



# Flirt mit der Vergangenheit

Das Waldhotel Sonnora kocht seit 25 Jahren erfolgreich mit einer Eibach-Küche.



**D**rei Sterne vom Guide Michelin, 19,5 Punkte von Gault Millau sowie Höchstbewertungen bei allen anderen Restaurantführern: In der Hierarchie der deutschen Gourmetrestaurants ist das Waldhotel Sonnora seit über 25 Jahren ständig unter den besten drei Häusern in Deutschland zu finden – und damit bestes Haus in Rheinland-Pfalz. Es liegt mitten in der Eifel, etwas versteckt im Dreiser Tannenwald. Die Region grenzt zu Belgien und Luxemburg, in denen es eine sehr hohe Gastronomiekultur gibt, welche den Ehrgeiz Helmut Thieltges damals herausforderte. Er hat dies alles ohne Hype erreicht und eigentlich auch

ohne so spektakuläre Novitäten wie etwa Ferran Adria oder Heston Blumenthal. Auch plakative stilistische Einordnungen waren bei ihm nicht möglich. Helmut Thieltges war explizit kein Fisch- und Fleischkoch oder Kräuterspezialist, auch benutzte er die Techniken der Molekularküche eher dezent. Er machte sich auch keinen Spaß daraus, die rheinische Regionalküche zu zitieren. Es war die Mischung aus verschiedenen Strömen und Stile, die bei Helmut Thieltges zusammenliefen und eine Küche möglich machte, welche eine außergewöhnlich hohe Dichte an Qualität besaß. Das im Jahr 2000 renovierte Oktagon-förmige Restaurant ist das Herzstück des Hauses, dem Hel-

mut Thieltges mit seiner klassischen Gourmetküche über die letzten 40 Jahre zu internationalem Ruhm verholfen hat. Mit verspielten Elementen akzentuiert, strahlt es einen verhaltenen Luxus aus und schafft gleichzeitig eine heimelige Atmosphäre. Die Ruhe und Gelassenheit, die das distinguierte Interieur atmet, spiegelt auch der Service am Gast wider, für den Gastgeberin Ulrike Thieltges und Magdalena Brandstätter, als Sommelière mit großem Charme und fachlicher Kompetenz stehen.



Von der Kundin zur Freundin: Ulrike Thieltges mit Wolfgang (r.) und Dirk Eibach

### Höchste Produktethik

Nach dem überraschenden Tod von Helmut Thieltges im Alter von nur 61 Jahren im Sommer 2017 übernahm der ehemalige Souschef Clemens Rambichler als jüngster 3-Sterne-Koch das große Erbe. Er versucht nun mit Souschef Nils Dücker und einem achtköpfigen Team die Philosophie seines einstigen Großmeisters mit viel Engagement weiterzuführen. Genauso, wie es ihm sein Mentor vorgelebt hat, haben auch bei ihm höchste Produktethik, harmonische Kombinationen und präzise Handwerkskunst oberste Priorität. Clemens Rambichler baut dabei auf die besten internationalen Lieferanten, welche seit Jahrzehnte das Waldhotel mit Meeresfrüchten, Seefische und Lamm aus der Bretagne, Geflügel aus der Bresse, oder Trüffel aus Alba oder dem Périgord beliefern: „Warum sollte ich die Lieferanten wechseln, mit denen ein jahrzehntelang gewachsenes Vertrauen besteht und weiterhin gepflegt wird?“

Mit ihren bestens bekannten und ausgesuchten Ressourcen konnte er binnen kurzer Zeit jene Finesse entwickeln, die der Subtilität der besten Sonnora-Klassiker mindestens ebenbürtig ist. Er kocht weiter klassisch-französische Kreationen, welche höchsten Ansprüchen gerecht werden. Klassiker, wie beispielsweise die „Kleine Torte vom Rinderfilet-Tatar und Imperial Kaviar auf Kartoffelrösti“, sind nach wie vor das kulinarische Äquivalent zur Haute

Cuisine. Und das in einer Küche die 1992 Wolfgang Eibach plante und 1994 mit seinem Team vervollständigte.

### Die stille Revolution

Schnell sprach sich damals unter Profis herum, dass es da einen Siegerländer gebe, der revolutionäre Küchen baute, die echte Maßanfertigungen und konsequent auf die Persönlichkeit des Kochs ausgerichtet sind. So ergab es sich, dass Eibach für Paul Bocuse, Heinz Wehmann oder Johann Lafer die Küchenplanungen durchführen durfte, was in den späten 80er-Jahren so etwas wie ein Ritterschlag für ihn war. 1991, als der zweite Stern über dem Sonnora strahlte, folgte die Küche für Helmut Thieltges. „Helmut wusste schon damals, dass ein Großteil der möglichen Leistung eines Gourmetrestaurants auf einer gut geplanten und gut gebauten Küche resultiert“, sagt Ulrike Thieltges. Epochales hat Eibach in den 90-Jahren vollbracht, in dem er viele Sterneköche, im Spannungsfeld zwischen Kosten und Nutzen, die beste Technologie die der Markt hergab in ihre Küchen brachte. Die Gratwanderung zwischen Funktionalität und Design, Kosten und Kundenanspruch war und ist für Eibach heute noch eine ständige Herausforderung. Der Küchenplaner ist kein Mann der Standards, es sei denn, er setzt sie selbst. Und das hat er mit seinen runden Ecken und fugenlosen Herdanlagen schon in den 90er

Jahren geschafft. „Letztlich ging es mir darum, das Gefühl zu haben, für die Sonnora-Küche das Beste anzubieten was der Technologie-Markt damals hergab. So kam es dann, dass Helmut Thieltges Küche für mich

lange Jahre die beste Referenz war. Wie man sieht, ist sie zeitlos, so dass Sie nach wie vor gute Dienste leistet“, freut sich der Küchenpapst beim Wiedersehen mit der Vergangenheit. „Ich freute mich immer unbändig, wie ich damals beobachten konnte, mit welcher Hingabe die neue Küche im Sonnora entstand und wie wertschätzend Helmut Thieltges über 25 Jahre mit ihr umgegangen ist. Das beweist einmal mehr, dass man Dinge, die einen Wert haben, lange Jahre wertschöpfend erhalten kann“, sagt der passionierte Oldtimerfan, der in seiner Freizeit mit großem Vergnügen mit seinem alten, roten Porsche unterwegs ist. **Heinz Feller**



Spüren, was wirklich zählt!



**Bettwäsche von Urzinger**, denn mit unseren Leasing-Angeboten steigern Sie die Qualität Ihrer Hotelwäsche. Modisch top-aktuelle und perfekt aufbereitete Textilien, just in time und ohne Stress. Einfach zum Wohlfühlen. Das spüren auch Ihre Gäste. **Urzinger - Erfahrung. Innovation. Erfolg.**

JOSEF URZINGER GMBH TEXTILMANAGEMENT • 84030 LANDSHUT • 0871-97315-0

www.urzinger.de

Fotos: Hotel Sonnora, Feller