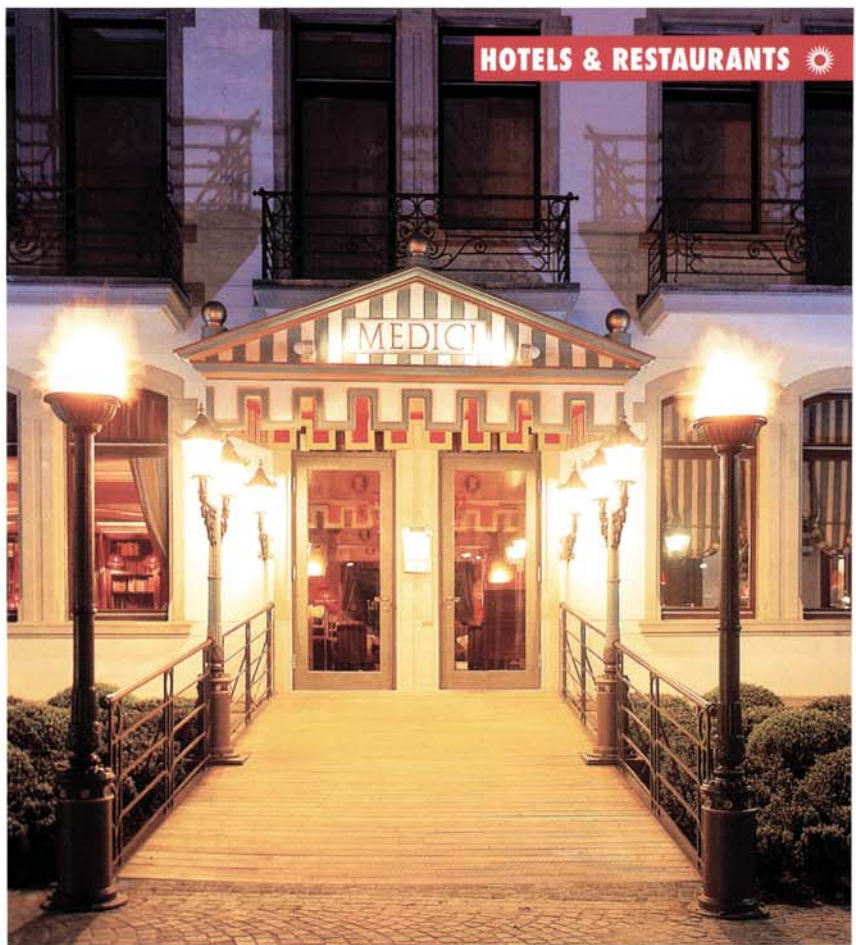


Restaurant Medici in Baden-Baden

Palazzo der Genüsse

Exquisite Kulinarik und herzliche Gastlichkeit: Promis und Feinschmecker aus aller Welt schätzen den urbanen Hot Spot mit venezianischem Flair.



Baden-Baden. Weltberühmte Kur- und Bäderstadt, gelegen im Tal der Oos, am Westrand des nördlichen Schwarzwaldes. Wegen ihrer geschützten Lage ist die gerne als „kleinste Weltstadt“ titulierte Kur- und Festspielstadt verwöhnt mit einem fast mediterranen Klima. Das lockte früh den Hochadel aus ganz Europa an. Stadtbildprägend sind bis heute die mondäne Kurarchitektur und die Prachtbauten entlang der Lichtentaler Allee. Hier schlägt das grüne Herz Baden-Badens. Fast zweieinhalb Kilometer lang ist der prachtvolle Flanier-Boulevard, der vor über 355 Jahren angelegt wurde. Als „Grüner Salon“ avancierte der Korso zum gesellschaftlichen Mittelpunkt des einst als „europäische Sommerhauptstadt Europas“ frequentierten Kurortes. Die Parkanlagen sind von einzigartiger Schönheit. Entlang der Promenade bieten die Sammlung Frieder Burda, die Kunsthalle und das Stadtmuseum gleich drei Anlaufstellen für Kunstliebhaber.

In unmittelbarer Nähe liegt zudem das historische Kurhaus mit dem berühmten Casino, in dem sich einst Fjodor Dostojewskij am Roulette-Tisch um Kopf und Kragen spielte. Die Kulturstadt Baden-

Baden bietet viel Glanzvolles in erhabener Kulisse. Zu nennen ist beispielsweise das Festspielhaus, Europas zweitgrößtes überhaupt. Zum Faszinosum Baden-Baden gehört untrennbar die Weltläufigkeit erstklassiger gastlicher Adressen. Platzhirsch und allererste Adresse seit ehemals: Das „Brenner's Park-Hotel & Spa“: Eine Hotel-Legende, neidlos anerkannt als nobler Botschafter und Visitenkarte der Stadt an der Oos.

Fjodor Dostojewski spielte sich um Kopf und Kragen

Unser kulinarisches Reiseziel ist mit dem vornehmen Haus aus der handverlesenen Oetker Hotel Collection nicht nur aufgrund der prominenten Lage an der Lichtentaler Allee eng verbunden. Der großzügige Restaurant-Komplex „Medici“ wurde nach dem Zweiten Weltkrieg für 10 Jahre Hauptquartier der französischen Besatzungsmacht – ehe der Haupt-



Abendstimmung auf der „Alleeterrasse“: Genießer schätzen die mediterrane Atmosphäre.



Die opulent ausgestaffierte Bar lädt zum Verweilen.

bau dem an seiner Stelle errichteten Kongresshaus weichen musste. Schließlich war es der einflussreiche Medien-Macher Karlheinz Kögel, der das repräsentative Gebäude erwarb, sanierte und zum Sitz seines Firmenimperiums machte. Im Erdgeschoss eröffnete der Begründer von „Media Control“ im Februar 1998 das „Medici“. Ein Glücksfall für all jene, die erlesene Gastlichkeit, kombiniert mit anspruchsvoller Küche, schätzen. Längst ist das „Medici“ in der mondänen Kurstadt ein urbaner Hot Spot.

Die Handschrift des Jacques Garcia

Wer das mit Gasfackeln flankierte Entrée betritt, wird sogleich gefan-

gen genommen von der Opulenz der Inneneinrichtung und der großzügigen Raumgestaltung. Der Gast wähnt sich in einem prunkvollen Palazzo, der in Venedig oder irgendwo in Arkadien stehen könnte. Allüberall wertvolles Interieur in den Salons, aufregende Blickfänge und gekonnt in Szene gesetzte Lichtarrangements. Dafür verantwortlich ist der französische Stararchitekt Jacques Garcia. Seine Handschrift ist unverkennbar, der Stilmix überaus gelungen, beinahe bombastisch wirkend in der Fülle postmoderner Elemente, die freilich nicht eklektizistisch anmuten. Sie sind très chic und stimmungsvolle Kulisse für inspirierende Stunden. Zu Garcias weltweiten Referenzen als Inneneinrichter



Küchenchef Norman Wegner mit seiner Frau, Restaurantleiterin Silke Wegner.

zählen das „Hôtel Costes“ in Paris, das Luxushotel „La Mamounia“ in Marrakesch, das New Yorker Restaurant „Spice Market“, und das Pariser „Museum des romantischen Lebens“.

Im „Medici“ fühlt sich auch die Prominenz aus Funk und Fernsehen wohl. Die Liste der namhaften Gäste füllt Bände, Bill Clinton, Angela Merkel, Nelson Mandela, Kofi Annan und der Dalai Lama zählen dazu. Im Anschluss an die Verleihung des „Deutschen Medienpreises“, den Hausherr Kögel im Jahr 1992 ins Leben gerufen hatte, finden im „Medici“ alljährlich die rauschenden After-Show-Partys statt.

Weitsichtig die Führung durch Marcus Verscht

Das „Medici“ am wunderschönen Augustaplatz ist längst mehr als ein Treffpunkt der Schönen und Reichen. Es lockt zudem Liebhaber der anspruchsvollen, kreativen Küche. Denn die Opulenz des Gebäudes findet in Küche und Keller ihr Pendant. Letztgenannter verfügt über 500 Positionen, darunter Granden aus dem Bordelais und der Toskana. Gleichwohl liegt der Schwerpunkt der erfreulich kalkulierten Weinkarte bei den heimischen Gewächsen aus der Ortenau, dem Baden-Badener Rebland und dem Kaiserstuhl.

Geführt wird das „Medici“ seit vier Jahren von Geschäftsführer Marcus Verscht. Der 37-jährige studierte Hotelmanager lenkt die Geschicke des Gastronomiekomplexes mit Weitsicht und sicherem Gespür für Trends und kompromisslose Qualität. Marcus Verscht hat die Gastronomie von der Pike auf



Festlich eingedeckt im stilvollen Restaurant. Im Zigarrenkabinett lagern über 100 verschiedene Zigarrensorten (ganz rechts).

erlernt, zunächst als Koch-Azubi in Vincent Klinks Stuttgarter „Wielandshöhe“, dann im Service im benachbarten „Brenner's Park-Hotel & Spa“. Weitere erstklassige Stationen waren das „Turnberry Hotel Golf Courses Spa“, das „Hotel Bareiss“ in Baiersbronn und zuletzt wiederum das „Brenner's“, für das Verscht als Direktionsassistent zwei Jahre verantwortlich zeichnete.

Norman Wegner – Küchenchef mit Finesse

Der 29-jährige Küchenchef Norman Wegner ist sein kongenialer Partner; denn der gebürtige Hannoveraner weiß die hohen Erwartungen der weit gereisten Gäste mit tadellosen Kompositionen zu erfüllen. Ausgebildet im „Gästehaus Peterberg“, führte ihn sein Weg als Jungkoch ins Bonner Hotel „Königshof“, das heute der Ameron-Collection zugehörig ist. Weiter ging es zu Matthias Buchholz ins hoch dekorierte Restaurant „First Floor“ im Berliner Hotel „Palace“. Es folgten weitere Berliner Adressen: Die Szene- und Trend-Restaurants „Remake“ und „Goldrot“ sowie das „Paris-Moskau“, wo sich Norman Wegner als Sous-Chef in die Phalanx der Haubenküche vorkochen konnte.

Seit März 2008 gibt der passionierte Kampfsportler und Biker nun im „Medici“ – seiner ersten Stelle als Chef de Cuisine – den Takt an. Seine kulinarische Handschrift ist durchaus kosmopolitisch; gleichwohl ist die Basis der Wegner-Kreationen französisch-mediterran, und er wird damit dem verpflichtenden Restaurantnamen gerecht. Löblich, dass es dem sympathisch-ehrgeizigen

Küchenchef dabei trefflich gelingt, regionale Erzeugnisse in bester Qualität mit einzubinden. Die „Metzgerei Glasstetter“ aus Malsch liefert Köstliches vom Simmentaler Rind und die „Firma Saumer“ aus Rastatt beste Fischqualität.

Das „Medici“-Menü: Kreationen für Auge und Gaumen

Wir überzeugten uns von der Güte der Küche beim Medici-Menü in sechs Kostproben. Der herzliche, kompetent agierende Service unter Leitung von Silke Wegner, brachte uns zunächst eine köstliche „Gänseleberterrinen an Riesling-Gelée mit Brioche“. Es folgte „Gebackener Kalbskopf und Langostino, Zuckerschoten und Minimaïs“. Ein ausgezeichnete Gang, der Wegners Leidenschaft für subtil zusammengeführte Aromen-Kontrapunkte offenbarte. Von ebenfalls ausgezeichnete Machart war der „Geangelte Loup de Mer, mit Caponata di Melanzane und Muscheltortellini“. Vor allem die Caponata, ein sizilianisches Gemüse-Ragout auf Auberginenbasis, umschmeichelte den Wolfsbarsch perfekt. Eine nochmalige Steigerung dazu lieferte der Küchenchef mit „Wildem Steinbutt unter der Markkruste mit Reduktion vom Ochsenchwanz, Pfifferlingen und Weinbergpfirsich“. Ein Gang auf glattem Zwei-Sonnen-Niveau! A point zubereitet war das „Secreto Ibérico vom Joselito-Schwein mit Steinpilzen, Raviolo vom Steinpilz und Spinat“. Zum süßen Finale der hochloblichen Wegner-Kreationen setzte auch die Patisserie ein kulinarisches Ausrufezeichen: „Himbeer-Topfenmousse, Pflirsichrahmeis und marinierter Pflirsich“.

Sushi vom japanischen Meister

Nicht unerwähnt darf bleiben, dass die Gesamtgastronomie im „Medici“ bereichert wird durch die tadellose Küche von Sushi-Meister Hiroshi Akutsu aus Osaka, einem der wenigen seiner Zunft in deutschen Landen. Für Aficionados empfiehlt sich das „Zigarrenkabinett“ mit einem Sortiment von über 100 verschiedenen Zigarrensorten. Auch im „Smoke- und Dine-Wintergarten“ darf der Gast in Ruhe seine Zigarre genießen. Im Sommer gibt es keinen schöneren Platz für stilvolle Genussmomente als die prächtige „Alleeterrasse“ zur Lichtentaler Allee hin. Die „Medici“-Bar mit einem ausgezeichneten Cocktail-, Wodka- und Whiskey-Angebot und die „Internet-Lounge“ komplettieren das gastronomische Verwöhn-Angebot.

Ingo Schmidt ■



Medici Gastronomie

Augustaplatz 8
76530 Baden-Baden
Tel.: 07221 / 2006
Fax: 07221 / 366619

E-Mail: order@medici.de
Internet: www.medici.de
Geschäftsführer: Marcus Verscht
Küchenchef: Norman Wegner
Restaurantleitung: Silke Wegner
Sommelier: Robert Platta

Service: sehr gut
Weine: ausgezeichnet
Ambiente: extravagant-elegant