

Neuer Stern am Gastronomiehimmel: Ricarda Grommes aus St. Vith

! " # | 22.11.2016 - 17:07 | Aktualisiert am: 23.11.2016 - 14:40 | 4 Schlagwörter

Ricarda Grommes ist vom Guide Michelin ausgezeichnet worden: als Küchenche
Jahres - und mit einem der begehrten Michelin-Sterne. "Ich war platt", sagt die Che
"Quodras". Im Restaurant schauten am Dienstag ihre alten Chefs Walter und Erika
Schröder vorbei, um zu gratulieren.

fin des
fin des



Walter und Erika Schröder freuen sich mit Ricarda Grommes über den Michelin-Stern

In St. Vith leuchtet ein neuer Stern am Gastronomiehimmel: Neben dem Hotel „Zur Post“ ist das
erst im Frühjahr eröffnete Restaurant „Quodras“ vom Guide Michelin mit der begehrten
Auszeichnung belohnt worden.

Küchenchefin Ricarda Grommes erhielt zudem den erstmals vergebenen Titel „Ladychef des Jahres“. Darauf war sie gefasst – denn es hatte eine „Vorwarnung“ gegeben. „Wir hatten einen Anruf in der letzten Woche, dass etwas im Gang wäre. Der Mann wollte mich vorbereiten.“

„Da waren wir erstmal sehr erschrocken, gespannt und nervös – die ganze Woche. Und gestern war es dann natürlich ganz schlimm“, erzählt Ricarda Grommes am Tag nach der Preisverleihung.

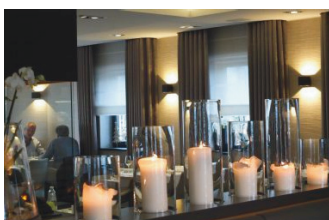
Die Auszeichnung als „Ladychef“ wurde direkt zu Beginn des Abends vergeben. Die Küchenchefin aus St. Vith setzte sich gegen zwei weitere Frauen durch. fin

Ricarda Grommes verstand den Titel als Motivation, um weiter zu arbeiten und dann vielleicht im nächsten Jahr auch mit einem Stern ausgezeichnet zu werden. „Für mich war das so: Ich habe jetzt diesen Preis bekommen. Ich geb jetzt noch ein Jahr Gas und dann hab ich ihn.“

Aber dann kam die Überraschung. Sie war noch nicht zum letzten Mal auf der Bühne. Kaum wieder auf ihrem Platz, wurde sie erneut aufgerufen und durfte dann doch früher als erwartet ihren ersten Stern in Empfang nehmen.

„Dann habe ich schon geweint. Ich war doch ein bisschen platt“, sagt die frischgebackene Sterneköchin. Allerdings fällt so ein Stern auch nicht vom Himmel. Vor der Eröffnung des Quadras kochte Ricarda Grommes im Restaurant „Le Luxembourg“, das sie dann von den Besitzern Walter und Erika Schröder übernahm und weiterführte.

„Ich denke, sie haben uns die letzten Jahre beobachtet. Wir haben uns gesteigert“, erklärt Ricarda Grommes, die im Frühjahr mit dem Restaurant umzog. „Jetzt war der richtige Zeitpunkt. Wir sind in einem neuen Ambiente, haben nochmal ordentlich Gas gegeben und sind jetzt dafür belohnt worden. Und sind sehr stolz.“



Brasserie und hohe Gastronomie

Ausschlaggebend waren eine ordentliche Vorbereitung – und die Liebe zum Detail. „Wir wussten sehr genau, was wir wollten und wie wir uns das vorgestellt haben: Wie soll der Käsewagen aussehen? Wie sind die Brasserie und das Restaurant aufgeteilt? Wie sind die Stühle? Und als wir dann hier anfangen, entsprach es unseren Träumen.“

„Was die Küche angeht, hat es sich auch nach und nach ergeben. Man kauft dann andere Teller, ist wieder inspiriert. Und irgendwie passt auf einmal alles. Es fühlte sich jetzt richtig an.“

Richtig findet Ricarda Grommes auch die Aufteilung in einerseits Restaurant mit gehobener Küche und andererseits Brasserie, was auch bei den Kunden gut ankommt. „Die Aufteilung habe ich vom Luxemburg übernommen. Das passt einfach. Vom küchentechnischen her kann ich mir das Arbeiten gar nicht mehr anders vorstellen. Es ist gut so, wie es ist.“

sp/km - Bilder: Stephan Pesch/BRF

Copyright 2016 Belgischer Rundfunk | [Impressum \(http://u.brf.be/impressum/ \)](http://u.brf.be/impressum/) | [Kontakt \(http://u.brf.be/kommunikation/kontakt/ \)](http://u.brf.be/kommunikation/kontakt/)

Design, Konzept & Programmierung: [Pixelbar & Pavonet \(http://www.pixelbar.be \)](http://www.pixelbar.be)