



Pressemeldung

NILS HENKEL ist KOCH DES JAHRES 2017

NILS HENKEL wird vom Magazin DER FEINSCHMECKER zum KOCH DES JAHRES 2017 gewählt „Die Freude ist groß und die Anerkennung ein riesiger Motivationsschub für das gesamte Team“, so kommentiert Nils Henkel die hohe Auszeichnung des FEINSCHMECKERS zum Koch des Jahres 2017, eines der führenden Food-Magazine im deutschsprachigen Raum.

Der Küchenchef des Restaurants Schwarzenstein steht erst seit Februar diesen Jahres am Herd des Fine Dine Restaurants des Relais & Châteaux Hotels Burg Schwarzenstein im Rheingau. Seinem Küchenkonzept ist er aber treu geblieben, hat es sogar noch weiterentwickelt. So gibt es auch auf Burg Schwarzenstein nur zwei Menüs – FAUNA und FLORA, letzteres rein vegetarisch.

Nils Henkel: „Selbstverständlich gilt diese Auszeichnung nicht nur mir allein, sondern ist eine Teamleistung, die ich nach so kurzer Zeit nicht für möglich gehalten hätte. Dafür möchte allen Mitarbeitern vom Relais & Châteaux Hotel Burg Schwarzenstein, aber insbesondere natürlich meinem Küchen- und Service Team für die außerordentliche Leistung danken“.



RESTAURANT
SCHWARZENSTEIN
NILS HENKEL



JRE



Das Magazin DER FEINSCHMECKER über dieses Gericht:

„Schöner kann man Muscheln nicht präsentieren, als Nils Henkel, unser Koch des Jahres 2017, es mit diesem hinreißenden Gericht auf Burg Schwarzenstein tut. Kurz sautierte Schwertmuschel richtet er in einer Muschelschale auf Krabbenmilch-Mayonnaise mit Krabbensud-Vinaigrette, Dillöl, und Tapioka an, dazwischen winzige Würfelchen aus Gurkenessig-Gelee, knackige Nordseekrabben, Dillspitzen und blaue Borretschblüte. Es geht noch weiter: Gurken-Couscous liegt unter der Schale, daneben eingelegte Gurkenröllchen, marinierte Algen, Algenpulver und Borretschkresse. Meisterlich komponiert!“

DER FEINSCHMECKER schreibt über Nils Henkel:

„Was für ein fulminantes Comeback! Nach zwei Jahren Pause startete Nils Henkel auf Burg Schwarzenstein in Johannisberg neu durch. Und der Traumblick über den Rheingau scheint ihn zu beflügeln: hochmotiviert präsentiert er hier seine „Pure Nature“ – Küche, mit der er zu den Pionieren der neuen deutschen Küche gehört. Seine Gerichte sind voller Raffinesse und noch spannungsreicher als in früheren Jahren, die Aromen sind prägnanter, ihre Balance ist noch harmonischer. Elegant sind die Kreationen in den zwei Menüs allesamt, die vegetarische Speisenfolge FLORA gehört zum Besten, was in deutschen Spitzenrestaurants derzeit rund um die grüne Küche angeboten wird.“



Grüner Spargel mit Schwarzwald-Miso, Sojaschaum und Umeboshi (Salzpfleumen) etwa oder Waldpilze und Wurzeln mit grünem Karottenjus, cremigem Eigelb und Kreuzkümmel.



Ebenso wunderbar ist die unglaublich zarte, orientalisch präsentierte Makrele Marrakesh mit Aubergine, Kichererbsen und Calamaretti im Menü FAUNA mit hinreißenden Aromen von glasklar-jodig bis exotisch-würzig.

Außerordentliches Niveau in allen Gängen mit einer unverwechselbaren Handschrift – unser Koch des Jahres 2017.



RESTAURANT SCHWARZENSTEIN NILS HENKEL

Im Restaurant Schwarzenstein sinkt man in die grauen Samtsessel und genießt bei feinsten Tischwäsche und Tafelsilber der Flensburger Manufaktur Robbe & Berking die innovative Küche von Nils Henkel. Das Restaurant ist klein – 18 Sitzplätze bietet der lichtdurchflutete Raum mit dem dunklen Schieferboden und den bodentiefen Fenstern. Ein Rückzugsort, der lässige Eleganz und edelste Materialien - ein subtil monochromes Farbspiel aus Grautönen, dunklem Wengeholz und Platin - gekonnt miteinander verbindet.



v. l. n. r. Chef de cuisine NILS HENKEL, Sommelier MICHEL FOUQUET, Sous Chef ROBERT RÜBSAM, vorne Gastgeberin MARINA SALDĀNA ALONSO

FAUNA

PROLOG

CARABINIERO

AVOCADO · TOMATE · JALAPEÑO · BASILIKUM

PETERSFISCH, GEBRATEN

PAELLASUD · SEPIA · BOHNEN · RÄUCHERAAL

DORADE, CEVICHE

BLUMENKOHL · KORIANDER · GRAPEFRUIT

SCHWERTMUSCHEL

NORDSEEKRABBen · GURKE · DILL TAPIOKA

TAUBENBRUST

LORBEERSUD · CONFIERTE ZWIEBEL · SCHWARZER KNOBLAUCH

KALBSKOTELETTE

ZITRONENTHYMIANJUS · KÜRBIS · GERÄUCHERTES MARK · PILZE

WEINBERGPFIRSICH

SAUERRAHM · GRÜNER TEE · VERVEINE

ZWETSCHGE

SCHOKOLADE · MUSCOVADO · HASELNÜSSE · KARDAMOM

EPILOG

180 EURO FÜR 8 GÄNGE

145 EURO FÜR 6 GÄNGE OHNE SCHWERTMUSCHEL UND PFIRSICH



RESTAURANT
SCHWARZENSTEIN
NILS HENKEL



JRE

FLORA

PROLOG

BAUERN Salat

BOHNEN · SCHAFSKÄSE · OLIVEN · GURKE

MAIS, GERÖSTET

VOGELMIERE · MOHNSCHMELZE · BUTTERBRÖSEL

TOPINAMBUR, GERÄUCHERT

TOPINAMBURSUD · SCHILDAMPFER · PX ESSIG

SELLERIE SANDWICH

TRÜFFELVINAIGRETTE · PFIFFERLINGE · EIWEISSPERLEN

ROTE BETE

SONNENBLUMENKERNE · KÜMMEL · DICKMILCH

EIGELB RAVIOLO

RÖSTZWIEBEL · COMTESCHAUM · ESTRAGON

FOURME D´AMBERT

WILLIAMSBIERNE · ROSMARIN · PORTWEIN

FEIGEN IN SANGRIA

CONFIERTER FENCHEL · HONIGEIS · JOGHURT

EPILOG

155 EURO FÜR 8 GÄNGE

125 EURO FÜR 6 GÄNGE OHNE SELLERIE UND FOURME D´AMBERT



RESTAURANT
SCHWARZENSTEIN
NILS HENKEL



JRE

PRESSEKONTAKT

STEPHANIE TEIGELKAMP

Relais & Châteaux Hotel Burg Schwarzenstein

Rosengasse 32

65366 Geisenheim – Ortsteil Johannisberg

Telefon +49 6722 99 50 90

Mobil +49 173 667 81 85

stephanie.teigelkamp@burg-schwarzenstein

stephanie.teigelkamp@icloud.com



RESTAURANT
SCHWARZENSTEIN
NILS HENKEL



JRE