

Kochkunst im Museum Folkwang

WAZ Szene, 05.02.2010, Michael Köster



Essen. Essens Gastronomie-Landschaft ist um eine Attraktion reicher. Mit dem neuen Museum eröffnete auch das Gourmet-Restaurant „Vincent & Paul“.

Von München zog er aus, die Welt gastronomisch zu erobern. Er hat in Montreux, Amsterdam und Straßburg gelernt, er hat in Seoul, Hongkong und Manila neue Geschmackskompositionen erfahren, und er hat in Florida und in Los Angeles Prominente bekocht. Nun ist Frank Heppner in Essen gelandet, um den Kunstpalast Folkwang um eine kulinarische Dimension zu erweitern. „Vincent & Paul“ soll künftig nicht nur für zwei herausragende Impressionisten (van Gogh und Gauguin), sondern auch für euro-asiatische Gourmetküche stehen.

Wäre es nach dem Willen der Familie gegangen, dann wäre Frank Heppner niemals Koch geworden. Eigentlich sollte der Junge das elterliche Bettengeschäft übernehmen. Ein Jahr vor dem kaufmännischen Abschluss schmiss er jedoch die Schule und machte sein Hobby zum Beruf, der ihm das Tor zur Welt öffnete.

„Was soll ich in Essen?“

Nachhaltig inspiriert wurde Frank Heppner durch seine Asien-Aufenthalte. Curry, Ingwer oder Zitronengras sind seitdem feste Bestandteile seiner Küche. „Ich koche allerdings nicht asiatisch“, stellt der 49-Jährige gleich klar. „Ich kenne alle asiatischen Aromen und versuche damit, die europäische Küche noch raffinierter zu gestalten.“

Alle paar Jahre kehrte er in seine Heimatstadt zurück. So eröffnete er 1990 das Nobelhotel Rafael, das heute Mandarin Oriental heißt, und beglückte Michael Jackson mit seinen Frühlingsrollen. Im Lenbach und im Momo, seiner letzten Station, labte sich die Münchner Schickeria an der Kochkunst des passionierten Skifahrers, der seinen Erstwohnsitz ins österreichische Hopfgarten verlegt hat.

Einer seiner Nachbarn dort ist Michael Hafkesbring. Der gebürtige Essener, Geschäftsführer des Münchner Unternehmens TST und Betreiber des Philharmonie-Restaurants Wallberg, stellte den Kontakt zum Museums-Bauherrn Klaus Wolff her. „Was soll ich in Essen?“ fragte sich der Spitzenkoch nach der ersten Besichtigung im November. „Da war noch keine Einrichtung, kein Personal“, erinnert sich Heppner, der gleich wieder nach Hause fahren wollte. Wolff schaffte es jedoch, seinen Wunschkandidaten zum Bleiben zu überreden. „Es war nicht nur das Geld, die Chemie zwischen uns hat gestimmt“, betont der Weltenbummler.

Innerhalb weniger Wochen wurde ein stilvoll modernes Restaurant eingerichtet, in dem Museumsbesucher wie auch Mitarbeiter benachbarter Firmen tagsüber zwischen drei Gerichten wählen können. Klassiker wie Käsespätzle, Wiener Schnitzel oder Züricher Geschnetzeltes kosten maximal 8,90 Euro. Abends verwandelt sich das „Vincent & Paul“ dann in einen Gourmetempel, Geschmackskompositionen wie Rindertartar koreanisch, Curry Hummer oder Heppners legendäre Kokos-Fischsuppe schmücken die wöchentlich wechselnde Karte. „Ich werde am Anfang viel selbst in der Küche stehen um meinem Küchenchef Jan Schlögl und seinem Team die asiatische Note beizubringen“, verrät der Patron.

Wenige Tage nach der Eröffnung wirkt Frank Heppner rundherum zufrieden mit seinem neuen Projekt. „Ich bin überrascht von der Mentalität der Menschen. Sie sind offen und ehrlich“, sagt der Oberbayer, der mit seiner Kochkunst die Herzen der Ruhris im Sturm erobern will. Hohe Bewertungen in den Restaurantführern sind nicht sein vorrangiges Ziel. „Meine Sterne stehen nicht im Michelin, meine Sterne sind die Gäste, die zufrieden hier rausgehen.“