

Michelin-Stern für Ricarda Grommes

21. November 2016



📹 Ricarda Grommes und ihr Mann Kevin Ohles bei der Michelin-Vorstellung in Gent. | Foto: belga

Für Ricarda Grommes wurde gestern, kurz nach 17 Uhr, ein Traum wahr, als Michael Ellis in Gent den Guide Michelin 2017 für Belgien und Luxemburg vorstellte. Zu den Restaurants, die sich erstmals über einen begehrten Stern des renommierten Führers freuen durften, gehörte das erst im Frühjahr eröffnete „Quadras“ aus St.Vith.

Von Heinz Gensterblum

Für die 32-Jährige war dies schon die zweite Auszeichnung an diesem Tag, denn die erstmals durchgeführte Damen-Wertung „Ladychef“ sicherte sich die ehrgeizige Köchin kurz nachdem sie den Saal betreten hatte. „Ich freue mich so, das ist ein Sieg für das ganze Team. Danke an alle“, postete sie bei Facebook. Der Michelin schrieb in seiner Pressemitteilung: „Für eine elegante, weibliche Küche muss man im ‚Quadras‘ in St.Vith sein. Die ambitionöse Ricarda Grommes verschafft ihren

Gästen eine herrliche Erfahrung durch die Verbindung von Kreativität und Raffinesse und macht die hohen Erwartungen allemal wahr.“

Für sie war der gestrige Tag die Krönung der bisherigen beruflichen Laufbahn: „Damit geht ein Traum in Erfüllung. Dieser Stern war immer mein Ziel. Damit bin ich sehr zufrieden. Für die gesamte Region ist das toll“, sagte sie gegenüber dem GrenzEcho.

Nur wenige Meter von ihrem Standort in der Malmedyer Straße gibt es in St.Vith mit Eric Pankert („Zur Post“) den zweiten ostbelgischen Sternekoch.

Rückblende: Schon mit 26 Jahren hatte Ricarda Grommes sich den Traum vom eigenen Restaurant erfüllt. Völlig unvorbelastet war sie Köchin geworden. Zwar hat sie schon in ihrer Kindheit lieber Forellen ausgenommen als Wäsche gemacht, doch ansonsten kam sie im familiären Umfeld nicht mit der Gastronomie in Berührung. Im Alter von 14 Jahren fragte sie bei Walter Schröder im „Le Luxembourg“ an, ob sie nicht ein Praktikum machen dürfe. Dieser willigte ein und lehrte sie das A und O des Küchenlateins. Aus dem Hobby wurde der Beruf. „Damals wusste ich gar nicht, was so ein Stern bedeutet“, gab die Sterneköchin gestern unumwunden zu.

Schnell packte sie der Ehrgeiz, sie absolvierte die Lehre und das erste Gesellenjahr in den Räumlichkeiten, wo sie bis Mitte April wirkte. Doch sie wollte sehen, wie die ganz Großen der Branche arbeiten und heuerte im damaligen Zwei-Sterne-Tempel Clos St.Denis bei Tongern an. Schon damals schwirrte der Traum vom eigenen Restaurant im Hinterkopf herum. Sie kam zurück nach St.Vith, liebäugelte mit der Übernahme des „Le Luxembourg“, doch fand sie mit Walter Schröder noch keinen gemeinsamen Nenner. 2008 zog es sie dann ins Waldhotel Sonnora in Dreis bei Wittlich, wo Helmut Thieltges seit Jahren auf Drei-Sterne-Niveau arbeitet. „Der Leistungsdruck war enorm. Die Arbeitstage begannen oft um 8.15 Uhr und gingen bis Mitternacht“, blickt sie zurück. Das hat sich für sie bis heute nicht geändert.

Im Oktober 2010 machte sie sich selbstständig und fasste schnell Fuß. Im Frühjahr 2016 folgte dann mit dem Umzug in die Malmedyer Straße eine weitere wichtige Etappe, die sie noch einmal beflügelte. Dass ihre Motivation mit dem erreichten Stern schwindet, ist nicht vorstellbar.

Heinz Gensterblum
Sport-Redaktion
hgensterblum@grenzecho.be

[Gesellschaft](#)

[Start](#) / [Gesellschaft](#) / [Michelin-Stern für Ricarda Grommes](#)