

Frische Impulse: Neuer Küchenchef für das Restaurant Christophorus

30/09/2024 Führungswechsel im Christophorus: Nach 15 Jahren übergibt Thomas Heilemann seine Verantwortung als Chefkoch an seinen langjährigen Sous-Chef Fabian Seher.

Seit seiner Eröffnung im Jahr 2009 hat sich das renommierte Restaurant Christophorus im Porsche Museum in der Gastronomieszene als Adresse für exklusive Küche und elegantes Ambiente etabliert. Nun steht den Gästen eine neue Ära bevor: Fabian Seher tritt die Nachfolge von Chefkoch Thomas Heilemann an. Er setzt sich zum Ziel, das kulinarische Erlebnis weiterzuentwickeln und neue Impulse zu setzen.

Herr Seher, Sie sind seit 2011 im Christophorus tätig, viele Jahre als Sous Chef und nun übernehmen Sie die Rolle des Küchenchefs. Was bedeutet dieser Schritt für Sie persönlich?

Fabian Seher: Es ist mir eine Ehre, in die Fußstapfen von Thomas Heilemann zu treten und weiterhin auf seine Expertise in der Position als Küchenleiter zurückgreifen zu können. Zusammen mit meinem Team möchte ich die hohe Qualität und den exzellenten Ruf des Restaurants bewahren und weiterentwickeln.

Wir haben eine Top-Auslastung und viele Stammgäste. Darauf sind wir stolz und das soll auch so bleiben. Daher wollen wir traditionelles fortführen. Zugleich möchte ich aber auch frische Impulse setzen – durch neue Geschmackskombinationen und moderne Anrichteweisen. Auch das Experimentieren mit neuen Produkten ist ein wichtiger Bestandteil unserer Küche.

Wie wollen Sie die Balance zwischen Tradition und Innovation auf den Tellern der Gäste erlebbar machen?

Seher: Mit den Kreationen selbst. Unser Hauptaugenmerk ist der unverwechselbare Geschmack und die perfekte Präsentation der Gerichte. Jeder Besuch im Restaurant Christophorus soll für den Gast einzigartig sein. Tradition hat bei uns das perfekt gegrillte US Prime Beef. Abgerundet mit regionalen Produkten und Komponenten aus aller Welt überzeugen wir in unserem Speisenangebot. Die Gäste dürfen sich auch weiterhin auf ein wechselndes Lunchmenü freuen, welches auf höchstem Niveau gekocht und auf den Teller gebracht wird.

Auf welche neuen Kreationen können sich Ihre Gäste in der Zukunft freuen?

Seher: Wir verabschieden uns am Abend von der klassischen Speisekarte und begrüßen ein neues Neun-Gänge-Menü, das Klassik und Moderne in den Gerichten vereint. Natürlich besteht kein Menüzwang. Sämtliche Gänge können frei gewählt und kombiniert werden. Unsere Gäste können sich auf ein neues Erlebnis im Christophorus freuen. Sie werden mittags wie abends kulinarisch verwöhnt und kommen voll auf ihre Kosten. Wie wär's zum Beispiel mit einem Hummergratin mit Sot-l`y-laisse und Estragon oder einem gedämpften Steinbutt mit wilden Kapern, Salzzitrone und Dreierlei von der Bete?

Das Christophorus ist berühmt für seine Steaks. Werden diese weiterhin auf der Speisekarte bleiben?

Seher: Ja, unbedingt. Unser US Prime Beef wird auf einem 800 Grad Infrarot Grill zubereitet. Zudem haben wir eine hauseigene Trockenreifekammer, in der wir das Fleisch bis zum perfekten Reifegrad dry agen. Vegetarier kommen ebenfalls auf Ihre Kosten: Wir bieten aktuell im Vorspeisenbereich eine getrüffelte Kartoffelroulade mit Gruyère, Feigen-Senfeis, Apfeltatar und einem weißen Portweingel an. Auch bei den Hauptspeisen ist immer eine vegetarische Menükomponente vertreten, wie in der jetzigen Speisekarte Kürbisravioli mit Burrataschaum, gebackenen Hokkaidospalten, Microkresse und steirischem Kürbiskernöl.

Was macht das Christophorus abgesehen von den Steaks noch so besonders?

Seher: Neben der Exklusivität der Produkte macht auch die außergewöhnliche Location den Besuch zu einem besonderen Erlebnis. Unsere Gäste genießen einen tollen Blick auf den Porscheplatz und das Produktionswerk. Gleichzeitig bieten die großen Glasfronten im Restaurant Einblicke in die Ausstellung des Porsche Museums. Die Gäste besuchen uns aber auch aufgrund des exzellenten Service und der herausragenden Weinkarte mit mehr als 800 Positionen. Die Exklusivität soll keine Hemmschwelle sein. Wir wollen ein Erlebnis für jeden schaffen.

Sie waren viele Jahre in Gourmetrestaurants tätig. Welche Erfahrungen aus dieser Zeit lassen Sie nun in Ihre neue Aufgabe einfließen?

Seher: Ich habe beste Erfahrungen in Sternerestaurants wie beispielsweise dem Hotel Schassberger am Ebnisee, dem Walserhof in Klosters und dem Fletschhorn in Saas-Fee sammeln können. Der Qualitätsanspruch war hier stets enorm hoch. Die Liebe zum Detail sehr ausgeprägt. Vom Servicepersonal bis zum Küchenchef – alle waren mit dem Herzen dabei. Und genau das macht den Unterschied. Der Erfolgsfaktor ist und bleibt das Team. Daher ist es mir sehr wichtig, meine Mitarbeitenden weiterzuentwickeln. Sie sollen sich entfalten, auch Pioniergeist zeigen können und neue Wege einschlagen. Eigene Ideen einbringen und auch selbst und miteinander neue Gerichte entwickeln. Ich selbst hatte das Glück, meine Weiterbildung zum Küchenmeister im Jahr 2021 erfolgreich zu absolvieren.

In welcher Atomsphäre kochen Sie am liebsten?

Seher: In den Servicezeiten sind mein Küchenteam und ich bei der Zubereitung der Speisen voll konzentriert, um einen bestmöglichen Serviceablauf sicherzustellen und die Gäste glücklich zu machen. Während der Vorbereitungen außerhalb der Servicezeiten läuft aber auch schon mal die Musikbox auf voller Lautstärke.

Woher holen Sie sich die Inspiration für neue Gerichte?

Seher: Inspiration für neue Gerichte hole ich mir von meinen Segelreisen rund um die Welt und den damit verbundenen neuen kulinarischen Eindrücken. Und natürlich auch von dem Ideenreichtum der Küchenbrigade. Wir setzen uns regelmäßig zusammen und tüfteln gemeinsam an neuen Gerichten.

Wie entsteht daraus ein neues Gericht?

Seher: Bevor ein Gericht es auf die Speisekarte schafft, wird es mehrfach besprochen und letztendlich Probe gekocht. Hier wird es im Detail zerpflückt und wir machen uns Gedanken über Geschmack und Anrichteweise der einzelnen Komponenten. Gegebenfalls wird nachjustiert, um das optimale Geschmackserlebnis herauszukitzeln.

Herr Heilemann, nach 15 Jahren als Chefkoch im Christophorus geben Sie die Führung ab, bleiben jedoch weiterhin als Küchenleiter tätig. Wie fühlt sich dieser Übergang für Sie an?

Thomas Heilemann: Es fühlt sich erstaunlich gut an. Ich habe volles Vertrauen in meinen Nachfolger. Und ich finde es gut, dass wir mit ihm einen neuen Weg einschlagen. Um in Zukunft weiterhin so erfolgreich zu sein, braucht es Veränderungen. Fabian Seher ist der richtige für diese Aufgabe. Er wird das hervorragend machen. Und bei Fragen stehe ich als Küchenleiter immer noch gerne zur Verfügung.

Welches Gericht war in Ihrer Zeit als Chefkoch Ihr absolutes Highlight?

Heilemann: Frische Tajarinnudeln mit Butter, Parmesan und frischem Albatrüffel ist mein Lieblingsgericht. Auch die Gäste fragen immer danach.

Welche konkreten Aufgaben werden Sie als Küchenleiter übernehmen?

Heilemann: Ich werde mich auf das Tagesgeschäft konzentrieren. Auch technische und bauliche Entwicklungen werden in Zukunft meine Aufgabe sein.

Sie haben das Christophorus als Top-Adresse für Gourmets etabliert. Worauf sind Sie in dieser Zeit am meisten stolz?

Heilemann: Ich bin sehr stolz auf unser eingespieltes Team. Zusammenhalt ist der beste Erfolg. Gemeinsam haben wir unser Konzept permanent weiterentwickelt.

Und zum Abschluss noch eine persönliche Frage: Was kochen Sie privat am liebsten?

Heilemann: Ich liebe geschmorte Gerichte wie Ochsenbacken oder Ossobuco.

Info

Weitere Informationen zum Restaurant Christophorus finden Sie hier.

MEDIA ENQUIRIES



Lena Rachor

Spokesperson Human Resources and Founding projects
+49 (0) 170 / 911 1526
lena.rachor3@porsche.de

Bildunterschriften

Pfad: Frische Impulse: Neuer Küchenchef für das Restaurant Christophorus/Bilder/Bild_1.jpg
Titel: Fabian Seher, Restaurant Christophorus , 2024, Porsche AG
Bildunterschrift: Fabian Seher

Pfad: Frische Impulse: Neuer Küchenchef für das Restaurant Christophorus/Bilder/Bild_3.jpg
Titel: Thomas Heilemann, Restaurant Christophorus, 2024, Porsche AG
Bildunterschrift: Thomas Heilemann

Linksammlung

Link zu diesem Artikel
https://newsroom.porsche.com/de/2024/unternehmen/porsche-christophorus-restaurant-neuer-kuechenchef-37427.html

Media Package
https://pmdb.porsche.de/newsroomzips/262483d3-fd5c-4c2a-a9a2-b261880b5bca.zip

Externe Links
https://www.porsche.com/germany/aboutporsche/porschemuseum/refreshments/christophorus/

Dr. Ing. h.c. F. Porsche Aktiengesellschaft
Porscheplatz 1
70435 Stuttgart