Das Kurfürstliche Schloss von Koblenz gehört zur gastlichen Einflusssphäre der Einstein-Gastronomiegruppe von Kenan Tayhus. Hier finden unter der Regie des Großgastronomen prachtvolle Feierlichkeiten und festliche Bankette statt.

Einstein Gastronomiegruppe

Gastro-Excellence am Deutschen Eck

Seit nunmehr fast 20 Jahren kultivieren Multi-Gastronom Kenan Tayhus und seine Familie die gastlichen Geschicke der Stadt Koblenz maßgeblich mit. Hier, wo sich Rhein und Mosel treffen, gehören inzwischen acht erfolgreiche Unternehmungen, darunter das hoch dekorierte Restaurant „Da Vinci by Christoph Schmah", zum Portfolio des Genuss-Imperiums. Und die Expansion im Zeichen erlesener Gastlichkeit soll weiter forciert werden.

Man muss Menschen mögen. Diese gastronomische Erfolgsformel, die Generaldirektor Frank Marrenbach vom „Brenners Park-Hotel & Spa" in Baden-Baden und CEO der luxuriösen Oetker-Hotel-Kollektion vor Jahr und Tag zur Leitmaxime jedweden zielführenden gastlichen Engagements erklärt hat, kommt einem in den Sinn, wenn man in den kulinarischen Welten des Großgastronoms Kenan Tayhus in Koblenz unterwegs ist. Der gebürtig aus der Hafenstadt Iskenderun in Anatolien stammende Kenan Tayhus mag die Menschen seiner zweiten Heimat Koblenz. Hier ist er zuhause, hier hat er gemeinsam mit seinen vier Brüdern in den vergangenen 18 Jahren ein gastronomisches Imperium aufgebaut, das inzwischen weit über die Grenzen der Stadt am Zusammenfluss von Mosel und Rhein hinaus einen ausgezeichneten Ruf genießt. Zehn vorbildlich geführte gastronomische Unternehmungen in der Stadt am deutschen Eck und in naher Umgebung bilden das Fundament des erfolgreichen Selfmade-Unternehmers Tayhus. Die stylish-nobel ausgestatteten Restaurants, Cafés und Event-Locations firmieren unter dem Signet der „Einstein Gastronomiegruppe". Der vielleicht verbindlichste Erfolgsgarant der Unternehmungen ist die von der Familie und seinem Leader Kenan Tayhus so trefflich vorgelebte Service Excellence, die in nachahmenswerter Professionalität Herzlichkeit und Authentizität vereint und so zum Movens aller rund 350 Mitarbeiter in der weiter expandierenden Gastronomiegruppe wird. Kenan Tayhus, dem Macher, Millioneninvestor und Menschen eilt der Ruf voraus, ein formvollendeter, leidenschaftlicher Gastgeber mit dem richtigen Gespür für Innovation und Investition zu sein.

Das Genussimperium der Tayhus-Familie

Der Hauptaktionsradius seiner vielfältigen gastlichen Aktivitäten ist die reizvolle Altstadt, genauer gesagt die Firmungstraße, die belebte und beliebte Fußgängerzone mit ihren einladenden Geschäften, und chicen Restaurants und Cafés. Hier sind in fußläufiger Anbindung gleich mehrere Standorte der „Einstein Gastronomiegruppe" anzutreffen. Zum Namensgeber der Gruppe wurde im Jahr 2001 das „Café Einstein", benannt nach dem großen deutschen Physiker und Nobelpreisträger Albert Einstein. Das In-Lokal gilt in allerbester Innenstadtlage als generationenübergreifender „Treffpunkt", weil es wegen seiner gelungenen Melange aus Bar, Café und Restaurant gleichermaßen bei den Koblenzern und den Touristen populär ist.

Urbaner Chic und architektonische Noblesse charakterisieren die Trend-Restaurants in der Koblenzer Altstadt. Keine Frage: Das vielköpfige Team arbeitet an einem der schönsten gastlichen Arbeitsplätze in Rheinland-Pfalz.

Alle gastronomischen Betriebe und Standorte zeichnet die Exklusivität des Ortes aus. Das Kloster Machern in Bernkastel-Wehlen beispielsweise ist ein hinreißend gelungener Veranstaltungsort aus Historie und Moderne, aus Tradition und Zeitgeist.

Stilvolle Eleganz in hinreißender Architekturkulisse bestimmt auch den formidablen Auftritt des Gourmetrestaurants „Da Vinci by Christoph Schmah“ direkt gegenüber dem „Einstein“. Das dritte Objekt liegt ebenfalls in Schlagweite: Das Restaurant-Bar-Konzept „adaccio“. Hinter der prachtvollen Neo-Renaissancefassade wird ein wegweisendes Gastronomiekonzept inszeniert, das Kenan Tayhus und seine Geschäftsführerin und Lebenspartnerin Sabine Spohr als „Franchise-Projekt“ bundesweit etablieren möchten. Zum Genuss-Imperium der Tayhus-Dynastie zählt ferner das im Jahr 1794 errichtete Stammhaus der „Deinhard Sektkellerei“ direkt neben dem Koblenzer Stadttheater. Im einzigartigen Ambiente des uralten Kellergewölbes ist hier seit dem Jahr 2007 das „Deinhard`s“ etabliert: ein feines, stimmungsvolles Restaurant mit fantastischen Möglichkeiten der Bewirtung im Sommer auf der großzügigen Außenterrasse. Zudem bieten die Kellergewölbe eine historische Reise durch die Entstehungsgeschichte der Herstellung von Sekt und Wein. Das klösterliche „Brauhaus Machern“ in Bernkastel-Wehlen gehört seit 2010 zur Einstein-Gastronomiegruppe. Es offeriert am ebenso geschichtsträchtigen wie romantischen Standort des ehemaligen Zisterzienserinnen-Klosters mit der Klosterkapelle, dem wertvollen Barocksaal und der urgemütlichen Zisterzienser-Stube sowie der großen Außenterrasse mit grandiosem Blick über die Weinberge der Mosel den idealen Rahmen für kleine und größere Feste, Tagungen und vor allem märchenhafte Hochzeiten. In Boppard öffnet zum 1. August das „Königliche Brauhaus Richard von Cornwall“, ein weiterer Meilenstein in der Unternehmensgeschichte.

Exklusiv-Caterer und exklusive Standorte

Zurück in Koblenz, dem gastronomischen Epizentrum der Familie, machen wir kurz an einem weiteren Objekt Halt: Das „Café Rheinanlagen“ befindet sich direkt am Rheinufer, situiert in der absoluten Premiumlage der „Kaiserin Augusta-Anlagen“, benannt nach Augusta, der Gemahlin von Kaiser Wilhelm I., die hier bevorzugt residierte. Abermals an einem der schönsten und lukrativsten Plätze von Koblenz also bewirtet das Team von Kenan Tayhus seine Gäste. Ein ganz wichtiges unternehmerisches Standbein des Familienunternehmens ist außerdem das exklusive Catering-Geschäft. Die Sparte „Einstein Exclusive Catering“ hat mit passgenauen Offerten ganz entschieden zum Renommee der Gastro-Gruppe beigetragen. Mit ihren maßgeschneiderten Konzepten und All-Inhouse-Angeboten stemmen die Großgastronomen sogar Mammutprojekte wie beispielsweise die „Heilig-Rock-Wallfahrt 2012“ in Trier, als der Tayhus-Clan über 150.000 Pilger verköstigte. In der jüngst generalsanierten „Rhein-Mosel-Halle“, dem größten Kongress- und Veranstaltungsangebot von Koblenz, hat Kenan Tayhus vor über 20 Jahren seine gastronomische Vorzeigekarriere als Kellner begonnen, heute sind er und seine Gastronomiegruppe der exklusive kulinarische Partner des Multifunktionsforums. Auch das „Kurfürstliche Schloss zu Koblenz“, das zwischen 1777 bis 1786 errichtete klassizistische Wahrzeichen der Stadt, zählt zur gastronomischen Einflusssphäre des Tayhus-Imperiums. Die traumhaften Locations der repräsentativen Schlossanlage eignen sich hervorragend für wunderschöne Hochzeiten und stilvolle Firmenevents oder Galas. Die Kulinarik liegt dabei in der Obhut von Sternekoch Christoph Schmah („Da Vinci“).

Dass der Visionär, Macher und Unternehmer Tayhus zudem für seine Stadt Koblenz auch konkrete Pläne als Hotelier an gleich zwei Standorten (Rheinufer und Innenstadt) hat, ist erstens konsequent zu Ende gedacht und zweitens ein neuerlichen Beleg für den Perfektionismus des passionierten Gastgebers, alles aus einer Hand zu leisten: Erstklassige Kulinarik und erstklassige Logis. Wir hatten die angenehme Qual der Wahl und ließen uns vom charmanten Dream-Team Kenan Tayhus und Sabine Spohr ins „adaccio“ entführen und bekamen zudem unseren Wunsch erfüllt, bei Christoph Schmah im „Da Vinci by Christoph Schmah“ speisen zu dürfen.

adaccio, die gesunde Form des Genießens

Zunächst zum „adaccio“ am Görresplatz. Dem jüngsten Gastronomiekind aus der lukullischen Kaderschmiede der „Einstein-Gruppe“. Das Konzept ist so einfach wie genial. Die Küche beschränkt sich auf drei Produktgruppen: Steaks, Pasta und Pizza. Die freilich werden so gekonnt in Szene gesetzt, dass sie meilenweit vom Mainstream entfernt sind. Der Erfolg des erst im vergangenen Jahr neu in das Portfolio aufgenommenen urbanen, ita-

Die Rhein-Mosel-Halle in Koblenz: Hier fing Kenan Tayhus einst als Kellner an, heute ist er gastronomischer Exklusivpartner des größten Veranstaltungsortes in Koblenz.

adaccio – Pizza, Pasta, Steak: das junge Franchisekonzept begeistert mit gesunder und allergiearmer Küche auf Basis erstklassiger Grundprodukte. Der perfekte Ort um in gemütlicher Atmosphäre das Leben zu genießen.

Der historische Gewölbekeller im Stammhaus der Deinhard-Sektdynastie ist einer der romantischsten und stimmungsvollsten Plätze im Genuss-Imperium der Tayhus-Familie.

lophilen Restaurant- und Bar-Konzeptes ist so ermutigend, dass die Einsteingastronomiegruppe damit auf Expansionskurs gehen und die adaccio-Philosophie als Franchisekonzept bundesweit an den Start bringen möchte. Der erste Schritt dazu ist getan. Mitte Februar öffnete in der Töpferstadt Ransbach-Baumbach das zweite „adaccio“ seine Türen und begeistert die gesundheitsbewussten Genießer wie am Gründungstandort Koblenz mit einer vitalen Küche auf Basis erstklassiger Grundprodukte. Inzwischen kommen Anfragen aus Zürich, Hamburg und anderen Metropolen, offenkundig hat Familie Tayhus abermals den richtigen Riecher für ein innovatives Gastronomiekonzept bewiesen. Ganz konsequent enthält das Speisenangebot an den Standorten zahlreiche vegetarische und vegane Speisen. Ein Hingucker ist etwa die „Pizza Foro“, dessen Loch in der Mitte mit knackig frischem Salat gefüllt ist. Ein Renner sind die ausgezeichneten Fleischgerichte, die von den besten Erzeugern aus Europa und Übersee stammen. Pasta werden hier hausgemacht. Auch an die Allergiker wurde gedacht. Alle Pizza- und Pastagerichte gibt es gluten- wie laktosefrei. Eine offene Showküche und das detailverliebte Interieur mit Lounge, Bar und langer Theke sowie den noblen Aperçus im Dekor tragen mit dazu bei, dass das „adaccio“ gleich nach seinem Start im April 2014 zu einem Lieblingsplatz für das Sehen und Gesehenwerden in Koblenz aufsteigen konnte.

Kulinarischer Hochgenuss im „Da Vinci“

Apropos Aufstieg. Wer in den kulinarischen Olymp der Tayhus-Gastronomie kommen möchte, der wähnt sich dem Gipfelsitz der Götter nah, wenn er im „Da Vinci“, dem 2004 eröffneten kulinarischen Flaggschiff, an den fein eingedeckten Tischen Platz nimmt. Hier zelebriert kein Geringerer als der 29-jährige Sternekoch Christoph Schmah eine finessenreiche, aromenpointierte und immer für überraschende Geschmacksmomente offene Kreativküche auf französischer Basis. An seiner vorherigen Wirkungsstätte, dem „Restaurant Graf Leopold“ im Schlosshotel Kurfürstliches Amtshaus in Daun, erkochte der gebürtige Koblenzer im Jahr 2012 den begehrten Michelin-Stern. Selbiges strebt der einst bei Drei-Sterne-Koch Helmut Thieltges im „Sonnora“ in Dreis, bei Peter Nöthel im Düsseldorfer „Hummerstübchen“ (2 Sterne) und bei Ali Güngörmüs im Hamburger „Le Canard Nouveau“ gestählte Herdzauberer auch in Koblenz an. Die Gäste goutieren im „Da Vinci“ feinste Kochkunst und erfreuen sich zugleich am noblen Ambiente des stuckverzierten Restaurants mit seinen imposanten, von Künstlerhand geschaffenen großflächigen Duplikaten ausgewählter Meisterwerke des Renaissancemalers und Universalgenies Leonardo da Vinci an den hohen Wänden. Unterstützt wird der Meisterkoch von Restaurantchefin Franziska Herken, die umsichtig und mit sichtbarer Freude am Gast die vinologischen Annoncen aus der mit rund 200 Positionen bestückten Weinkarte macht. Ihr tadelloser Service ist dem Niveau der Küche ebenbürtig, also exzellent.

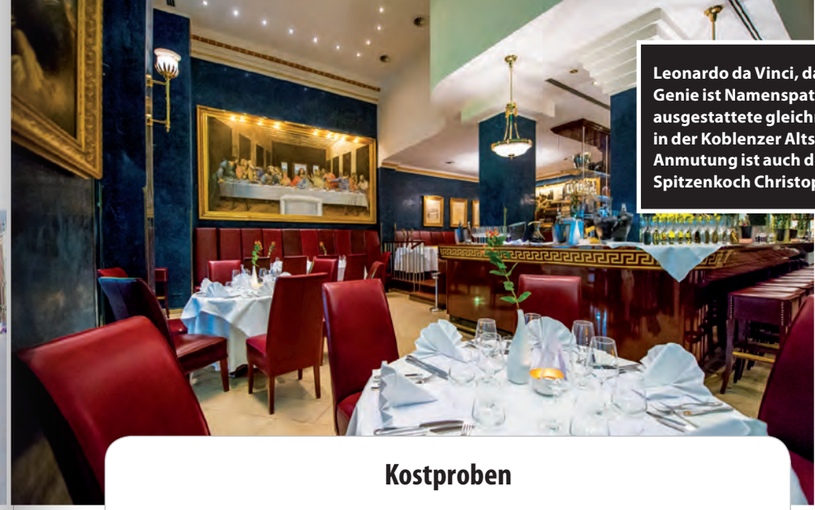
Stylish, kosmopolitisch, großartig: Das „adaccio“ mit offener Showküche und grandioser Bar-Kultur.

Kulinarischer Fixstern am Genießerhimmel der Einstein-Gastronomiegruppe ist das prachtvolle Fine-Dining-Restaurant „Da Vinci by Christoph Schmah“.

Die Brillanz des Christoph Schmah

Zu unserem Testmenü. Sogleich mit den beiden Amuse Bouches war klar, dass Christoph Schmah hier alle Möglichkeiten erhält, die Vakanz eines Sternerestaurants in Koblenz zeitnah zu beenden. Zunächst mit einem „Soja-Macaron und Tatar vom Schottischen Label Rouge Lachs, Thai-Curry-Crème und Koriander“ und dem separat gereichten „Getrockneten Garnelenchip mit roher Ama Ebi Garnele, Thai-Curry-Crème und Limonenkresse“ demonstrierte der Koblenzer sein exzeptionelles Talent, auch mit asiatischen Aromen und Produkten filigran umzugehen. Der zweite Gruß setzte die Auster in zwei Texturen in den Mittelpunkt. Zum einen als „Austern Gurkensalat mit Gurken-Minz-Sorbet und Gurken Mojito-Espuma“, zum anderen als gebackene Auster auf einer Sauce Gribiche mit geräuchertem Austern-Schaum“. Vier kulinarische Petitessen auf spektakulärem Niveau. Was hernach folgte, war ebenfalls große Küche auf Drei-Sonnen-Niveau. Zunächst „Gänseleber mit grünem Apfel, karamellisierten Macadamianüssen und Salzbutter-Brioche“. Perfekte Performance, komplexe Aromen und sensationell in der Produktqualität. Restaurantleiterin Franziska Herken reichte dazu eine 2003er Riesling Beerenauslese vom Weingut Molitor. Eine liquide Offenbarung! Von exzellenter Machart war auch der dann aufgetragene „Hummer aus Maine“, der sous-vide gegart war und mit seiner Eskorte aus Maispolenta, Buchenpilzen und Estragon so „geschmackig komplex“ war, dass wir diese betörende Kreation in unserem kulinarischen Langzeitgedächtnis abspeichern werden. Der bei schwacher Hitze gebratene „Wilde Wolfsbarsch mit grünem Spargel, Fenchel und Herzmuschel-Fumet“ gehört hier ebenso hinein, einfach großartig! Zur Erfrischung gab es dann einen „Cocktail von Apfel, Staudensellerie, Basilikum und Limette“, der mittels „Stickstoffdosage“ publikumsträchtig dampfte und brodelte und überdies köstlich mundete. Möchte man einen Gang aus dem deliziösen Menü hervorheben, so tun wir dies in großem Respekt vor soviel präziser Kochkunst mit der Exposition der „Taube aus der Vendée mit gebratener Entenleber und Sellerie, Dörrobst und Haselnuss“. Ein Gericht, dass man nicht mehr besser machen kann. Und was sich hinter dem Camouflage-Titel „Milchcafé Da Vinci“ für ein außergewöhnliches Dessert verbirgt, sei hier nicht verraten. Das sollte man selbst goutieren. Der Rest ist Genuss pur. Wir sind begeistert und zögern nicht, dem „Da Vinci by Christoph Schmah“ unsere Höchstbewertung angedeihen zu lassen.

Ingo Schmidt ■



Leonardo da Vinci, das Renaissance-Genie ist Namenspate für das opulent ausgestattete gleichnamige Restaurant in der Koblenzer Altstadt. Von genialer Anmutung ist auch die Küche von Spitzenkoch Christoph Schmah.

Kostproben

FOODFOTO: INGO SCHMIDT

Auf exzellentem Niveau goutierten wir die klassisch französisch grundierten und mit asiatischen Aromen angereicherten Köstlichkeiten aus Christoph Schmahs Drei-Sonnen-Küche. Darunter „Taube aus der Vendée“, „Hummer aus Maine“, „Gänseleber mit grünen Apfel“ und „Wilder Wolfsbarsch“.

Restaurant Da Vinci

Einstein Gastronomiegruppe
Dine & Dance GmbH & Co. KG

Firmungstraße 32 B, 56068 Koblenz
Tel.: 0261 - 921 54 44
info@davinci-koblenz.de, www.davinci-koblenz.de

Tel.: 0261 - 921 399 – 0, Fax: 0261 - 921 399 40
info@einsteingastronomiegruppe.de
www.einsteingastronomiegruppe.de

Geschäftsführung: Familie Kenan Tayhus, Sabine Spohr
Chef de Cuisine Da Vinci: Christoph Schmah
Restaurantleitung Da Vinci: Franziska Herken

Service: Ausgezeichnet
Wein: Sehr gut
Ambiente: urbaner Chic