



Genussgipfel auf dem Johannisberg

Nils Henkel setzt dem Rheingau Glanzlichter auf

Burg Schwarzenstein hat einen neuen großen Küchenchef

Johannisberg im Rheingau, im Dezember 2016. Oben angekommen ist Nils Henkel schon lange. Jetzt kocht er auch oben - auf dem Johannisberg. Und er hat richtig Lust auf den Rheingau, denn als Küchenchef des Gourmetrestaurants von Burg Schwarzenstein kann er all das verwirklichen, was ihm wichtig ist. Ab Februar wird Henkel, der sich zwei Michelin Sterne, 19 Gault Millau Punkte und viele Auszeichnungen erkocht hat, die Gäste von Burg Schwarzenstein verwöhnen und mit neuen Ideen für frischen Wind im Rheingau sorgen. Auf dem Johannisberg findet Henkel eine perfekte Bühne. Das Relais & Châteaux Hotel Burg Schwarzenstein gehört unbestritten zum Besten, was die weltberühmte Weinregion zu bieten hat.

Den Schritt in den Rheingau ist Nils Henkel sehr bewusst und nach reiflicher Überlegung gegangen. Er sagt: „Ich freue mich sehr auf meine neue Aufgabe hier im Rheingau. Burg Schwarzenstein liegt wunderschön in den Weinbergen und bietet den perfekten Rahmen für meine naturverbundene Küche. Neben fantastischen Weinen stammen aus dieser Region auch viele kleine Produzenten, die meine Küche sicherlich bereichern werden“.

Achtsamkeit und purer Genuss

Mit seiner Pure Nature Küche hat Nils Henkel einen ganz eigenen Weg eingeschlagen. Seine neue deutsche Küche sorgt für Überraschungen am Gaumen und auf dem Teller. Einfallsreich und erfrischend spielt er mit Texturen und Aromen - souverän und immer orientiert an den Jahreszeiten. Aus der Natur schöpft er Kraft. Beim Draußensein und beim Kochen. Mit sensibler Achtsamkeit integriert Nils Henkel die Schätze, die Natur und Region uns schenken, in seine Gerichte. Wilden Kräutern und alten Gemüsesorten widmet er besondere Aufmerksamkeit und setzt sie oft als Hauptdarsteller in den Mittelpunkt seiner Menüs. Fisch und Fleisch sind daher bei manchen Gerichten eher sinnvolle Begleiter, wobei Henkel, der von der Ostseeküste stammt, ein Faible hat für alles was aus den Wasser kommt. Die raffinierten Kreationen gleichen kleinen Kunstwerken, bei denen der Eigengeschmack der Produkte an erster Stelle steht. Der pure Genuss - auch fürs Auge!

Auf Burg Schwarzenstein wird Nils Henkel an alte Erfolge anknüpfen und neue Ideen in die Tat umsetzen. Mit den Menüs „Fauna“ und „Flora“, die er für die Gäste auf dem Johannisberg kreiert, bleibt er sich und seinem Kochstil treu. Aus Überzeugung. Das Menü „Flora“ ist komplett vegetarisch, dabei aber so deliziös und facettenreich, dass selbst passionierte Fleischliebhaber nichts vermissen werden. Das Menü „Fauna“ überzeugt mit den besten Produkten vom Land und aus dem Wasser, intelligent verknüpft mit den Aromen der Welt. Aufhorchen lassen wird garantiert auch eine auf die Menüs abgestimmte nicht alkoholische Getränkebegleitung aus Tees, Säften und Essenzen. Eine schöne und innovative Ergänzung zu der liebevoll gepflegten Weinkarte, auf der Rieslinge und Spätburgunder aus dem Rheingau ebenso vertreten sind wie zahlreiche internationale Gewächse.



Mit Spannung erwarten auch Burg Schwarzensteins Gastgeber Stephanie und Michael Teigelkamp den neuen Mann an ihrer Seite. Beide sind überzeugt davon, dass jetzt zusammen kommt, was zusammen gehört. „Nils Henkel ist ein genialer Koch und langjähriger Relais & Châteaux Kollege. Dass er sich dazu entschlossen hat, die Leitung des Gourmetrestaurants hier bei uns zu übernehmen, erfüllt uns mit Stolz und großer Freude. Damit setzen wir einen Meilenstein in der hiesigen Gastronomie. Die ganze Region wird davon profitieren – sowohl die herausragenden Winzer, als auch unsere Kollegen aus der Gastronomie“, sagen die Teigelkamps.

Vom Schloss auf die Burg

Nils Henkel begann seine Ausbildung als Koch 1986 im Romantikhôtel Voss-Haus in Eutin. Danach setzte er seine Laufbahn in den Hamburger Restaurants Le Jardin im Raphael Hotel sowie im Landhaus Scherrer bei Heinz Wehmann und im Il Ristorante fort. Als Souschef ging er ins Münsterland und arbeitete im Coesfelder Valkenhof bei Pascal Levallois und in Awerbeck's Giebelhof in Senden.

Den finalen Schliff, zunächst als Sous-Chef, holte sich Nils Henkel ab 1997 im Althoff Schlosshotel Lerbach im Restaurant Dieter Müller, wo er 2004 die Position des Küchenchefs sowie Dieter Müllers Stellvertretung übernahm. 2008 wurde er hier alleiniger Küchenchef. Gemeinsam mit seinem Küchenteam führte Nils Henkel das Traditionshaus im Glanz von 2 Michelin Sternen in die kulinarische Moderne. Nachdem die Althoffgruppe Schloss Lerbach Ende 2014 verlassen hatte, arbeitete Henkel als Freiberufler. Er gab Kochseminare, entwickelte Rezepte und feine Produkte. Neben seiner Tätigkeit als Autor beriet er Gastronomiebetriebe und Unternehmen und war und ist ein gern gesehener Gast bei Gourmetfestivals im In- und Ausland.

Die Liste der Auszeichnungen, die Henkel sich erkochte, ist lang. 2008 war er Koch des Monats Mai der Zeitschrift „Der Feinschmecker“. Der Gault Millau zeichnete Henkel 2009 zum Koch des Jahres aus. 2010 erschien sein Kochbuch „Pure Nature“ im Fackelträger Verlag, und die Leser des Diners Club Magazins wählten ihn zum innovativsten Koch. Im Jahr 2012 kürte ihn das Branchenmagazin „Rolling Pin“ im Rahmen des Leaders of the Year Award zum Koch des Jahres. Seit 2006 ist Henkel auch Mitglied bei den „Jeunes Restaurateurs“, der Vereinigung junger deutscher Spitzenköche. Jetzt kommt er auf den Johannisberg und setzt dem Rheingau Glanzlichter auf.

Weitere Informationen und Buchungen unter: Tel. 06722 99 500; e-mail: info@burg-schwarzenstein.de