

Kulinarisches Tischerücken

Von unserem Redaktionsmitglied
Christine Maisch-Straub

Ein Gastgeber, der vom Schreibtisch aus „kocht“ und ein Gourmetkünstler, der mit bewährtem Konzept und Namen zu neuen Ufern aufgebrochen ist: Die Chefs des „Corange“, der kulinarischen Adresse des Modehauses Engelhorn, und des „Marly“ haben einige Neuigkeiten angeordnet.

Für den Gast kaum spürbar sind die Veränderungen in luftiger Höhe auf den Planken. Manfred Bantle schwingt weiterhin im Edellokal „Corange“ meisterlich den Kochlöffel. Und bittet neben dem Gourmetbereich in der „Faces“-Tagesbar und auf der Terrasse mit leichten Gerichten und Grillspezialitäten zu Tisch.

Die wirtschaftliche Basis des Restaurants und der vier Bars liegt allerdings ab Oktober in der Hand der Gastro Engelhorn GmbH, deren Hauptgeschäftsführer Stefan Binz ist. Die Karrierestationen führten ihn von der Hotelfachschule in Heidelberg über das Adlon in Berlin bis nach New York und Philadelphia. Viele Jahre lang war er Chef der „Krone“ in Hirschberg, dann managte der Küchenmeister die Gastronomie in zehn Breuninger-Häusern, bevor es den gebürtigen Heppheimer wieder in seine Heimatregion zog: „Richard Engelhorn hat mich letztlich davon überzeugt.“

Kochen sei immer noch seine große Leidenschaft, „aber ohne Struktur im Hintergrund kann man nicht erfolgreich sein“. Deshalb „ko-

che“ er heute nur noch vom Schreibtisch aus. „Das heißt, ich bin Gastgeber, aber trage auch Verantwortung für alle gastronomischen Bereiche des Hauses.“

Marly legt eine Schippe drauf

Neuigkeiten gibt es auch vom Ludwigshafener „Marly“, das in die Rheinvorlandstraße 7 in den Gebäudekomplex des Speicher 7 umgezogen ist (wir berichteten). Chef Gregor Ruppenthal und sein Team laden dort am Dienstag, 28. Mai, zur offiziellen Eröffnungsparty ein. Der Name bleibt erhalten – und nicht nur der. Den Gast erwarten weiterhin französisch-mediterrane Gerichte auf höchstem Niveau. Doch die Küche ist doppelt so groß, der begehbare Weinkühlschrank mit zehn Quadratmetern gigantisch: „Das war auch der Hauptgrund für unseren Umzug“, versichert der Gastronom, der jeden Tag selbst am Herd steht: „Jetzt wollen wir mit mehr Platz in der Küche und auch beim Service nochmal eine Schippe drauflegen.“



Wohlfühlambiente im „Marly“