

**Gourmet
Vincent & Paul
Museumsplatz 1, Essen
Tel. 0201/884 58 88**



Vincent & Paul heisst die Gastronomie im neuen Museum Folkwang. Und Frank Heppner will daraus mehr machen als ein normales Museumscafé.

Man kennt die Situation: Die Begegnung mit interessanter Kunst ist oft sehr inspirierend, auf Dauer aber auch strapaziös. Deshalb gibt es Museumscafés, Kuchen und Cappuccino, Süppchen und Snacks.

Dass mehr möglich ist, will Frank Heppner in Essen beweisen. Rund 55 Millionen Euro kostete die Stahl-Glas-Konstruktion, die das Museum Folkwang spektakulär erweitert. Die klare Liniensprache steht nicht nur den Werken von Vincent van Gogh und Paul Gauguin gut, sondern bietet auch dem neuen "Vincent & Paul" einen eleganten Rahmen. Die Verantwortung trägt hier seit Januar Frank Heppner, den die gastronomischen Wanderjahre unter anderem in Eckart Witzigmanns Aubergine führten. Sein erklärtes Ziel für Essen: "Ich will eine absolute Suchtküche präsentieren" - das allerdings vor allem außerhalb der Öffnungszeiten des Museums. Tagsüber kommen aus der offenen Kochstation zwei frische Gerichte zu moderaten Preisen. Abends dagegen präsentiert Heppner mit seiner 15-köpfigen Crew einen euroasiatischen Crossover, von asiatischen Frikadellen auf Mango-Krautsalat bis zum geschmorten Rind mit Wasabi-Kartoffelpüree reicht. Heppner ist zuversichtlich, dass sein Gourmetprojekt im Museum funktioniert. Immerhin erkochte sich "The Modern" im New Yorker Museum of Modern Art, das er als Vorbild nennt, einen Michelin Stern.

Christian Vieler