



## HEIDELBERGER SCHLOSS

RESTAURANTS & EVENTS

**PRESSEMITTEILUNG**

Heidelberg, 19.02.20

### **Im Schloss beginnt eine neue kulinarische Epoche**

#### **Martin Scharff kehrt zurück zu seinen Wurzeln – statt Sternegastronomie wieder mehr kulinarische Freiheit**

Nach 28 Jahren Erfahrung aus der Sternegastronomie erlaubt sich Spitzenkoch Martin Scharff eine Neupositionierung seines Restaurants Schlossweinstube. Gleichzeitig wird sich der Event- und Cateringbereich der Heidelberger Schlossgastronomie nur mehr auf erfolgreiche Events und Partner konzentrieren. Priorität nehmen ferner Hochzeiten und Firmenveranstaltungen im Schloss ein.

Heidelberg. Wenn Anfang März der Guide Michelin seine Sterne verteilt, dann wird es das erste Mal sein, dass Martin Scharff das nicht sonderlich interessiert. Über 28 Jahre hat er – und einst als Jüngster seiner Zunft in Deutschland – den Stern behaupten können. Doch mit Beginn des neuen Jahres wird sein Restaurant Schlossweinstube im Schloss Heidelberg eine neue Ära erfahren. „Ich möchte zurück zu meinen eigentlichen Wurzeln, mir wieder mehr Freiheit schaffen, ohne die Grundlagen der Sterneküche berücksichtigen zu müssen“, sagt er. Als kulinarischer Weltenbummler ist Scharff regelmäßig in fremden Ländern auf der Suche nach besonderen Produkten, Rezepten oder Gewürzen, ohne die er sich seine Kreationen nicht vorstellen könnte: „Aber ich fühle mich ebenso mit der Region und mit dem Handwerk der klassischen französischen Kochkunst verbunden. All das möchte ich in Einklang miteinander bringen zu meiner neuen, unkomplizierten Geschmacksküche.“ Er nennt es eine saisonale und regionale Geschmacksküche im Dialog mit der Welt. Mit der aktuellen Entwicklung der Sterneküche kann sich Scharff nicht mehr identifizieren. „Für mich ist das mittlerweile schon eine sehr optische Uniformität und hat oftmals nichts mehr mit klassischem Handwerk zu tun. Ich möchte weg von der verspielten Dekoriererei und wieder zurück zum Basis-Geschmack mit erstklassigen Produkten.“



## HEIDELBERGER SCHLOSS

RESTAURANTS & EVENTS

### Mehr Publikumsnähe durch neue Preisgestaltung

Seit über acht Jahren ist Scharff Herr über das komplette gastronomische Angebot im Schloss Heidelberg. Dazu gehört die Sattelkammer, die Vinothek, die Backstube genauso wie die Schlossweinstube. Ins Schloss als größter touristischer Anziehungspunkt der Region strömen täglich mehrere Tausend Touristen. Zudem ist sein Unternehmen Catering-Partner für Hochzeiten und Events ebenso wie für zahlreiche externe Veranstaltungen. „Aber wir kochen in erster Linie für die Heidelberger, die Region und den anspruchsvollen Tagestouristen. Das möchte ich wieder mehr in den Fokus rücken.“ Die unvergleichliche Kulisse des Schlosses sowie das einzigartige Ambiente in seinem Restaurant sind seiner Ansicht nach auch für lokale Gäste öfter den Weg wert: „Wir wollen daher nicht mehr nur komplette Menüs, sondern ganz zwanglos ein à la Carte-Angebot auf hohem Niveau anbieten. Sozusagen eine alltagstaugliche Küche, für die sich ein Restaurantbesuch im Schloss an jedem Abend und nicht nur zu besonderen Anlässen lohnt.“ So finden sich in Zukunft auf der Speisekarte seine Lieblingsgerichte, wie Variationen vom Kalb oder klassische Schmorgerichte, aber eben auch weltoffene Interpretationen, wie Ceviche von der Odenwälder Lachsforelle. Auch hinsichtlich der Preise möchte Scharff die Schlossweinstube attraktiver machen. So soll es ab sofort ein regionales 3-Gänge-Menü für circa 50 Euro sowie das Degustationsmenü für unter 100 Euro geben. À la Carte-Hauptgerichte beginnen dann bereits ab 24 Euro. Ein weiterer Schwerpunkt wird auf das reichhaltige Weinangebot gesetzt, neben einem größeren Angebot an offenen Weinen, soll auch der Beratung durch Sommelier Peter Arkadius mehr Raum zukommen. „Unser Schlossweinkeller ist die reinste Schatztruhe mit den feinsten deutschen und internationalen Weinen. Es lohnt sich auch mal, auf ein Wine & Dine Menü in die Schlossweinstube zu kommen“, so Scharff. Die Öffnungszeiten der Schlossweinstube konzentrieren sich ab April auf das Wochenende. Unter der Woche sind Gruppenbuchungen möglich.

Über das Jahr hinweg wird es weiter ein rundes kulinarisches Programm in den Schlossgastronomien geben. Allerdings will Scharff sich noch mehr nur auf die erfolgreichen Formate, wie Küchenparty und Festmenüs sowie auf sein Gourmet & Wein Festival im April konzentrieren. Für Letzteres konnte er in diesem Jahr seinen alten Lehrmeister, Harald Wohlfahrt, gewinnen. Auch das Angebot für Hochzeiten und Firmen-Events im Schloss soll noch attraktiver gestaltet und ausgebaut werden. Und der neue Kooperationspartner, die Weisse Flotte Heidelberg, wird zudem fest in die Aktivitäten eingebunden. Auf der MS Victoria, einer 30 Meter langen Yacht der Flotte, sind bereits über das Jahr hinweg Sonntags- und Feiertags-Brunchtermine eingeplant.



## HEIDELBERGER SCHLOSS

RESTAURANTS & EVENTS

### Schlossgastronomie soll Top-Ausbildungsstätte bleiben

Zwischen 10 und 14 Auszubildende sind das Jahr über bei der Heidelberger Schloss Gastronomie & Events beschäftigt. Derzeit sind es 8 angehende Köche aus 6 Nationen sowie 4 Restaurantfachkräfte. Schon immer wurde auf eine „ausbildungsnahe“ Küche Wert gelegt, das soll zukünftig aber noch wichtiger werden. „Wir haben es mit einem Handwerk zu tun und ich möchte mit noch mehr klassischer Tradition ausbilden. Das soll heißen, wir werden noch nachhaltiger mit unseren Produkten umgehen, wir verarbeiten auch mal das ganze Tier und konzentrieren uns auf regionale und saisonale Produkte. Die wir aber natürlich weiterhin auf hohem Niveau kreativ und aromenstark in Szene setzen“, sagt Scharff. Vielfältig bleibt die Ausbildung weiterhin, da vom gehobenen Bankett bis Gourmet sowie Catering im großen und kleinen Stil zu den Aufgaben gehören. Regelmäßig kommen die Besten der IHK-Abschlussprüfungen aus den Reihen der Schlossgastronomie. Auch bei regionalen und nationalen Wettbewerben schneiden die Heidelberger stets sehr gut ab. Daher arbeitet die Heidelberger Schlossgastronomie bereits seit vielen Jahren mit der Genuss-Akademie der Jeunes Restaurateurs zusammen und ist seit einem Jahr Mitglied im Verein FHG, der die besten Ausbildungsstätten in Hotels und Restaurants in ganz Deutschland vereint. Zusätzlich ist geplant, auch die neu ins Leben gerufene Dehoga-Zertifizierung zum Top-Ausbildungsplatz vornehmen zu lassen.

### *Über die Heidelberger Schloss Restaurants & Events:*

*Hoch oben über den Dächern Heidelbergs in einer der bedeutendsten Schlossruinen vereint die Heidelberger Schlossgastronomie mehrere Konzepte. In der einzigartigen Location kann jede Art von Event ausgerichtet werden. Ein großes Bankett-Team sorgt mit einem Rundum-Service für stimmungsvolle Festivitäten in den romantischen Räumen des Heidelberger Schlosses. In Scharff's Schlossweinstube bietet Martin Scharff Casual Fine Dining in historischer Kulisse. Ein großes kulinarisches Jahresprogramm mit Theater und Konzert-Diners, Gala-Abenden, Küchenpartys oder dem großen Gourmet & Wein Festival runden das vielfältige Angebot ab. Heidelberger Schloss Restaurants & Events GmbH & Co. KG  
Schlosshof 1, 69117 Heidelberg. [www.heidelbergerschlossgastronomie.de](http://www.heidelbergerschlossgastronomie.de).*

Pressekontakt: Antje Urban | Urban PR & Redaktion

[antjeurban@urban-pr.de](mailto:antjeurban@urban-pr.de) | [www.urban-pr.de](http://www.urban-pr.de)

Mobil 0177 7591471 | Office 06224 1739138