

Presse-Info

Das Erfolgsrezept im Palazzo Mannheim: Harald Wohlfahrt



Harald Wohlfahrt gehört zweifelsfrei zu den größten Koch-Künstlern der Gegenwart. Von ungebrochenem Drang nach Perfektion getrieben und kontinuierlich neue Ideen entwickelnd, steht er unangefochten an der Spitze der deutschen Kochelite. Seit über zwanzig Jahren erhält der Küchenchef der Schwarzwaldstube Höchstwertungen in allen bedeutenden Restaurantführern. Die Liste seiner Auszeichnungen und Preise ist lang und reicht von sagenhaften 19,5 Punkten im Gault & Millau über sensationelle drei Sterne im Guide Michelin bis zum Titel „Bester Koch des Jahres“. In Mannheim kreiert das Gaumengenie bereits zum 15. Mal das Menü.

Im Palazzo sind nahezu täglich alle Tische belegt? Was sind die Zutaten dieser erfolgreichen Rezeptur?

Dahinter stecken das ganze Jahr über viel Vorbereitung, harte engagierte Arbeit, viel Kreativität, immer neue Visionen und ein nicht nachlassendes Bestreben, das Beste auf den Teller und die Bühne unseres Spiegelpalasts zu bringen. Es ist ein äußerst harmonisches wie auch professionelles Zusammenspiel von Verlässlichkeit und Innovation unter allen Beteiligten. Hier weiß der Gast, was er bekommt und wird dennoch immer wieder aufs Neue überrascht.

Herr Wohlfahrt, worin sehen Sie Ihre größte Herausforderung im Palazzo?

Am Anfang gibt es eine Idee zum Menü. Aber die muss zunächst einmal allen Anforderungen gerecht werden. Trifft es den Geschmack des Publikums, sind die Zutaten in der geforderten Qualität und Menge über die ganze Spielzeit abrufbar, passt das alles noch in den vorgegebenen Zeitrahmen, in die Infrastruktur und zu den Abläufen im Service? Hier gilt es extrem viele Aspekte zu berücksichtigen.

PRESSE KONTAKT



Presse-Info

Sie gelten am Herd als Perfektionist: Gibt es ein spezielles Training für das Küchenteam im Spiegelpalast, bis es das Menü nach Ihren Vorstellungen auf die Teller bringt?

Ein erstes Trainee findet bereits im Frühjahr, also kurz nach Abschluss der Saison, statt. Die Küchenchefs sind bereits vorher in die Entwicklung des Menüs mit eingebunden. Anfang Oktober treffen wir uns alle in der Traube Tonbach, um dort nochmals den Feinschliff und den kompletten Ablauf festzulegen. Außerdem haben wir noch die Previews im Zelt, die in Verbindung mit dem Service dann quasi die Generalprobe für die offiziellen Vorstellungen sind.

Wie stellen Sie sicher, dass die Qualität, für die sie ja mit Ihrem Namen stehen, bei den zahlreichen Vorstellungen ein gleichbleibend hohes Niveau aufweist?

Wir greifen dabei auf erfahrene und zuverlässige Lieferanten zurück, die wir über die gesamte Spielzeit, also über 4 Monate, an uns binden. Aufgrund unserer langjährigen Zusammenarbeit sind sich unsere Zulieferer der geforderten Qualität bewusst und jeder weiß, was verlangt wird. Durch den vertrauensvollen Umgang mit einander können wir eine hohe Qualität gewährleisten.

Der Mannheimer Palazzo ist mit fast 400.000 Besuchern in seiner Laufzeit die erfolgreichste Dinnershow "Deutschlands". Liegt das am Palazzo oder an Mannheim?

Wir analysieren Showangebote in Deutschland, Europa und USA sehr genau. Der Mannheimer Palazzo zeichnet sich durch seine besondere Liebe zum Detail aus. Die Bereitschaft in Qualität zu investieren, ist stets gegeben. Immer wieder wird am Konzept gefeilt, das Interieur und die Technik verbessert und verändert, der Service für den Gast optimiert. Die Produzenten haben den Mut zum Besonderen bis hin zum Ungewöhnlichen, ohne ihr Publikum vor den Kopf zu stoßen. Zudem herrscht ein sehr gutes menschliches Klima im Team, was im krassen Gegensatz zu hektischen Gastronomie- und Veranstaltungsgewerbe im Allgemeinen steht. Ich wage zu behaupten, dass alle, die dort arbeiten, sei es vor oder hinter den Kulissen, sich trotz hohem Leistungsdruck, sehr wohlfühlen. Das überträgt sich auf die gesamte Stimmung im Spiegelpalast. Dazu kommt ein Genießer-Publikum, das hohe Qualität zu schätzen weiß. Selten habe ich so viele Standing-Ovations nach jeder Show gesehen. Die Kurpfälzer sind ein besonders gutes Publikum!

PRESSE KONTAKT



ANNETTE MÜLLER
TEL. 06202-605471

MAX-REGER-STR. 22
TEL. 06202-605471 FAX 06202-605472

6 8723 PLANKSTADT

EMAIL: MUELLER@COMMCO.DE