

10. August 2008, 04:09 Uhr

VON DAGMAR HAAS-PILWAT

Globetrotter in Sachen Luxus

Jürgen von Massow leitete bereits exklusive Hotels in Asien, in Mittelamerika und Europa. Seit kurzem ist er nun Direktor des Fünf-Sterne-Hotels Schloss Bensberg in Bergisch Gladbach, einem der ersten Häuser des Landes

Er hat ein bewegtes Leben geführt: Die Umzüge in alle Herren Länder hat er nicht exakt durchgezählt, aber um die 20 waren es bestimmt. Allein in den vergangenen zehn Jahren ist Jürgen von Massow in Indonesien, Mainz, Mexiko, Thessaloniki und Hamburg zu Hause gewesen. Seit ein paar Wochen ist Schloss Bensberg sein Domizil.

"Meine Familie und die drei Kinder (10, 8, 6) genießen es, wieder in Deutschland zu sein, nicht nur, weil hier der Strom funktioniert", erzählt der 46-Jährige mit einem Lächeln. Entscheidend war natürlich das Angebot von Thomas Althoff. "Ich habe nicht lange gezögert, als er angefragt hat, ob ich Direktor in seinem Schlosshotel sein möchte", sagt von Massow, der bereits in zahlreichen internationalen Top-Häusern an der Spitze stand. Der in München groß gewordene Betriebswirt spricht neben Englisch und Spanisch auch Griechisch, Indonesisch und Französisch.

Die Restaurants in der Althoff-Hotel-Kollektion wurden mit insgesamt elf Michelin-Sternen dekoriert. Die Kombination aus derzeit sieben individuellen Luxushotels plus Sterne-Gastronomie ist zumindest in Europa einmalig. "Thomas Althoff ist der einzige, der es geschafft hat, den Gourmet-Charakter zum Markenzeichen zu machen", sagt der frisch gebackene Direktor auf dem Bensberg. Er sieht es als gutes Zeichen, dass er am gleichen Tag Geburtstag hat wie der in Bensberg arbeitende Ausnahmekoch Joachim Wissler.

Eine der ersten großen Herausforderungen von Massows im neuen Amt werden denn gleich wahre Sternstunden sein: Zum 6. Mal öffnet das prächtige, barocke Grandhotel zum Festival der Meisterköche am Sonntag, 24. August, seine Gemäcker und lädt zu einer der exklusivsten Gourmet-Veranstaltungen ein (220 Euro pro Person): In den hochherrschaftlichen Räumen sind dann Profi-Küchen eingerichtet. Beim sogenannten fünfstündigen "Walking Lunch" tischen 15 nationale und internationale Spitzenköche auf. Insgesamt sind sie mit 27 Michelin-Sternen, 263,5 Gault Millau-Punkten und 46 Feinschmecker-F's dekoriert.

Weil es in der genussreichen Welt der ausgezeichneten Köche - von Joachim Wissler (Restaurant Vendome) über Dieter Müller und Nils Henkel (Schloss Lerbach) bis zu Christian Jürgens im Seehotel Überfahrt und Thierry Thiercelin in Saint Tropez stets auf das Zusammenspiel von Speisen und Weinen ankommt, ist am Festival-Wochenende auch Romana Echensperger gefragt. Seit Monaten reist die Chef-Sommelière im Restaurant Vendome vom Burgenland nach Burgund, vom Rheingau an die Loire und die Rhone. Sie probiert den Chardonnay und Riesling, den Pinot Noir oder Bourdeaux, lädt befreundete Winzer und Weinimporteure nach Bergisch-Gladbach zum Festival ein.

Inzwischen ist es Tradition, dass nicht nur die Meister am Herd, sondern auch die Winzer persönlich vor Ort sind. "Unsere Gäste lieben es, wenn sie aus erster Hand die Geschichten aus den unterschiedlichen Anbaugebieten hören und die Finesse der Winzer erleben", sagt die 31-Jährige Quereinsteigerin. Ursprünglich hat die Münchnerin Schriftsetzerin gelernt, bevor sie vom "Weinfieber" gepackt wurde und schließlich zur Expertin avancierte.

Sie genießt es, zusammen mit dem Drei-Sternekoch Joachim Wissler die Harmonie zwischen Speisen und Getränken auszuloten. Welches Bouquet passt wohl optimal zum marinierten Hummer in Melonengelee, dem St. Pierre mit Auberginenhaube oder Tafelspitz vom Kalb? Ober umgekehrt, welche kulinarische Köstlichkeit entfaltet ihren Geschmack am besten zu den ausgesuchten Weinen?

Dass auch verschiedene Champagner durchaus zu einem Fünf-Gänge Degustationsmenü korrespondieren, wird Romana Echensperger erstmalig im Grandhotel bei einer Verkostung unter Beweis stellen. Premiere des Vorprogramms (Preis pro Person 95 Euro) ist bereits am Samstagmittag: Dann geht die Sommelière an der Pool-Terrasse auf kulinarische Entdeckungsreise durch die Champagne. "Ich stelle nicht nur verschiedene Champagner vor, sondern erzähle Anekdoten, die sich um die Tröpfchen ranken". Dazu werden feine Häppchen aus der Schlossküche gereicht.

Parallel dazu startet der "Tag an der Cote d'Azur" (Preis pro Person: 185 Euro). "Da zu unserem Festival viele Stammkunden aus ganz Deutschland anreisen, wollen wir den Kennern frische Reize bieten und zeigen, was wir sonst noch alles können", sagt der neue Hausherr von Massow. Begonnen wird mit einem Bouillabaisse-Lunch im Innenhof des Schlosses. Es folgt ein Boule-Turnier mit Landwein, Pastis und Crêpes. Abends, bei einer stilvollen Grande Soirée

zaubert dann der französische Gourmet-Koch Thierry Thiercelin vom Althoff-Haus Villa Belrose im kleinen Ort Gassin bei St. Tropez ein mediterranes Fünf-Gänge-Menü.

Seit Wochen bereitet sich die Mannschaft im Schlosshotel auf den exklusiven Gaumen-Gipfel vor. Mehr als 200 Althoff-Mitarbeiter werden im Einsatz sein. Rund 600 Gäste werden allein am Sonntag zum traditionellen Festival der Meisterköche erwartet.