

Gastronomie: Modehaus Engelhorn eröffnet Nobelrestaurant „Opus V“ / Weitere Gaststätte Ende 2014 geplant

Stilvoll Speisen auf dem Dach

Von unserem Redaktionsmitglied
Peter W. Ragge

Am Donnerstagabend darf zur offiziellen Eröffnung jeder mal vorbeischauchen, aber am Wochenende ist es schon ausgebucht: „Opus V“, das neue Nobelrestaurant in der sechsten Etage des Modehauses Engelhorn in O 5, 9-12 lädt dazu ein, „dass man in lockerer, persönlicher Atmosphäre gut Essen gehen kann, ohne dass es zu wuchtig, zu schwerfällig ist“, so Richard Engelhorn. „Hier kann man auch locker kommen, ohne Krawatte“, wie sein Sohn Fabian Engelhorn ergänzt.

Wer das direkt gegenüber vom „Le Corange“ gelegene Restaurant betritt, sieht zunächst Flaschen. In einem verglasten, begehbaren Klimaschrank mit verschiedenen Temperaturstufen lagern, attraktiv aufgereiht, zahlreiche gute Tropfen. Natalie Lump, Deutschlands führende Weinexpertin, hat sie ausgesucht. Die Lieferung übernimmt die BASF-Weinkellerei, und Gäste des Restaurants können hier nicht nur Wein zum Essen bestellen, sondern auch Flaschen für zu Hause erwerben. Zudem gibt es nicht nur Wein – das Serviceteam kredenzt zu den einzelnen Gängen gerne auch passende Säfte.



Prosit auf das neue Restaurant: Simon Engelhorn, Fabian Engelhorn, Natalie Lump, Tristan Brand, Richard Engelhorn und Stefan Binz im neuen „Opus V“ in der sechsten Etage des Modehauses.

BILD: PROSSWITZ

Warnung vor Radweg

Nach einer stilvollen Lounge erreicht man das Restaurant, gestaltet mit unaufdringlicher Liebe zum Detail. Der Blick in die Küche ist frei, Backsteinwände, viel Holz und Glas sowie Kerzenlicht schaffen ein angenehm-edles Ambiente. Auf den Holzmöbeln aus Kirschbaum sitzt man bequem, das aus Holz und Stahl gefertigte Besteck wurde aus Portugal importiert, die Wärmeteller im pfälzischen Keramikatelier von Ingrid Zinkgraf aus Leinsweiler von Hand gefertigt – jedes Stück einzeln.

Was aufgetischt wird, bestimmt Chefkoch Tristan Brand, der „ehrliche, saisonale, anspruchsvolle, kreative Gourmetküche“ verspricht. Er lernte einst bei Harald Wohlfahrt, der den Kontakt zu Richard Engelhorn vermittelte. Der gab ihm nun die Chance, in Mannheim sein erstes Restaurant zu eröffnen – als Teil der

Engelhorn-Termine

■ Im **Engelhorn-Sporthaus** begrüßen am Donnerstag, 21. November, um 17 Uhr Alphornbläser die Weihnachts-saison, anschließend unterhält ein bayerisches Trio die Besucher.

■ Die **Weihnachtsschaufenster-Eröffnung** des Haupthauses startet um 17.30 Uhr mit einer Show auf den Planken, ab 18 Uhr kommen Freunde

von Hip-Hop, Jumpstyle und Shuffle im Trendhouse auf ihre Kosten.

■ Peter Schlicker, **ehemaliger Skilangläufer** und Silbermedaillengewinner von Salt Lake 2002, ist am Samstag, 23. November, zu Gast bei Engelhorn Sports. Von 12 bis 14 Uhr hält er einen Vortrag mit dem Titel „Vom Skilangläufer zum Abenteurer“.

Engelhorn Gastro GmbH, deren Geschäftsführer Stefan Binz ist, der das charmante wie fachkundige Serviceteam ausgesucht hat. „Es ist so toll, dass er mir hier den Traum von einem Restaurant erfüllt“, freut sich Brand. „Es gibt einfach zu wenig gute Restaurants in Mannheim“, meint der Modeunternehmer. Engelhorn flog mit Brand eigens nach Kopenhagen zum als bestes Restaurant der

Welt geltenden „Noma“, um sich inspirieren zu lassen, ehe der Auftrag zur Gestaltung an die Architekten von Blocher Blocher Partners ging.

Rund 50 Plätze bietet das Restaurant, die gleiche Zahl an Gästen hat auch auf der Veranda Platz – unter freiem Himmel. Pflanzen aus der Baumschule Huben machen aus ihr eine originell gestaltete grüne Oase mit Blick über die Quadrate.

Im Restaurant gestaltet das Nationaltheater – passend jeweils zu aktuellen Inszenierungen – zwei Wände mit Requisiten sowie Fotos. „Das Theater gehört wie wir zu Mannheim, es verdient unsere Unterstützung“, betont Engelhorn. Allerdings mahnte er auch, dass die Unternehmen der Innenstadt nicht mehr lange in der Lage sein werden, die Kultur zu fördern. „Wir brauchen Kunden und Gäste aus der Pfalz“, weshalb er eindringlich davor warnte, die Zufahrt zu erschweren, indem man die Bismarckstraße für einen Radweg enger macht. „Wir hoffen, dass da noch die Vernunft siegt“, so Engelhorn.

Seine Restaurantpläne sind mit „Opus V“ nicht abgeschlossen. Ende 2014, nach erfolgter Aufstockung des Modehauses, will er ein drittes Restaurant auf dem Dach eröffnen – „das wird dann einfacher, konsumierter“, kündigte er an.