



i

Das Restaurant Verbene in der Koblenzer Altstadt hat seinen Michelin-Stern verteidigen können, die heimlichen Testesser waren wieder begeistert. Bekocht hat sie aber im vergangenen Jahr ein neuer Koch – und darf sich nun Sternekoch nennen.

Lesezeit 4 Minuten

Am Mittag werden sie beide wieder in der Küche stehen und wunderbare Gerichte zaubern. Doch jetzt ist Zeit für eine Tasse Kaffee am runden Tisch im Restaurant und neue Nachrichten aus der Sterne-Gastronomie: Michael Roggendorf ist der neue Sternekoch im Koblenzer Verbene, erzählen er und sein Chef David Weingang stolz. Der 35-Jährige darf sich mit der diesjährigen Michelin-Guide-Auszeichnung nun ebenfalls offiziell Sternekoch nennen, wie zuvor seit drei Jahren Weingang (39).

Denn diese Auszeichnung wird sozusagen an ein Lokal vergeben, und damit auch an den Küchenchef, der dieses verantwortlich führt. Und das tut Roggendorf schon seit einiger Zeit im Verbene.



i

Denn Weigang und seine Partnerin Verena Schimmel haben vor etwa drei Jahren zusätzlich zum Spitzenrestaurant auch das Verbene Bistro am Rhein eröffnet. Ein Mitarbeiter ging damals zunächst verantwortlich runter ins Lokal an den Rhein, aber auch Weigang war viel da. Und als der Angestellte das Lokal verließ, immer mehr.

Gleichzeitig wuchs Roggendorf zunehmend in die Aufgabe im Restaurant Verbene hinein und übernahm dann auch die Rolle des Küchenchefs ganz. „Ich habe das dem Michelin mitgeteilt“, erzählt Weigang. Und als das Verbene nun seinen Stern erneuern konnte, war dies Roggendorfs Erfolg. Drei heimliche Tester besuchen innerhalb eines Jahres dazu das Restaurant und bewerten, ob der Stern weiter Bestand hat.



i

Vorgezeichnet war dieser Weg nicht, erinnert sich Roggendorf, der in Boppard aufgewachsen ist, lächelnd. Ganz früher wollte er mal Physiotherapeut werden, dann vielleicht Polizist – aber nein, doch nicht. Ein Maschinenbaustudium kam nicht über das fünfte Semester hinaus, „ich habe gemerkt, dass es mir einfach nicht reicht, theoretisch zu arbeiten“.

Etliche Praktika folgten, unter anderem eines in der Gastronomie. „Und da wurde mir immer klarer, dass nicht nur essen Spaß macht, sondern auch am Herd zu stehen.“ Das war in München, aber dort zu leben, kann man sich als Azubi nicht leisten. Roggendorf hat noch einige Freunde in Bonn – und fand im Restaurant Redüttchen in Bad Godesberg eine gute Ausbildung.



i

Und dann spielt das Leben Schicksal, wie es das so oft tut. Um das Ende seiner Ausbildung zu feiern, geht er im Verbene essen – und fällt Servicechefin Verena Schimmel durch interessierte Fragen auf. So entsteht der Kontakt. Einige Zeit später bewirbt Roggendorf sich im Verbene und fängt als Sous-Chef an. Fast gleichzeitig eröffnen Weigang und Schimmel zusätzlich zum Sterne-Restaurant in der Altstadt auch das Bistro am Rhein. Und die Geschichte nimmt ihren Lauf, Roggendorf übernimmt immer mehr Verantwortung im Restaurant, Weigang ist mehr im Bistro.

Und das passt nun für alle Beteiligten hervorragend. „Ich gehe grad im Thema Mittagstisch total auf“, sagt David Weigang und lacht, das hätte er selbst nie gedacht. Aber die größere Flexibilität im Bistro gefällt ihm gerade sehr – im Sterne-Restaurant dagegen ist es wichtig, dass dieselbe Qualität, dasselbe Ergebnis jeden Tag auf den Teller kommt. Und ganz raus ist Weigang ja auch nicht aus dem Verbene – auf die ersten Menüs hat er noch draufgeschaut, als Roggendorf übernahm. Und auch jetzt sitzen die beiden jede Woche einmal zusammen, um zu besprechen, was gut läuft und wo man nachbessern sollte. Seit Kurzem beispielsweise bietet das Verbene unter der Woche auch Drei-Gang-Menüs an, das wird gut nachgefragt, auch für Geschäftsessen beispielsweise.



Rheinland-Pfalz

Guide Michelin: Über Koblenz geht ein neuer Stern auf, über Andernach verschwindet einer

Die neue Ausgabe des Restaurantführers Guide Michelin ist erschienen - und es gibt Neuigkeiten in der rheinland-pfälzischen Spitzengastronomie. So geht über Koblenz ein neuer Stern auf - und Andernach verliert einen.

- dpa

Und auch sonst gibt es viele Verbindungen zwischen den beiden Lokalen: Weingang bleibt weiter Inhaber des Verbene und gemeinsam mit Verena Schimmel auch des Bistros. Und auch die Lieferanten der beiden Lokale sind dieselben, auch wenn beide getrennt bestellen. „Fleisch, Fisch und Käse aus der Region zu bekommen, war nie schwer“, sagt Weingang. Aber nun gibt es mit einem Landwirt aus Oelsberg auch einen neuen Lieferanten in diesem Bereich, über den sie sehr glücklich sind. „Der stand eines Tages bei uns vor dem Lokal mit einer Liste und sagte, ‚guckt euch das mal an‘“, erinnert sich Weingang lachend. Sie guckten, sie probierten – „und nun bauen die für uns sogar extra Sachen an“, sagt Verena Schimmel begeistert.

Denn darin sind sich die beiden ausgezeichneten Köche uneingeschränkt einig: Aus eigentlich einfachen Dingen etwas zu zaubern, das ist die viel größere Kunst als ein sehr gutes Stück Rindfleisch perfekt zu braten. Was ist denn in Roggendorfs Augen die am meisten überschätzte Zutat? „Kaviar“, sagt er wie aus der Pistole geschossen, „ich weiß, viele mögen das, aber ich halte nicht viel davon.“ Und die am meisten unterschätzte? Auch da muss er keine Sekunde zögern. „Zwiebeln“, sagt er, und David Weigang nickt zustimmend