



# Improvisierte GOURMETKÜCHE

Das Hambacher Schloss feiert Feste wie sie fallen, obwohl das neue Gastronomiegebäude gerade erst entsteht. Bis zu seiner Fertigstellung bietet das Haus mit einer Minimallösung Kulinarik auf Höchstniveau.



Das Hambacher Schloss nahe Neustadt an der Weinstraße ist ein geschichtsträchtiger Ort. Schon 1832 wurde hier ein großes Fest zur Manifestation der deutschen Demokratie mit 30.000 Menschen gefeiert und gilt seitdem als Wiege der deutschen Demokratie. Lange Zeit eine Ruine avancierte es in der ersten Ausbauphase 1980 zu einem geschlossenen Gebäude mit großem Festsaal und Siebenpfeiffersaal. Die zweite Umbauphase konnte mit der Wiedereröffnung im November 2008 abgeschlossen werden. Derzeit wird in der dritten und vorerst letzten Phase das alte Gastronomiegebäude durch ein neues mit drei weiteren Tagungsräumen und einer Dachterrasse am südwestlichen Flügel ersetzt. Die Eröffnung

*Benjamin Paus zaubert auch mit der mobilen Küche kulinarische Highlights.*

ist für den 3. Oktober 2010 geplant – dem 20. Jahrestag der Wiedervereinigung.

## *Showcooking als Zwischenlösung*

Seit der Wiedereröffnung Ende 2008 kamen Tausende ins Hambacher Schloss – als Museums-, Konzert- oder Theaterbesucher, als Tagungsgäste oder Teilnehmer einer privaten Feier. 2009 rechnen die Betreiber mit mindestens 60.000 Besuchern. Für das Team von Küchendirektor Jürgen Bender und Küchenchef Benjamin Paus eine besondere Herausforderung, denn dem Hambacher Schloss steht derzeit nur eine kleine Vorbereitungs- und Regenerationsküche nahe des großen Festsaaus zur Verfügung. Bis zur Fertigstellung des neuen Gastronomiegebäudes ist für knapp zwei Jahre große Improvisationsfähigkeit gefragt. Das kulinarische Konzept sieht bereits in der aktuellen Über-

gangsphase eine Frischeküche mit regionalem Bezug und minimalem Convenienceinsatz vor. Unverzichtbares, technisches Herzstück ist das mobile Showcookingsystem von Blanco CS, Oberderdingen. Mit dem leistungsfähigen Wrasenabzugssystem hält es die Luft zuverlässig von Kochdünsten frei. Ausgestattet mit unterschiedlichen Grillplatten, Pastakoher, Fritteuse oder Induktionswok bereitet Küchenchef Benjamin Paus mit dem Frontcookingsystem sämtliche À-la-carte-Gerichte zu, z. B. Rumpsteak vom Angusrind oder zarte Rotbarbenfilets. Die Auswahl des Abendangebots liegt im Niveau noch darüber. Bei Großveranstaltungen wie Hochzeiten oder Tagungen kommen die fertig zubereiteten Speisen aus der Küche von Schloss Engers bei Neuwied. Auch sie steht unter der Leitung des Küchendirektors Jürgen Bender. Der Speisentransport erfolgt in isolierten Blancotherms, die je nach Bedarf beheizbar oder kühlbar sind. Zur Versorgung der Tagesgäste wurde in diesem Frühjahr zudem ein Kiosk mit Bratwurst-, Eis- und Getränkeverkauf auf dem Freigelände aufgestellt.

Die neue Küche, über die man ab Oktober 2010 verfügen wird, sieht eine Cook & Chill-Produktion als Basis vor. Dauerhaft sollen so auch externe Veranstaltungen bestückt werden. Die frisch zubereiteten Speisen plant man weiterhin, über das Showcookingsystem zu produzieren. Dabei wird man die mobile Einheit künftig je nach Anlass publikumswirksam auf der Terrasse, im Pausenbereich der Tagungsräume oder im Restaurant einsetzen. Das kommt bei den Gästen sehr gut an, weiß Jürgen Bender durch seine Erfahrungen auf Schloss Engers.

### *Hinauf zum Schloss*

Mit der Wiedereröffnung hat sich am Zugschnitt des großen FestsaaIs nichts geändert. Die historischen Mauern, die auf die Ruine der mittelalterlichen Burganlage zurückgehen, bestimmen noch heute das Raumbild. Die Decke aber, monatelang Zankapfel in



der öffentlichen Diskussion, hat ihren rustikalen Charakter abgestreift. Anstelle von pseudo-mittelalterlichen Holzbalken zog der Architekt Max Dudler eine moderne Deckenkonstruktion ein, mit allen Ton- und Lichtvorrichtungen für Veranstaltungen im 21. Jahrhundert. Im Siebenpfeiffersaal ist aus zwei kleineren Räumen ein größerer geworden, ideal für Tagungen oder kleinere Veranstaltungen. Im Umfeld der Säle erinnert die Dauerausstellung unter dem Motto „Hinauf, hinauf zum Schloss“ an die Geschichte des Hambacher Festes von 1832. 177 Jahre später strömen die Bürger in ein historisches Bauwerk, das Neues mit schlichter Eleganz integriert und eine besondere Kulisse für unzählige Veranstaltungen bietet.

Das neue Nutzungskonzept und ein anderes Verständnis von Denkmalpflege stehen im Vordergrund, seit man im Herbst 2007 mit dem Umbau begann. Im Falle des Hambacher Schlosses bedeutet dies einerseits Res-

pekt vor der historischen Bausubstanz, wie sie aus detaillierten Bauaufnahmen zu rekonstruieren war, andererseits die Suche nach alternativen Lösungen dort, wo man in den vergangenen Jahrzehnten nur einem zeitbedingten Begriff von Historie gefolgt war. Im Festsaal wirken das vornehme Anthrazit der Decke und die moderne Bestuhlung in Schwarz und Chromstahl luftig und dezent modern.

Was die Realisierung der dritten Bauphase mit der Fertigstellung des neuen Gastronomiegebäudes mit moderner Küche und Tagungsräumen bis zum Herbst 2010 angeht, darf man gespannt sein und eine Lösung auf höchstem Niveau erwarten. Erst danach wird man sich an die Realisierung der nächsten Vision – ein 50-Betten-Hotel in unmittelbarer Nähe – wagen.

#### **Hambacher Schloss**

67434 Neustadt an der Weinstraße  
[www.hambacherschloss.eu](http://www.hambacherschloss.eu)

Sonderdruck aus

**FIRST CLASS** 6-7/09