

## Das Kempinski Hotel Falkenstein

*Ursula Robbe*

Der Blick auf die Skyline von Frankfurt ist atemberaubend: Am Südhang des Taunus, inmitten eines sechs Hektar großen Parks, liegt das "Kempinski Hotel Falkenstein". Das einzigartige Gebäude-Ensemble wurde im Jahre 1907 aufgrund der guten Luft, die bis heute das Prädikat „Heilklima“ inne hat, als Erholungsstätte für hohe Offiziere des Regiments von Kaiser Wilhelm II. eröffnet. Den Park hatte der bekannte Gartenarchitekt Heinrich Siesmayer, der auch den Frankfurter Palmgarten anlegte, nach englischem Vorbild gestaltet. Von 1918 bis 1936 war der Komplex ein Sanatorium, im Zweiten Weltkrieg nutzte ihn die Wehrmacht als Lazarett. Von 1994 bis 1999 wurden alle sieben Gebäude aufwändig und unter Wahrung strenger Denkmals-

schutzauflagen restauriert und mit modernster Gebäudetechnik ausgestattet. Das Ergebnis: Ein Schmuckstück.

Das besondere Flair des Hotels wird durch Jugendstilfenster, historische Deckengemälde, restaurierte Parkettböden, offene Kamine und stilvoll sanierte Treppenhäuser unterstrichen. Eine eigene Quelle versorgt das gesamte Hotel aus den Tiefen des Taunus mit zertifiziertem Wasser. Der Wellnessbereich – eine Oase der Ruhe – wartet mit einem beheizten Außenpool auf.

Die 62 Zimmer des Hotels befinden sich im Hauptgebäude. In den sechs Nebengebäuden im englischen Land-

hausstil sind 41 Appartements untergebracht. Das "Kempinski Hotel Falkenstein" verfügt über moderne Konferenzräume, einen traditionellen „Kaisersaal“ sowie über eine Grafen-, Fürsten- und Kaisersuite. Vor einem halben Jahr wurde ihm durch den Deutschen Hotel- und Gaststättenverband der „Fünf-Sterne-Superior“-Status verliehen. Bereits im Frühjahr 2001 hatte der Gastro-Führer „Frankfurt geht aus 2002“ das hoteleigene Restaurant Siesmayer zum Sieger in der Kategorie „Hessen exklusiv“ erklärt.

In der Küche brilliert der 29-jährige Thorsten Klett mit seiner zwölfköpfigen Crew. Beruflich Station machte der gebürtige Frankfurter unter anderem im "Holiday Inn", in der Jahrhunderthalle Höchst sowie im Goldenen Löwen und im "Brückenkeller" (alle in Frankfurt). Ferner hat der Küchenchef des "Kempinski Hotels Falkenstein" im "Humperdinck" unter Alfred Friedrich gearbeitet, der inzwischen erfolgreicher Sternekoch im historischen Restaurant Marcobrunn im "Kempinski Hotel Schloss Reinhartshausen" ist (Alfred Friedrich war „Kochkopf“ der März-Ausgabe von *Gour-med*).

Thorsten Klett ist Koch aus Leidenschaft. „Im Alter von fünf Jahren, als meine Altersgenossen Feuerwehrmann oder Astronaut werden wollten, wusste ich bereits: Ich werde Koch – wie mein Vater.“ Schon als Kind habe er am Herd gestanden und seinem Großvater „schwarz-verbrannte oder völlig versalzene Mahlzeiten“ zubereitet, die dieser „tapfer aufgegessen“ habe. Heute muss niemand tapfer sein, der im Restaurant Siesmayer die Karte verlangt – im Gegenteil: Der 29-Jährige kocht mit sehr viel Fingerspit-



# WINNSPIEL



Küchenchef Thorsten Klett

zengefühl. Beim Würzen ist er nach eigenen Angaben "zurückhaltend", versucht, den Eigengeschmack der Speisen durch die jeweilige Art der Zubereitung zu unterstreichen (besonders gelungen beim Kohlrabi-Süppchen!). Sein Steckenpferd ist Fisch: Eine Vorliebe hat Thorsten Klett für Steinbutt, Seeteufel, Dorade sowie den klassischen Loup de Mer. Heute stellen wir Ihnen den Zander im Kartoffelmantel vor.

Kochbücher liest Thorsten Klett wie Romane. Gemeinsam mit Hoteldirektor York Hermes, gelernter Betriebswirt und Koch, experimentiert er von Zeit zu Zeit mit alten Rezepten oder tüfelt neue aus. „Ich versuche immer, etwas Besonderes zu kreieren“, sagt der junge Küchenchef. Dem Kunden werde nach Möglichkeit jeder Wunsch erfüllt, und das gelte nicht nur für die Küche, sondern für den gesamten Hotelbetrieb. Thorsten Klett: „Wir stellen uns auf unsere Gäste ein. Flexibilität ist heutzutage unverzichtbar.“

**Wenn Sie die nachstehenden Fragen richtig beantworten, können Sie zwei Übernachtungen (inklusive Frühstück und Abendessen mit begleitenden Weinen) im "Kempinski Hotel Falkenstein" für zwei Personen gewinnen.**

Einsendeschluss ist der 20.09.02  
Der Gewinner wird schriftlich benach-

richtigt. Eine Auszahlung/Übertragung ist nicht möglich. Wunschtermine können nur nach Absprache mit dem "Kempinski Hotel Falkenstein" realisiert werden.

## Der Rechtsweg ist ausgeschlossen

Ihre Daten werden im Sinne des Datenschutzes behandelt.

Viel Spaß und viel Glück!  
Ihr Gour-med Team



## Zander im Kartoffelmantel

700g Zander

- 1 El Dijon Senf
- 2 Eigelb
- 4 dicke Kartoffeln
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Zitronensaft

Das Zanderfilet in 4 Portionen teilen und mit einem sehr scharfen Messer von der Haut trennen. Die gewaschenen Kartoffeln schälen und mit einer Küchenreibe reiben. Den Senf mit

dem Eigelb verquirlen und auf den mit Salz, Pfeffer und Zitrone gewürzten Zander streichen.

Die geriebenen Kartoffeln auf eine Klarsichtfolie ausbreiten und den Fisch darin einschlagen. Nun die entstandene Rolle gut mit den Klarsichtfolienenden zusammenrollen, sodass die Kartoffeln fest an den Fisch gepresst werden. Die Rolle aus der Folie packen und mit einem Küchentrepp gut abtupfen. Von allen Seiten scharf anbraten und für 5 Min. in den auf ca. 200 Grad vorgeheizten Ofen schieben. Aus der Pfanne nehmen und mit z.B. Ratatouille und Zitronen-Tymiansauce servieren.



## GEWINNSPIEL-COUPON

Beantworten Sie einfach die Gewinnfragen und kreuzen Sie die richtige Lösung an, schneiden Sie den Coupon ab und faxen Sie ihn an uns oder senden Sie ihn per Post an die angegebene Adresse zurück. Und hier nun die Fragen:

**Frage 1:** Wie heißt der Gartenarchitekt, nach dem das Restaurant im Kempinski Hotel Falkenstein benannt ist?

- Obermayer
- Siesmayer
- Mossmayer

**Frage 2:** Welcher Gebirgszug ermöglicht von seinem Südhang aus einen atemberaubenden Blick auf Frankfurt?

- Taunus
- Harz
- Schwarzwald

**Frage 3:** Woher bezieht das "Kempinski Hotel Falkenstein" sein Wasser?

- Stadtwerke
- Main
- Eigene Quelle

Hier tragen Sie bitte Ihren Namen und Ihre Anschrift ein:

Name  Vorname

Strasse, Hausnummer

PLZ, Ort

Telefonnummer

Faxnummer

FAX-Nummer: 0049 (0) 2501 / 27 56 0

Redaktion Gour-med, - Gewinnspiel -, Fuggerstraße 13, 48165 Münster