

STABWECHSEL

FAST SIEBEN JAHRE LANG HAT CHRISTIAN BAUR DIE KÜCHE DES RITTERS GEPRÄGT. DER STERN ÜBER DEM WILDEN RITTER IST SEIN VERDIENST. DENNOCH HAT ER DIE VERANTWORTUNG FÜR DIE KÜCHE JETZT AN ANDRÉ TIENELT ÜBERGEBEN.

WARUM, WIESO, WESHALB ERKLÄREN DIE BEIDEN KÖCHE UND IHR CHEF IM GESPRÄCH

Text: Ulf Tietge · Fotografie: Michael Bode

André Tienelt hat sich viel vorgenommen. Der neue Küchenchef im Hotel Ritter beerbt Christian Baur und tritt damit in ziemlich große Fußstapfen. Denn Baur hat im Ritter nicht nur fast sieben Jahre lang mit Stern gekocht, sondern auch eine ganz besondere Führungskultur etabliert. Hinzu kommt: „Der ‚Wilde Ritter‘ ohne Stern, das ist undenkbar“, sagt Dominic Müller. „Es können aber auch gerne zwei sein.“

Bei solchen Vorgaben kann man eigentlich nur eines machen: selbstbewusst lächeln. Genau das macht André Tienelt auch. Zumal die Chemie zwischen dem alten Küchenchef und seinem Nachfolger stimmt. Schon mal gut. Auch zwischen André Tienelt und Ronny Weber, dem gastronomischen Leiter. Profis sind sie beide. Dazu jung, ambitioniert oder von mir aus auch ehrgeizig, gleichzeitig locker und unverkrampft.

André Tienelt blickt mit seinen 32 Jahren bereits auf eine sehr erfolgreiche Karriere zurück und hat sieben Jahre als Küchenchef des Restaurant „Sendig“ im Fünf-Sterne-Hotel Elbresidenz Bad Schandau Akzente gesetzt. Nach zwei Jahren unter seiner Leitung erhielt das Restaurant 2009 einen Michelin-Stern und trägt ihn bis heute.

Zu seinen weiteren Stationen zählen das mit drei Sternen ausgezeichnete „Restaurant Dieter Müller“ des Schlosshotel Lerbach in Bergisch Gladbach, das „Graugans“ des Hyatt Regency Hotel in Köln sowie das Kempinski Hotel Taschenbergpalais in Dresden. Seine

ANDRÉ TIENELT

hat für die Sächsische Schweiz den ersten Michelin-Stern überhaupt erköcht und ihn in der Küche des „Sendig“ fünf Jahre lang verteidigt.

Das Elbe-Hochwasser 2013 hat jedoch auch das „Sendig“ schwer getroffen. Das Hotel musste über Monate geschlossen bleiben, die Küchenbrigade ging auf Tournee: Sylt, Heiligendamm, Frankfurt sowie Caterings für Events wie etwa für die Formel 1



Ausbildung zum Koch absolvierte er im Landgasthof und Hotel „Zum Erbgericht“ in Cunnersdorf.

Und Christian Baur? „Ich werde Küchenchef im Landgasthof Adler in Rosenberg, den ich dann mittelfristig von Familie Bauer pachten kann“, sagt der scheidende Küchenchef und fügt augenzwinkernd hinzu: „Ich glaube auch, dass jeder andere Grund von Dominic Müller nicht akzeptiert worden wäre. Aber wenn man sich selbstständig machen will, das kann er nachvollziehen.“ Vom Weinbistro über badische Gerichte auf hohem Niveau bis hin zur Sterneküche werden die Gäste des Ritters auch künftig alles unter einem Dach finden. Das ist schließlich eine wichtige Sequenz der Ritter-DNA und trägt zum Erfolg des Hauses bei. Das Anforderungsprofil für den neuen Küchenchef formuliert Dominic Müller daher so: „Fantasievoll, kreativ und qualitätsbewusst muss die Küche des Ritters sein – gern auch ein bisschen kulinarisch provokant. Unbedingt braucht es außerdem viel Herz und Leidenschaft für diese Aufgabe sowie natürlich Führungskompetenz.“

Nun, das passt ja. Zumindest zu einem der seine Philosophie so wie André Tienelt beschreibt: Von nichts kommt nichts. Und er sagt: „Die jahrelange Tradition des Ritters sowie das kulinarische Konzept des Hauses haben mich sofort überzeugt. Ich freue mich, ein hoch motiviertes, super ausgebildetes Team und mit Ronny Weber einen tollen Partner an der Seite zu haben.“ 🍳



Christian Baur (li.) verlässt nach fast sieben sehr erfolgreichen Jahren den Ritter und übergibt das Kommando an André Tienelt