

EINER FÜR ALLES

Peter Niemann – Küchen- und Hoteldirektor im Relais & Châteaux Hotel Schloss Hohenhaus – verkörpert eine weitaus größere Personalunion, als seine Berufsbezeichnung vermuten lässt. Der erfahrene Koch ist nicht nur für die Küche des Sternerestaurants „La Vallée Verte“ verantwortlich, sondern auch Berater, Bauleiter und (Mut-)Macher des Traditionshauses in Herleshausen.

Text Sina Listmann **Fotos** Torsten Pross

Eine Info vorweg, die viele für besonders bedeutsam halten würden: Peter Niemann brachte „La Vallée Verte“ den Michelin-Stern zurück. Der Konjunktiv in der Formulierung macht Sinn, weil die Sache mit dem Michelin-Stern zwar den Tatsachen entspricht, aber zu kurz greift. So ähnlich wie eine Schlagzeile, die ein ganzes Buch beschreiben soll. Nicht umsonst gibt Buchliebhaber Niemann den Gästen auf der Website von Schloss Hohenhaus persönliche Leseempfehlungen, vom Reiseroman über den Krimi bis zur politischen Reportage. Der Blick über den Tellerrand ist Peter Niemann wichtig – das zeigt sich auch in der Küche des La Vallée Verte.

In dem kleinen Restaurant mit 15 Plätzen setzen Küchendirektor Niemann und sein Team auf der Speisekarte einerseits auf beste regionale Produkte, darunter Wild aus eigener Jagd, und andererseits auf Internationalität, z. B. beim Fisch. Zum Team gehört seit Kurzem auch Luca Allevato als neuer Küchenchef, der Erfahrung u. a. aus dem legendären Restaurant Tantris** einbringt.

Altes neu denken

Drei Makrelenstücke schmiegen sich an ein fein ausgebackenes Netz aus Teig. Darauf blüht Borretsch, Ringelblume und Waldkerbel haben dezent Platz genommen. „Die Makrelen stammen von befreundeten Fischern aus Skagen“, erklärt Niemann. Er selbst macht die besten Zutaten ausfindig. Fisch und Meeresfrüchte kommen aus der Bretagne oder Skagen in Nordjütland. Dort hat Niemann familiäre Wurzeln und bis heute viele Freunde. „Mein neuer Küchenchef Luca bringt die Geschmäcker zusammen, das Mindset auf den Teller. Er hat eine unglaubliche

BRAGARD



Mindset auf dem Teller:
Makrele // Würzsud // Blühwiese

Richtung geben: Küchendirektor
Peter Niemann (Mitte) mit seinem
neuen Küchenchef Luca Allevalo (li.)
und Restaurantleiter Jonas Ehrhardt



”

**„ZUERST DIE MENSCH-
LICHE BASIS AUFBAUEN.
DAS KOMMT WEIT VOR
DEM KOCHEN.“**

PETER NIEMANN

Begabung“, lobt Niemann. Die Fischstücke wurden in einem fruchtigen Tomaten-Gemüsesud eingelegt und dann abgeflammt. Das feine Netz stammt von Sous-Chef Marco Schütz, der das Handwerk unter anderem bei Tohru Nakamura gelernt hat. „Ich bewundere sein Gespür und die Geduld für Filigranes.“ Die Escabèche wird am Tisch angegossen. Wie es schmeckt? „Wie klingt Mozart?“, fragt Niemann prompt zurück. „Würzig, salzig, mineralisch – ja. Aber jeder hat schließlich eine andere Vorstellung davon.“

2017 bezog Niemann in Schloss Hohenhaus sein „Büro“. Kein abgeschlossener Raum, sondern mehr ein Bord – mitten in der Küche. Das 1901 im Stil der Neorenaissance erbaute Schloss ist seit fast 100 Jahren im Besitz der Eigentümerfamilie. Zu Niemanns Verantwortungsbereich gehören neben dem La Vallée Verte auch der „Hohenhaus Grill“ (40 Plätze), das „Hohenhaus Café“ (35 Plätze) sowie das Hotel mit derzeit noch 20 Zimmern.

Aber wie hat es Niemann eigentlich in das idyllische hessische Hinterland nach Herleshausen verschlagen? „Das ist eine wilde Geschichte. Ich habe für viele Menschen gearbeitet, denen Privatsphäre wichtig ist“, gibt sich der Küchendirektor geheimnisvoll. Tatsächlich stammt Niemann aus Leipzig, wo er in der Bäckerei und Metzgerei seiner Großeltern die Liebe zum Handwerk entdeckte. Seine Kochausbildung absolvierte er im Hotel Astoria in Leipzig – es folgten viele namhafte Stationen, darunter Haeberlins „Auberge de l'ill“ im Elsass, Hans-Paul Steiners „Hirschen“ in Sulzburg, Feinkost Käfer im Deutschen Bundestag, „Mosimann's“ in London, das „Aqua“ im Ritz-Carlton in Wolfsburg.

Auf Schloss Hohenhaus sei er jedoch von Anfang an nicht „nur“ als Koch gefragt gewesen, erzählt Niemann. Er wurde vor allem wegen seiner Managementfähigkeiten und – eine ungewöhnliche Kombination – seiner Qualitäten als Bauleiter engagiert. Ein zum Verfall verurteiltes, denkmalgeschütztes Gebäude, das ein Restaurant werden soll? Die Antwort der Eigentümer darauf lautete mehr als einmal: Niemann!

Richtung geben

Eine Antwort, die Sinn ergibt. „Ich kann den vielen verschiedenen Menschen – in der Küche, im Hotel, auf einer Baustelle – Richtung geben“, sagt Niemann über sich selbst. Richtung brauchte das Haus: Den Michelin-Stern hatte es zu diesem Zeitpunkt eingebüßt, das Mindset des damaligen Teams insgesamt sei „schwierig“ gewesen. Niemann: „Es gab Mitarbeiter, die seit zehn Jahren nicht mehr in einem Sternerestaurant essen waren. Man hatte den Anschluss an die Topgastronomie verloren, war saturiert, sich selbst genug!“ Niemann beriet die Eigentümerfamilie, sprach mit den Teammitgliedern, änderte Positionen und Verantwortlichkeiten. Oder wie er selbst sagt: „Ich öffnete Ohren und Türen.“ Zuerst in den Köpfen und Herzen. Dann auch im Schloss: Die Zimmer wurden renoviert, Glasfaser verlegt, die Küche neu geplant. Nicht allen gefiel der Umbruch, „es gab Leute, die haben gegen mich gewettet“. Nichts, was Niemann aus der Ruhe bringen könnte. „Ich halte es mit Konrad Adenauer: Ich bin, wie ich bin. Die einen kennen mich, die anderen können mich.“

Apropos Können: Der hauchdünn gehobelte und mit Salzzitrone erfrischte Champignon krönt den Kabeljau im nächsten Gang (rechts). Eingerahmt wird er von Bachkressenpüree darunter und Bachkressenblättchen obenauf. Schäumende Beurre blanc rundet den puristischen Teller ab. Akzentuiert und luftig zugleich. Genau wie der nächste Teller: Auf dem einen Ende des Kalbsrückens sitzt



Kabeljau
—
Bachkresse
—
Beurre blanc



Feines aus dem La Vallée Verte:
Kalbsrücken // Paprika // Aubergine





Dreierlei Schokolade

—
Maracuja

—
Langer Pfeffer

keck eine Pommes dauphine, mittig Schwarzer Knoblauch. Kreisförmiger Kalbsjus nimmt die runde Form erneut auf. Genau wie die gekringelten Paprikaschleifen, die geräucherte, pürierte Paprikanocke und eine Aubergine mit Pinienkernen und Käsetopping.

Ethisch handeln

Frisches Gemüse, Käse, Eier und Schweinefleisch bezieht Niemann aus einem Umkreis von zehn Kilometern. Zum Schlossgut gehört auch ein üppiges Areal mit Wald, Wiesen und Teichen. Hier werden unter Anleitung von Gutsverwalter Stephan Boschen Kartoffeln und Getreide angebaut, Äpfel für den Apfelwein geerntet oder Kräuter am Wegesrand gesammelt. Auf der Weide grasen braune Bergschafe. „Ich schlachte generell kein Schaf unter einem Jahr. Niemand kann mir erzählen, dass das nachhaltig oder ethisch ist“, so Niemann. Im Wildschlachthaus hängt ein frisch erlegtes Reh von Haustechnik-Chef und Jäger Thomas Gross. Auch hier eine Personalunion. Natürlich muss die Küchenmannschaft beim Schlachten helfen.

Ob wie die Lauscher eines Rehs und das Geweih eines Hirschs oder wie Blätter und ein Moosgeflecht: Die kunstvoll karamellisierten Zuckerformen des Desserts (links) sehen „waldig“ aus. Sie wurden in eine fluffige Espuma-Eiscreme gesteckt, die aus drei verschiedenen Schokoladen besteht. Der mit langem Pfeffer abgeschmeckte Maracuja-Spiegel verleiht der Kreation Fruchtigkeit und Pfiff.

Küchenchef Luca und Sous-Chef Marco durften sich beim Start auf Schloss Hohenhaus zuerst intensiv kennenlernen, zwei Monate ohne Leistungs- oder gar Sternedruck. Luft lassen. Experimentieren lassen. Niemann will, dass sich die einzelnen Persönlichkeiten im Team entfalten können. Er kann Verantwortung abgeben beziehungsweise „im richtigen Moment loslassen.“ In dieser Atmosphäre leisten auch das Empfangsteam unter Leitung von Svenja Renken „hervorragende Arbeit, bevor die Küche Akzente setzen kann“. Dasselbe gilt für den Service um Jonas Erhardt. Dass sein Team Vertrauen in ihn hat, ist Niemann enorm wichtig. Sein Motto: Einer für alles – und alle für den Genuss und die Lebensfreude.

PETER NIEMANN

Jahrgang 1975

Seit 2017 ist Peter Niemann als Küchen- und Hoteldirektor im Relais & Châteaux Hotel Schloss Hohenhaus in Herleshausen erfolgreich. Seine Ausbildung zum Koch absolvierte er einst im Hotel Astoria in Leipzig. Es folgten zahlreiche Stationen in Spitzenrestaurants, darunter „Auberge de L'Ille“ im Elsass, Hans-Paul Steiners „Hirschen“ in Sulzburg, Feinkost Käfer im Deutschen Bundestag, „Mosimann's“ in London, das „Aqua“ im Ritz-Carlton in Wolfsburg. 2019 gelang es Niemann nach umfangreicher Umstrukturierung, den zuvor verlorenen Michelin-Stern für das „La Vallée Verte“ zurückzugewinnen. 2022 wurde der mit einer Ärztin verheiratete Familienvater außerdem in die Riege der „Top50 Hoteliers in Deutschland“ aufgenommen. 2023 stellte Niemann mit Luca Allevato als Küchenchef und Sous-Chef Marco Schütz das Küchenteam neu auf. Jonas Erhardt begrüßt als neuer Restaurantleiter die Gäste.

www.hohenhaus.de