

Guide Michelin: Ricarda Grommes (Quadras) erhielt die begehrte Auszeichnung - Eric Pankert (Zur Post) verteidigte seine Bewertung

Der Stern machte einen Traum wahr

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 ambitionierte 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 eigen-

en 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

Sternköchin 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 Thielges 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.



Ricarda Grommes wurde gestern vom Guide Michelin mit einem Stern und der Auszeichnung „Ladychef“ gewürdigt.

Fotos: belga

NACHGEFRAGT BEI ...

Ricarda Grommes, Sterneköchin aus St.Vith, zu ihrem Erfolgsgeheimnis:

„Konstante Qualität und die Liebe zum Detail“

Die Restaurantkritiker von Gault&Millau und Guide Michelin haben Ricarda Grommes in den vergangenen Wochen ausführlich für ihre Kochleistungen gewürdigt.

Was bedeuten Ihnen diese Auszeichnungen?

Zuerst einmal Anerkennung. Dies sehen wir als Bestätigung auf dem richtigen Weg zu sein. Wir haben uns daher sehr gefreut.

Spüren Sie jetzt zusätzlichen Druck, weil die Erwartungshaltung der Gäste möglicher-

weise höher ist?

Nein, gar nicht. Diesen Druck mache ich mir seit Jahren jeden Tag, um ein bestmögliches Ergebnis abzuliefern. Ich kann Ihnen versichern, dass auch mit diesem Stern alles beim Alten bleibt und das ganze Team morgen mit derselben Motivation den Arbeitstag beginnt.

Wie haben Ihre Kunden das „Quadras“ aufgenommen, nachdem Sie sich aus den Räumlichkeiten von „Le Luxembourg“ verabschiedet haben?

Sehr positiv! Wir haben spüren können, wie unsere Gäste mitgefiebert haben – sowohl in den letzten Wochen im „Le Luxembourg“ als auch in den ersten Wochen im „Quadras“. Glücklicherweise hatten wir in der Anfangszeit viele verständnisvolle Gäste, da anfangs noch lange nicht alles reibungslos ablief. Ich glaube, dass nun alle Gäste froh sind, dass eine neue Ära begonnen hat – auch die, die im April mit einem weinenden Auge da gestanden haben, als das „Le Luxembourg“ seine Pforten schloss. Die Zeit war reif.

Was macht in Ihren Augen eine gute, erfolgreiche Küche im Jahre 2016 aus?

Konstante Qualität und die Liebe zum Detail. Man muss auf der Karte „ablesen“ können, dass Liebe drin steckt.

Ist die Kombination von Brasserie- und Gastronomieküche, wie Sie sie anbieten, erforderlich, um auch finanziell erfolgreich zu sein?

Da will ich mich nicht festlegen, aber für uns ist dieses Konzept passend – auch aus küchentechnischer Sicht. (hegen)



Peter Goossens (rechts, hier mit seiner Frau) verteidigte mit dem „Hof van Cleve“ seine drei Sterne.

Kriminalität: „Hintergrund war ein Mordauftrag“

Neue Hinweise im Schlossmord

Im Fall des sogenannten „Kas-teelmoord“ (dt.: Schlossmord) von Wingene (Westflandern) hat der Verdächtige Pierre Serry nun doch bestätigt, dass André Gyselbrecht den Mord an seinem Schwiegersohn, Stijn Saelens, in Auftrag gegeben hat. Das Verbrechen beschäftigt die flämische Öffentlichkeit bereits seit Jahren. Am Morgen des 31. Januar 2012 wurde Stijn Saelens in seinem Schloss Carpentier in Wingene erschossen. Die Leiche des Mannes vergruben die Täter in einem Waldstück in der Ortschaft Maria-Aalter. DNA-Proben zufolge wurde Saelens von Ronny Van Bommel erschossen. Van Bommel war ein niederländischer Auftragskiller aus Eindhoven, der im Mai 2012 an Bauchspeicheldrüsenkrebs verstarb. Zu diesem Zeitpunkt stand aber

noch nicht fest, dass er in den Mordfall verwickelt war. Die Leiche des Mordopfers wurde in der Nähe des Chalets von Pierre Serry vergraben. Serry (heute 65 Jahre alt) war eine bekannte Figur der Unterwelt, mit Vorstrafen in Drogen- und

Hormonakten. Er soll als Mittelsmann fungiert haben. Serry war ein guter Bekannter von André Gyselbrecht (65), Schwiegervater des Verstorbenen. Der Arzt hatte keinen guten Draht zu seinem Schwiegersohn Stijn Saelens. Gysel-

brecht verdächtigte ihn, sich an dessen vier Kindern zu vergreifen. Der Mediziner gab im Laufe der Ermittlungen zu, dass er Pierre Serry damit beauftragt hatte, jemanden zu finden, der seinem Schwiegersohn einen Denkwort verpasst. Von einem Mordplan sei nie die Rede gewesen. Vier Jahre lang hatte Serry geschwiegen. Im März dieses Jahres sagte er dann aber aus, dass man Saelens lediglich eine Lektion habe erteilen wollen. Jetzt ist bekannt geworden, dass Pierre Serry - der inzwischen einen neuen Rechtsbeistand hat - deutlichere Worte gesprochen hat. In einem Verhör letzten September soll er gesagt haben, dass er sehr wohl den Auftrag erhalten habe, Stijn Saelens zu ermorden, berichtete jetzt der flämische Rundfunk. (jph)



Blick auf die Anlage in Wingene: Schlossherr Stijn Saelens war 2012 erschossen worden. Foto: belga

Pädagogik: Dreitägiges Forum in Eupen

Bildung als Antwort für eine Welt in der Krise

Unter dem Motto „Bildung für nachhaltige Entwicklung als Lösungsansatz für eine Welt in der Krise?“ findet ab heute bis zum 24. November ein dreitägiges Forum im Kloster Heidberg in Eupen statt. Die ostbelgische Verbraucherschutzzentrale ist Mitorganisator dieses Forums, für das die Wallonische Region verantwortlich zeichnet. Die Veranstaltung wird im Rahmen der Gipfelpräsidentschaft der Großregion durchgeführt und verbindet damit zwei verschiedene Regionen: die Großregion und Benelux. Das Forum und die Benelux-Konferenz werden üblicherweise getrennt organisiert. Ihnen liegt allerdings die gleiche Dynamik zugrunde: Den Akteuren des Sektors der Umweltbildung und der

Bildung zur Nachhaltigen Entwicklung bietet sich die Gelegenheit zum Austausch, zur Weiterbildung und zum interkulturellen Zusammentreffen, mit dem Ziel ihre pädagogischen Praktiken zu stärken, hieß es dazu in einer Mitteilung der Verbraucherschutzzentrale. Aus diesem Grunde wurde entschieden, beide Treffen miteinander zu verknüpfen. Das Ziel lautet, die künftig zu erwartenden Herausforderungen und Krisen zu verdeutlichen und das entsprechende Wissen zu verstärken. Darüber hinaus soll die Fähigkeit gestärkt werden, Bildungsprojekte durchzuführen, die der Vielfalt des Publikums und der steigenden Komplexität der Gesellschaft Rechnung tragen.