



Mit „Le Corange“ fing alles an: Heute bietet Engelhorn ein breites Gastro-Mix vom „Stammessen“ über Bistro bis zur Gourmet-Küche an.

BILDER: RINDERSPACHER

**Einzelhandel:** Engelhorn baut seine kulinarischen Angebote weiter aus und stärkt damit die Attraktivität Mannheims

# Couture trifft auf Cuisine

Von  
Michael Schröder

**MANNHEIM.** Engelhorn ist Modehaus, Sporthaus, „trendhouse“, „Tommy Hilfiger“-Store, „Boss“-Haus, Wäsche- und Strumpfhäuser... Das kleine Imperium Engelhorn gehört schon lange zu den Leuchttürmen der Metropolregion Rhein-Neckar. Aber als der Kaufmann Georg Engelhorn zusammen mit dem Schneidermeister Adam Sturm vor fast 125 Jahren ein Geschäft für Knaben- und Herrenkleidung an den Mannheimer Planken gründete, dachte selbst im Traum niemand daran, dass man Mode auch mit Essen und Trinken verkaufen könnte.

## Einkaufen als Gesamterlebnis

Für Richard Engelhorn, Patriarch und gute Seele des Unternehmens in dritter Generation, wird das Einkaufenerlebnis der Zukunft zum Gesamterlebnis, das alle Sinne anspricht. Neudeutsch könnte man von „Fashion & Food-Shopping“ reden. Aber als echter Mannheimer liebt Engelhorn die klare Sprache: „Wir sind für Menschen mit sehr gutem Geschmack da. Denen müssen wir mehr bieten als nur Klamotten.“ Was also lag näher als der Brückenschlag von exklusiver Couture zur besten Cuisine?

„Le Corange“ machte den Auftakt. Mit seiner feinen Fischküche und der fantastischen Aussicht von der 6. Etage über die Dächer Mannheims wurde das Restaurant bald eine der gefragtesten Adressen in der Quadrastadt. Seeteufel auf Petersilienrisotto mit Papaya und Kokoschaum steht hier auf der Karte. Im Stockwerk darunter bietet die „Faces Lounge“ leckere Bistro-Küche wie Kalbsschnitzel, Thunfischsteak oder Black Angus Burger.

Richard Engelhorn musste sich an die Gastronomie heranarbeiten.

„Es war schwerer, als ich gedacht hatte.“ Und mit dem ihm eigenen Understatement fügt er hinzu: „Eigentlich habe ich gelernt, Hosen zu verkaufen.“ Die kulinarischen Herausforderungen hatten ihn jedoch längst gepackt: Ein weiteres Restaurant schwebte ihm vor, von der Ein-

richtung her so etwas wie das berühmte „Noma“ in Kopenhagen mit seiner nordischen Ästhetik. Die Idee für das „Opus V“ war geboren. Kein Geringerer als Drei-Sterne-Koch Harald Wohlfahrt empfahl mit Tristan Brandt einen seiner ehemaligen Mitarbeiter für das neue Lokal.

Inzwischen zählt das „Opus V“ zu den kreativsten Küchen der Region. Die „Welt am Sonntag“ nahm es gar in ihre Liste der „35 tollsten Restaurants Deutschlands“ auf. Der 29-jährige Brandt kombiniert Jakobsmuscheln unter der Mandel-Haube mit karamellisiertem Aal und Blumenkohl-Röschen in einer Nuss-Beurre-Blanc. Das sind kleine Kunstwerke auf Sterne-Niveau. Und doch fehlt dem „Opus V“ die Strenge eines Gourmet-Tempels. „Unser Service“, sagt Stefan Binz, Geschäftsführer der Engelhorn-Gastronomie, „ist professionell, jedoch stets locker.“

Damit aber nicht genug. Soeben wurde das vierte Lokal eröffnet. Im neuen „Dachgarten“ mit einer Küche zum Zuschauen (und eigenem Fahrstuhl) warten äußerst preiswerte Gerichte auf eine „Auszeit“ im Einkaufsbummel. „Wir müssen“, sagt Richard Engelhorn, „immer innovativ bleiben.“

Richard Engelhorn zwischen Tristan Brandt (links) und Gastronomie-Geschäftsführer Stefan Binz.



Schlichte, nordische Eleganz: Das „Opus V“ und seine herrliche Dachterrasse.

 **Fotostrecke unter**  
[morgenweb.de/geniessen](http://morgenweb.de/geniessen)

## ENGELHORNS LOKALE

### ■ Faces Lounge

Tel. 0621 / 167-1155, Montag bis Donnerstag 10 bis 24 Uhr, Freitag und Samstag 10 bis 1 Uhr

### ■ Le Corange

Tel. 0621 / 167-1133, Montag bis Samstag 12 bis 14 Uhr und 18 bis 22 Uhr

### ■ Opus V

Tel. 0621 / 167-1155, Sonntag, Montag, Dienstagmittag und Feiertag geschlossen

### ■ Dachgarten

Montag bis Donnerstag 11 - 23 Uhr, Freitag und Samstag 11 - 24 Uhr, Sonntag und Feiertag geschlossen