



Fotos: Romain Batya

Phönix aus der Asche

NEUANFANG

Die „Hostellerie du Grünwald“ ist aus ihrer Asche auferstanden wie der sagenhafte Phönix. Ein junges Team leitet nun die Geschicke des komplett umgebauten Hotel-Restaurants. Liliane Turmes und Romain Batya haben die Macher in Luxemburg-Eich vor kurzem besucht.

Lange Zeit gehörte die „Hostellerie du Grünwald“ zu den ersten Adressen der Hauptstadt, wenn es um Hotel-Restaurants mit feiner Gourmetküche und besten Weinen von der Mosel ging. Dann wurde es still um das einst gelobte Haus, bevor es im März dieses Jahres von einem jungen Gastronomen-Duo entdeckt wurde.

„Im April haben wir das Hotel mit den 29 Zimmern eröffnet, im Mai folgte das Restaurant, bestehend aus zwei Speiseräumen mit insgesamt 70 Sitz-

plätzen. Die Inneneinrichtung ist ein gewollter Mix aus dem Stilbereich Manhattan Metro und skandinavischen Klassikern“, sagt die Geschäftsführerin Aline Bourscheid. Ihr zur Seite steht Clovis Degrave, Chefkoch und teilhabender Geschäftsführer des gemeinsamen Projekts.

Trotz seines jugendlichen Aussehens hat Degrave als Koch einen beachtlichen Werdegang hinter sich: Ausbildung in den Hotelschulen von Metz und Nancy, Anfänge im „Le Sud“ in Clausen, Sous-Chef in der „Tour d'Argent“ in Paris, ein Jahr Praktikum in Australien, als Chef de Partie zurück nach Clausen, dann Küchenchef im „Le Sud“, später in der „Big Beer Company“ und der „Brasserie Schumann“ am Theaterplatz, bevor er dann mit Aline die „Hostellerie“ übernahm.

Das dynamische Gastronomen-Duo hat einerseits viel vor, andererseits bergen Gebäude und Standort auch jede Menge Potenzial. „Im Oktober wird unsere neue Bar eröffnet“, sagt Aline während des Interviews. Kommen wir zum jungen Koch: „Ich liebe die klassisch französische Küche, die ich auf meine Art verfeinere“, sagt der 27-Jähri-

ge, der genaues Arbeiten mag und Disziplin von seinen 17 Mitarbeitern verlangt. Kulinarische Eskapaden sind nicht sein Ding. Dies vorweg probierten wir folgende Vorspeisen: die Hummer-Teigtaschen auf thailändischem Gemüse-Sud und die gegrillten, hauchdünnen Chorizo-Scheiben vom schwarzen Schwein, an Auberginen-Kaviar und Feta, auf gebratener Wassermelone.

Zu den Hauptspeisen, einerseits dem saftigen und einmalig zarten Filet mignon vom Iberico-Schwein mit frischen Erbsen und Anisgewürz, andererseits den süßlich-saftigen Gambas mit Artischocke, Sesam und Minzöl, passte der für den Jahrgang 2014 stimmige Riesling Ahner Palmberg vom altherwürdigen Clos des Rochers. Die feine Säure und die leichten Bittertöne im Abgang harmonisierten mit den Speisen und waren dem Gesamteindruck, den wir von der Degrave'schen Küche behalten, nur förderlich.



Aline Bourscheid, zusammen mit Clovis Degrave, dem Küchenchef



Moderne Lounge im Eingangsbereich

Info

Das Hotel der Hostellerie du Grünwald in der route d'Echternach 10-14 in L-1453 Luxemburg-Eich ist täglich geöffnet, das Restaurant von mittwochs bis freitags sowie sonntags und am Samstagabend.

Mittags gibt es nur Lunch-Menüs, abends wird à la carte gekocht.

Weitere Infos unter Tel. 24 52 76 91 (Hotel: 24 51 49 20) und auf www.hgd.lu.

