





VOR  *Anker*
BEI PAPA RHEIN

Seit Anfang des Jahres ist Michel Gietz neben Nils Henkel zweiter Küchenchef im Restaurant Bootshaus des Papa Rhein Hotel & Spa in Bingen. Ein Traumjob für den talentierten Teamplayer aus Rüdesheim, der am liebsten vegetarisch kocht.

”

**ICH BIN EIN LÖFFLER.
ALLE GESCHMÄCKER
AUF EINEM LÖFFEL —
DAS IST GENAU
MEIN DING.“**

MICHEL GIETZ

Text Petra Münster **Fotos** Ingo Hilger

Wenn Michel Gietz eine freie Minute hat, dann kann er von der Dachterrasse seines Arbeitsplatzes einen der schönsten Ausblicke genießen, die es entlang des Rheins gibt. Über die gepflegte Promenade vor dem Papa Rhein Hotel & Spa und das weite Blaugrau des Flusses hinweg schaut er direkt auf das geschichtsträchtige Niederwalddenkmal mit der mächtigen Germania, zu deren Füßen sich einige der besten Weinlagen des Rheingaus erstrecken. Die hellen Gondeln der „Rüdesheim Seilbahn“ schweben den Berg zum Niederwalddenkmal hinauf und berühren dabei fast die Rebstöcke. Ein vertrauter Anblick für den 28-jährigen Küchenchef des Restaurants „Boots- haus“. Denn nur ein kleines Stück weiter rheinaufwärts liegt seine Heimatstadt Rüdesheim – und noch ein bisschen weiter der Ort Marienthal, wo die Familie Gietz in fünfter Generation das Wald- hotel Rheingau betreibt, zu dem auch ein Restau- rant gehört.

Hüben wie drüben erfolgreich

„Meine ganze Familie besteht aus Köchen“, sagt Michel Gietz lachend. „Meine Mama ist Köchin, mein Papa ist Koch, mein Onkel ist Koch.“ Und trotz der Warnung seiner Familie, sich die Berufswahl gut zu überlegen, sei es für ihn früh klar gewesen, dass er in ihre Fußstapfen treten würde. „Ich habe einfach schon immer eine Leidenschaft fürs Kochen gehabt.“ Und genau die führte ihn gleich nach dem Hauptschulabschluss zum ersten Mal auf die andere Seite des Rheins – im Volksmund der Region humorvoll als „e(e)bsch Seit“ bezeichnet – nach Ingelheim. Dort absolvierte er seine Kochausbildung im Restaurant Burg Horneck, einem Familienbetrieb, der nach der Corona-Pandemie schließen musste, wie Michel bedauert. Nach der Ausbildung ging der talentierte Entremétier 2016 zunächst nach München, wo er zwei Jahre als Chef de Partie im Hotel Bayerischer Hof kochte und zuletzt für das kulinarische Angebot der „Blu Spa Bar“ verantwortlich war. Als der damalige Küchendirektor Eike Steinort den Bayerischen Hof verließ, um die Küche des Boutique-Hotels Wassersleben in Flensburg zu übernehmen, folgte Michel 2018 als Sous-Chef. Er blieb anderthalb Jahre – und wurde wieder abgeworben, diesmal von



Oben angekommen: Seit Anfang des Jahres ist Michel Gietz zweiter Küchenchef neben Nils Henkel im Restaurant Bootshaus des Papa Rhein Hotel & Spa in Bingen

Julian Stowasser, der als Küchenchef des Sternerestaurants Weinsinn in Frankfurt das Team neu aufstellte. Seit er den Film „Fucking Perfect“ mit Spitzenkoch Sergio Hermann gesehen hatte, habe ihn die Sternegastronomie gereizt, erzählt Michel über diese Zeit. „Der Fokus, die Perfektion – und ja, auch der Druck, dem man jeden Tag aufs Neue ausgesetzt ist. Das muss man einfach mal mitgemacht haben.“

Trotzdem zögerte Michel Gietz keine Sekunde mit seiner Bewerbung, als er 2020 von der anstehenden Eröffnung des brandneuen „Papa Rhein Hotel & Spa“, einem modernen Lifestyle-Resort mit 114 Zimmern, exklusivem Spa-Bereich, Dachterrasse mit Pool, zwei Restaurants und einer Bar hörte, das Hotelier Jan Bolland am Binger Rheinufer plante. 22 Millionen Euro sollen in das mit vielen maritimen Details ausgestattete Papa Rhein geflos-



sen sein, das mit dem „Innovationspreis für Tourismus“ ausgezeichnet wurde, noch bevor es im August 2020 mitten in der Pandemie eröffnete.

Handwerk auf dem Teller

Von Anfang an mit an Bord: Michel Gietz als Sous-Chef des Restaurants Bootshaus. Sein neuer Küchenchef: der erfahrene, vielfach ausgezeichnete Spitzenkoch Nils Henkel, bekannt als Pionier der modernen Gemüseküche. Ein Glücksfall für Michel, der von sich sagt: „Gemüse ist genau mein Ding“.

Das spiegelt sich auch in der Speisekarte des Bootshauses wider, die mit einer Symbiose aus regionaler und weltoffener Küche aufwartet – im Zentrum Gemüse- und Fischgerichte sowohl in den 3-Gang-Menüs abends (ab 69 Euro) als auch im à la Carte mittags. Das Gastronomiekonzept setzt bewusst auf Qualität ohne Ster-

neambitionen, denn die könnten unsere Gäste eher abschrecken, so Michel Gietz. „Aber das Handwerk auf dem Teller ist uns sehr wichtig. Wir versuchen, wirklich alles selbst zu machen – von der Gemüsebrühe bis zu den Desserts – und kaufen möglichst wenig zu. Unser Gemüse, unsere Kressen beziehen wir größtenteils aus der Region. Unsere Bootshaus-Gewürzmischungen macht Nils Henkel selbst.“

Seit Januar 2024 ist Michel der zweite Küchenchef neben Nils Henkel – und die Doppelspitze funktioniert richtig gut. Denn: „Der Michel ist ein sehr guter Organisator, er ist ruhig und besonnen, macht viel hinter den Kulissen – wir arbeiten Hand in Hand“, lobt Henkel seinen jüngeren Partner. Sechs weitere Köche, darunter drei Auszubildende, gehören zum Küchenteam, dazu drei Mitarbeiterinnen für den Frühstücksservice. Neben dem Restaurant, das innen rund 70 und auf der Außenterrasse weitere 80 Gäste fasst, sind sie auch für das Tagungsgeschäft zuständig, erzählt Gietz. Zwei Seatings am Abend sind die Norm im Bootshaus. Gearbeitet wird im Teildienst bei einer 4-Tage-Woche.

„Ich versuche, die Dienstpläne immer drei Wochen im Voraus zu schreiben, weil mir einfach wichtig ist, dass meine Jungs auch

ihr Privatleben haben. Die Work-Life-Balance muss stimmen – und das geht nicht, wenn ich den Dienstplan für die nächste Woche erst am Sonntag fertig habe“, sagt Gietz. Er selbst erholt sich am liebsten beim Rennradfahren, im eigenen Gemüsegarten oder beim Grillen mit Freunden und Kollegen.

Zum Weglöffeln gut

Einen klaren Fahrplan hat der Koch auch bei seinen eigenen Kreationen, wie zum Beispiel den gefüllten Gyoza, die als vegetarisches Hauptgericht auf der Speisekarte des Bootshauses stehen (s. Rezept).

„Es ist ein Gericht, das ich wirklich liebe – es ist ein Haufen Arbeit, aber es ist einfach wunderbar – wunderbar umami“, schwärmt Michel. Er beschreibt: „Unten habe ich einen gebratenen Basmatireis mit Ingwer und Schalotten und unserer speziellen Pfeffer-Bootshaus-Mischung. Obendrauf kommen die Gyoza, die

ich mit in kleine Würfel geschnittenen Shiitake-Pilzen – meinem absoluten Lieblingspilz – und geräuchertem Shiitake-Püree fülle. Dazu kommt etwas frischer Koriander, am besten nur die Stiele fürs Aroma. Dann gebe ich noch ein bisschen geschnittenen Chinakohl mit rein. Anschließend falte ich die Gyoza und dämpfe sie sechs Minuten. Dann kommt Koriander-Mayonnaise mit dran, außerdem noch ein wenig Shiitake-Püree, dazu ein kleiner Asia-Crumble mit Wasabi- und Kimchi-Sesam. Obendrauf die Enoki-Pilze und viele Kräuter, Erbsenkresse, Korianderblüten und Tagetes – eine meiner Lieblingsblumen. Dazu gebe ich eine rote Currysauce.“

Ein typischer Gietz sei das Gericht nicht nur wegen seiner Lieblingszutaten und der asiatischen Note, sondern auch weil es ein Löffelgericht sei. „Ich bin ein Löffler“, bekennt Michel lachend. „Alle Geschmäcker auf einem Löffel – das ist genau mein Ding.“

Welche Pläne der Küchenchef des Bootshauses für die Zukunft hat? „Ich fühle mich wohl hier – ich bin angekommen.“ Die familiäre Atmosphäre im Papa Rhein, der gute Teamspirit und die Nähe zur Heimat sind drei gute Gründe. Irgendwann könnte er sich aber schon ein eigenes Restaurant vorstellen, eher „was Kleines“ – mit „Löffelgerichten“ auf der Karte.

GYOZA // SHIITAKE // KIMCHI // REIS





MICHEL GIETZ

Jahrgang 1996

Seit Januar 2024

Küchenchef, Restaurant Bootshaus im Papa Rhein Hotel & Spa, Bingen

2020 – 2023

Sous-Chef, Restaurant Bootshaus im Papa Rhein Hotel & Spa, Bingen

2019 – 2020

Chef de Partie, Restaurant Weinsinn**, Frankfurt

2018 – 2019

Sous-Chef, Hotel Wassersleben, Flensburg

2016 – 2018

Chef de Partie, Hotel Bayerischer Hof, München

2012 – 2016

Ausbildung, anschließend Koch, Restaurant Burg Horneck, Ingelheim

Michel Gietz' Rezept für 4 Personen

KIMCHI

45 g Zucker, 100 g Knoblauch, 65 ml Fischesauce, 62 ml helle Sojasauce, 40 g koreanisches Chilipulver, 30 g Ingwer, 30 g Karotten, schwarzer und weißer Sesam, 1 Chinakohl

Alle Zutaten zusammen mixen, anschließend gerösteten Sesam hinzufügen. Den Chinakohl klein schneiden und zwei Wochen in der Marinade lassen.

GYOZATEIG

205 g Mehl, 5 g Salz, 140 g Wasser

Alles verrühren und dünn ausrollen.

SHIITAKE-PÜREE

500 g Shiitake, 2 Schalotten, 300 ml Sahne

Pilze und Schalotten würfeln, in einem Topf rösten, mit der Sahne auffüllen und einkochen lassen, bis sie schön weich sind. Alles etwa 15 Minuten räuchern. Im Thermomix fein mixen.

GYOZAFÜLLUNG

500 g Shiitake, 10 ml Sesamöl, 30 ml Sojasauce, 40 g Koriander

Shiitake-Pilze fein würfeln, mit Sesamöl etwas anschwitzen. Ablöschen mit Sojasauce. Etwas Shiitake-Püree dazugeben, um alles zu binden. Anschließend mit Koriander abschmecken und dann füllen.

GEBRATENER REIS

200 g Basmatireis, 400 ml Wasser, 1 EL Schalotten, 1 EL frischer Ingwer, Sesamöl

Den Reis in kaltem Wasser mehrfach waschen, anschließend mit den 400 ml Wasser aufkochen, Ingwer und Schalotten dazu geben und auf kleiner Stufe ziehen lassen. Danach in einer Pfanne mit etwas Sesamöl rösten.

ROTE CURRYSAUCE

50 g Schalotten, 25 g Zitronengras, 25 g Butter, 75 g Riesling, 75 g Noilly Prat, 300 g Gemüfefond, 300 Paprikasaft, rot, 200 g Karottensaft, 100 g Kokosmilch, 25 g Kumars Currypaste, 5 g rote Currypaste, 5 g Melange Marrakesch, 3 g Hibiskuscurry, 3 g grünes Thaicurry, 5 g Sushi-Ingwer, gehackt, 3 g Korianderstiele, Limettenblätter, Sushi Seasoning, Salz

Schalotten, Zitronengras und Limettenblätter fein schneiden und in Butter anschwitzen. Mit Riesling und Noilly Prat ablöschen und um die Hälfte reduzieren. Gemüfefond, Paprikasaft und Karottensaft zufügen und aufkochen. Kokosmilch und die Gewürze zufügen und etwa 60 Minuten sanft köcheln lassen. Den Fond durch ein Mikrosieb abpassieren und gut ausdrücken. Aufkochen und leicht binden. Nach Geschmack CocoTara, gehackten Ingwer und Koriander zufügen und 30 Minuten ziehen lassen. Anschließend mit Sushi Seasoning und Salz abschmecken und nochmals durch ein feines Mikrosieb passieren.