

FRISCHE IDEEN IN ALTEN MAUERN

Starkes Trio: Die Hotelfachfrau Bettina Kuhl und die beiden Küchenmeister Silvio Gattus (links) und Markus Leidner setzen auf Geborgenheit, Genuss & faire Gastlichkeit als Erfolgsrezept für ihr *Hotel & Restaurant Heyligenstaedt* in mitten eines alten Backstein-Industriegebäudes aus dem 18. Jahrhundert

Drei Idealisten machen Gastronomie in Gießen neu erlebbar: Bettina Kuhl, Silvio Gattus und Markus Leidner setzen auf Geborgenheit, Genuss & faire Gastlichkeit als Erfolgsrezept für ihr *Hotel & Restaurant Heyligenstaedt* inmitten eines alten Backstein-Industriegebäudes aus dem 18. Jahrhundert

Wir sind anders“, sagt Bettina Kuhl, Hotelfachfrau und verantwortlich für den Service im neuen *Heyligenstaedt*-Komplex in Gießen: „In unserem Restaurant findet der Gast zu jeder Tageszeit entsprechend seiner Bedürfnisse ein adäquates Speisenangebot und Wohlfühlambiente.“ Soll heißen: Das Team öffnet die Pforten des *Restaurant Heyligenstaedt* in der ehemaligen Eisfabrikationshalle von 12 bis 14.30 Uhr zum preiswerten Quick-Lunch an blanken Tischen. Es lädt von 18 bis 22.30 Uhr zum Abendessen an festlichen Tafeln mit weißen Leinentischdecken und silbernen Kerzenleuchtern. Es bietet von 9 bis 11 Uhr Frühstück (nach der Hoteleröffnung im Mai 2013), und es serviert zwischendurch, für den kleinen Hunger, diverse leckere Snacks.

In der Küche haben Silvio Gattus und Markus Leidner als gleichberechtigte Chefs einer zehnköpfigen Weißen Brigade das Sagen. Draußen am Gast sorgt Restaurantleiterin Bettina Kuhl mit ihrem zwölfköpfigen Serviceteam aus ausschließlich gelernten Hotel- und Restaurantfachkräften fürs optimale Wohlfühlambiente. Eines wollten die Gastronomen von *Heyligenstaedt* auf keinen Fall: einen sterilen Gourmettempel mit steifem, altmodischem

Service. „Das ist nicht unser Ding“, betont Bettina Kuhl, die bereits in Häusern wie *Nassauer Hof* / *Restaurant Ente* in Wiesbaden oder im *Mandarin Oriental Hotel du Rhône* in Genf gearbeitet hat. Danach führte sie mehrere Jahre mit ihrem Partner Markus Leidner das Restaurant *Tandreas* in Gießen; zuletzt auch als Pächter. „Jetzt, im *Hotel und Restaurant Heyligenstaedt*, haben wir die Möglichkeit, mit Silvio Gattus, der viele Jahre im Marburger Hotel *Vila Vita* / *Restaurant Rosenkavalier* gekocht hat, ein Hotel ganz nach unserem Geschmack zu führen. Baukunst und Esskunst unter einem Dach – das ist für den Gießener Raum etwas ganz Besonderes.“

Das gastronomiebegeisterte Trio aus Nordhessen hatte das Glück, zur richtigen Zeit am richtigen Ort zu sein. So begegneten sie einem Investor, der wiederum die richtigen Menschen suchte, um seinen lang gehegten Traum zu verwirklichen: Baukunst und Kochkunst unter einem Dach. In Gießen. Ein Ort, an dem er sich mit Geschäftspartnern und Freunden treffen kann. Ein Ort, an dem man genießt und so sein darf, wie man ist. Es war eine glückliche Fügung, dass Silvio Gattus bei einem privaten Überraschungs-Event des Investors als Spitzenkoch geladen war und man sich auf Anhieb verstand. Es





In der Küche haben die beiden Chefs Silvio Gattus und Markus Leidner gleichberechtigt das Sagen. Sie legten bei der Planung ihres Reiches großen Wert auf einen hellen, freundlichen Arbeitsplatz mit Tageslicht und eine technische Top-Ausstattung. Kurze Wege, gute Übersicht, Blickkontakt in alle Arbeitsbereiche waren ihnen ebenso wichtig wie einfache Reinigung, glatte, hygienische Oberflächen und angenehme Raumtemperaturen beim Arbeiten



war auch Zufall, dass Bettina Kuhl und Markus Leidner bereits in Gedanken ihr neues, eigenes Restaurant & Hotel vor Augen hatten, und sofort begeistert zusagten, bei diesem spannenden Projekt dabei zu sein. Das Quartett gründete die Betreiber-gesellschaft „Hotel & Restaurant Heyligenstaedt“. Der Investor bleibt dezent im

**„Bei uns findet der Gast zu jeder Tageszeit ein
seinem Bedürfnissen
entsprechendes, adäqua-
tes Speisenangebot vor“**

Bettina Kuhl, Serviceleiterin
Restaurant Heyligenstaedt, Gießen

Hintergrund, während das Fachtrio als Pächter die Geschicke des Betriebes lenkt. Das *Restaurant Heyligenstaedt* wurde Anfang September 2012 eröffnet, die Hotel-premiere ist für Mai 2013 vorgesehen.

Im *Restaurant Heyligenstaedt* gibt es neben der exzellenten Küche von Silvio Gattus und Markus Leidner ausgesuchte Wein und einen aufmerksamen Service, der ungekünstelt daherkommt. Das Interieur beeindruckt durch die Backstein-architektur, die ideal ergänzt wird durch künstlerisch gestaltete Wände in venezianischer Spachteltechnik und filigrane Designerlampen. Der zusätzliche Veran-staltungsraum und das Round-Table-Zim-mer sind mit neuester Tagungstechnik und Siebträger-Kaffeemaschine ausgestattet. Von der Bar aus massivem Marmor kann man direkt in die Küche schauen.

Rund sieben Millionen Euro hat der Umbau des denkmalgeschützten Fabrik-

gebäudes aus dem Jahr 1876 bis jetzt gekostet. Dabei knüpfte man an die Philo-sophie des Gründers des einzigartigen Ensembles an: Für den Maschinenfabri-kant Louis Paul Kasimir Heyligenstaedt waren Präzision und Qualität einst die wichtigsten Werte. Diese Philosophie ver-bindet alle heutigen Akteure, und sie lebt mit ihnen weiter. Als ein Teil des Unter-nehmens vor zwei Jahren verkauft wurde, nahm der Wunsch des Investors konkrete Formen an. Er realisierte, was Gießen bis-her fehlte: ein Treffpunkt für Menschen, die Wert auf Qualität bis ins Detail legen.

Qualität bis ins Detail war auch der An-spruch von Küchenplaner Manfred Hardt, Geschäftsführer der Gebr. Hardt Groß-küchen- und Spültechnik GmbH mit Sitz in Herborn. Er war mit der Planung und Errichtung des Küchenkomplexes beauf-tragt. „Die Küche ist so konzipiert, dass sämtliche Abläufe stimmig ineinander-



Hotel- & Restaurant Heyligenstaedt, Gießen

Standort: Aulweg 41, 35392 Gießen

Betreibergesellschaft:

Silvio Gattus, Bettina Kuhl,
Markus Leidner, Investor

Konzept: Hotel und Restaurant,
Eventlocation

Küchenplanung & Einbau:

Gebr. Hardt Großküchen und
Spültechnik GmbH, Herborn

Küchentechnik: MKN

Hotel: ca. 20 individuell gestaltete
Zimmer / Eröffnung Mai 2013

Sitzplätze Restaurant:

bis 70 bzw. bis 160 Personen
(geschlossene Gesellschaft)

Außergastronomie: ca. 60 Plätze

Eventthemen: Weihnachtsfeiern,

Kochkurse, Kochevents für
Triathleten mit sportlichem
Rahmenprogramm, etc.

Tagungs- und Seminarräume: drei

Round-Table: 16 Personen

Chambre Séparée: kleiner, durch
Spezialglas abgeteilter und sichtge-
schützter Bereich für 8–10 Personen

Veranstaltungsraum: teilbar in zwei

Sequenzen, 70 bis 80 Personen

Team komplett: 25 Vollzeitkräfte

Küchenchefs: Silvio Gattus
und Markus Leidner

Serviceleitung: Bettina Kuhl

Mitarbeiter Küche:

10 (davon 1 Auszubildender) sowie

3 Küchenhelfer (Spülküche)

Mitarbeiter Service:

10 (inkl. 4 Auszubildende und
einem Barkeeper)

www.restaurant-heyiligenstaedt.de

greifen und die Köche in puncto Arbeit und Hygiene einwandfrei arbeiten kön-nen. Anhand eines 3-D-Planes wurde die Einrichtung gemeinsam entwickelt. Jedes Gerät steht am richtigen Platz, sodass gleich mehrere Köche parallel ungehin-dert arbeiten können.“ Rund drei Monate dauerte die Planung der Küche, sieben Monate Zeit blieben für die Baumaßnah-men bis zur Eröffnung am 3. September 2012. Mit der weitsichtig geplanten Pro-duktionsstätte kann das Haus wachsen. Sie ist ganz darauf ausgerichtet, bald auch die Hotelgäste und die Tagungsteil-nehmer zu verwöhnen, die ab Mai 2013 die komplette Location im Gießener In-dustriegebiet nutzen werden.

In der Küche selbst dominiert Technik von MKN. Die Küchenmeister-Anlage umfasst einen sechsflammigen Gasherd, zwei Elektro-Griddleplatten, eine Griddle-Pfanne, eine Fritteuse, eine Kochmarie

1/1 GN sowie fünf Kochfelder mit drei 2er Flächeninduktionsfeldern und zwei Insel-induktionskochfelder. Dazu kommen zwei Heißluftdämpfer HansDampf Compact in der Hauptküche sowie je ein Hans-Dampf Gold 6.1 und 10.1 im Stapel-Kit mit einem FlexiRack. Allein in die Küchenein-richtung wurden 347 000 Euro investiert, inklusive Lüftungsdecken, Kühlhäusern, MKN-Küchenblock und HansDampf-Kom-bidämpfern sowie Spültechnik.

Während der Investor 40 Prozent der Anteile der Betreiber-gesellschaft im Hin-tergrund hält, geben die operativen Ak-teure Silvio Gattus, Bettina Kuhl & Markus Leidner mit zusammen 60 Prozent der Anteile die Marschrichtung vor. Ein Ver-trag sichert den Standort auf die nächsten Jahre. Alle Verantwortlichen sind sich ei-nig, wie das Haus geführt werden soll. Nichts wird dem Zufall überlassen. Aus diesem Grund wurde auch in puncto Kü-

chentechnik auf Qualität gesetzt. Für die moderne Optik und eine insgesamt freundliche Stimmung wurden Kacheln in Weiß und Gelb gewählt. Mit zwei Kühl-häusern und weiteren Nischen zur Zube-reitung von Salaten & Co. ist das Küchen-team bestens ausgestattet. Die Arbeit bei Tageslicht geht den Mitgliedern der Wei-ßen Brigade leicht von der Hand. Weitere Wohlfühlelemente sind TV-Flachbild-schirme und Musik in der Küche. „Es war uns wichtig, dass wir Köche einen an-geordneten Arbeitsplatz bekommen. Und wir wollen bei unserer Arbeit informiert sein, was draußen geschieht“, berichtet Markus Leidner. „So haben wir den Sprung aus dem Weltall ebenso live miterlebt wie das gestrige Fußballspiel.“

Kein Wunder, dass die Stimmung im Team gut ist. „Wir legen großen Wert auf motivierte Mitarbeiter. Um das zu errei-chen, muss auch der Arbeitsplatz optimal



Baukunst und Kochkunst unter einem Dach: Das *Restaurant Heyligenstaedt* ist kein steriler Gourmettempel mit steifem, altemodischem Service. Es ist vielmehr ein Ort zu Wohlfühlen, an dem man genießt und so sein darf, wie man ist. Neben einer exzellenten Küche gibt es ausgesuchte Weine und einen aufmerksamen Service, der ungekünstelt und echt agiert. Alles in allem bilden 20 Fachfrauen und Fachmänner das Team im *Hotel & Restaurant Heyligenstaedt*

und modern ausgestattet sein“, betont Silvio Gattus und ergänzt mit Blick auf die Küchenorganisation und den Führungsstil: „Jeder Mitarbeiter hat bei uns ein Mitspracherecht und seine Aufgaben, die er eigenverantwortlich mit Freude erfüllt.“

Silvio Gattus und Markus Leidner stellen hohe Ansprüche. Nicht nur an die Qualität ihrer Speisen, sondern auch an die Küchentechnik. Die Küche soll funktional sein – mit kurzen Wegen, guter Übersicht und Blickkontakt in alle Arbeitsbereiche. Wichtig sind den Chefs leicht zu reinigende, glatte, hygienische Oberflächen sowie angenehme Temperaturen beim Arbeiten. „In vielen Küchen, in denen wir früher gearbeitet haben, war es oft ziemlich heiß am Herd, weil dieser von morgens bis abends auf Hochtouren heizte“, erinnert sich Silvio Gattus. „Dank unserer neuen MKN-Küchentechnik auf Induktionsbasis ist angenehmes Raumklima garantiert.“

Sagt's und stellt einen Topf Wasser auf die Induktionsfläche, die Flüssigkeit kocht

„Dank unserer modernen Herdtechnik auf Induktionsbasis ist ein angenehmes Arbeiten für die Köche garantiert“

Silvio Gattus, Küchenchef
Restaurant Heyligenstaedt, Gießen

in Sekundenschnelle sprudelnd. „Geniale Technik!“, kommentiert Silvio Gattus, während parallel die Rinderbacken dank patentierter PowerBlock-Technologie von MKN in nur 80 Minuten gar werden. Mit herkömmlicher Technik hätte dieses Gericht über zweieinhalb Stunden im Topf schmoren müssen.

Die Chromnickelstahl-Oberflächen des neuen Küchenmeister-Anlage schimmern edel aufgrund des pflegeleichten Mattschliffs. Wie ein Flaggschiff steht sie im Raum. Der rund vier Meter lange und 1,50 Meter breite Küchenblock ist naht- und fugenlos verarbeitet, wurde als Ganzes angeliefert und ist von allen Seiten aus nutzbar. Die Montage verlief einwandfrei. Auffällig ist, dass Fritteusen und Pastakocher pultförmig erhöht gesetzt sind. „So ist der Inhalt vor Fremdfüssigkeiten geschützt“, betont der Planer Manfred Hardt. Alle restlichen Funktionselemente wurden wasser- und fett dicht zum Unterbau in die fugenlose Hygieneabdeckung eingearbeitet. Typisch für MKN ist auch die überstehende, abgekantete Hygieneabdeckung mit Tropfkante, die Schalknebel vor Nässe schützt.

Mittags kann der Gast im *Restaurant Heyligenstaedt* ein so genanntes Quick-Lunch mit zwei Gängen – Suppe und Hauptgang – für 17 Euro und ein Drei-Gang-Menü für 22 Euro genießen. Die à la carte-Preisspanne liegt bei 8,50 bis 16 Euro. Abends stehen drei Menüs auf der Speisekarte – das Drei-Gänge-Menü für 48 bis 50 Euro, das Vier-Gänge-Menü für 60 bis 68 Euro und das Fünf-Gänge-Menü

für rund 79 Euro. Ein besonderes Angebot für Familien ist das Kennenlern-Menü aus drei Gängen für 35 Euro.

Ab Mai, wenn also auch das Hotel geöffnet ist, sollen die Hotelgäste ein à la carte-Frühstück genießen. Denn nichts findet das Trio Kuhl/Gattus/Leidner schlimmer als den

Run aufs morgendliche Büfett und die Pflicht, 20 Euro und mehr fürs Frühstück zahlen zu müssen, obwohl man das gar nicht möchte. „Unser Ziel ist es, jedem Gast genau dies zu geben, was er möchte. Und wenn das morgens eben nur ein Kaffee mit einem lecker belegten Brötchen ist, muss er auch nicht mehr bezahlen. Wir wollen fair sein“, betont Bettina Kuhl.

Die eingesetzten Lebensmittel zeichnen sich durch beste Qualität aus. „Das bestmögliche Produkt ist gerade gut genug“, sagt Silvio Gattus: US-Rinderfilet, Heilbutt und Hummer aus Kanada, Gemüse vom Bauern aus der Region sowie weitere Spezialitäten vom Lieferanten Frische-Paradies, Frankfurt am Main.

Nicht nur die Zutaten für die Speisen sind wohl ausgesucht, auch das Besteck. Es kommt für den Abendservice von der 1874 gegründeten Silbermanufaktur Robbe & Berking. Das Tagesbesteck wiederum ist von WMF und trägt den Schriftzug der alten Heyligenstaedt-Messer, wie sie schon in der früheren Werkskantine genutzt wurden. „Darin zeigt sich eben unsere Präzision bis ins Detail“, kommentiert Bettina Kuhl lächelnd und verweist außerdem mit Stolz darauf, dass allen Mitarbeitern des Hauses die Berufskleidung gestellt wird.

Reservieren können die Gäste übrigens auch im Internetzeitalter per Telefon. Damit ist schließlich gleich der persönliche Kontakt hergestellt, und der ist ein ganz wesentlicher Faktor im Erfolgskonzept des *Hotel & Restaurant Heyligenstaedt* in Gießen. *Petra Pettmann*

KARTENANALYSE

Zutaten von hoher Qualität, natürlich und ohne viel Chi-Chi zubereitet – das ist das Credo der beiden Küchenchefs von *Heyligenstaedt*. Silvio Gattus hat die Karte für chefs! auf Renner & Penner analysiert

Vorspeisen

Vitello Hirsch / Thunfischtatar /
Granny Smith 18,00 €

Wintersalat / Haselnuss-Dressing /
geröstete Nüsse 9,00 €

Interpretation vom
Büffel-Mozzarella 14,00 €

Wie alle unsere Salate runden wir auch unseren Wintersalat mit verschiedenen Wildkräutern ab, die wir über den Frankfurter Großmarkt beziehen.

Suppen

Bouillabaisse 12,00 €

Kartoffel-Maronen-Schaumsuppe /
Ravioli 8,00 €

Hauptgerichte

US-Rinderfilet / Bohnen / Selleriepüree /
Kartoffelstrudel 34,00 €

Wolfsbarsch / geschmorter Radicchio
Tardivo / Safranschaum 28,00 €

Skrei / Pak Choi / Champagnerschaum /
Rosmarinkartoffeln 26,00 €

Stubenküken / Rahmsauerkraut /
Lila Kartoffeln 23,00 €

Geschmorte Rinderbacke / Wirsing /
Petersilienstock 22,00 €

Gäste, die einmal unser Rinderfilet von einer sehr guten US-Ware gegessen haben, entscheiden sich immer wieder dafür und wollen nicht anderes mehr.

Abend-Menü

Blumenkohl Panna Cotta / Koriander /
gebratene Jakobsmuschel

Maisschaumsuppe / Knuspriger Copa
Sorbet

Kalbsrücken / Parmesankruste /
gebratener Grünspargel / Chorizo-Polenta

Dessertkreation Mandel-Aprikose
oder

Käse vom Maître Affineur Waltmann

4 Gang 66,00 € / mit Käse 68,00 €

Die Idee zur Blumenkohl Panna Cotta hatte unser Gardemanger Dimitriy Senkleider – Koriander und Jakobsmuscheln passen geschmacklich perfekt dazu.

Wir legen Wert auf sehr guten Käse. Da sind wir bei Maître Affineur Waltmann genau richtig. Die Gäste finden es toll, wenn der Wagen angerollt kommt.

Zur Interpretation vom Büffel-Mozzarella gehören geräucherter Mozzarella, Basilikummousse, eine Mozzarellaschnitte, Wildkräuter und Shisokresse.

Als Beilage zu unserem Wolfsbarsch bevorzugen wir den außergewöhnlichen Radicchio Tardivo, der geschmort auf dem Teller wie Oktopus aussieht.

Der knusprige Chip von der italienischen Copa mit seiner feinen Chillinote bildet zur leicht süßlichen Maisschaumsuppe einen idealen Kontrast.

Pâtissier Robert Arnold liebt Dessertvariationen – er serviert die Aprikose u.a. als Schnitte, Sorbet, Gelee und Gummibärchen, ergänzt um Mandelschaum.