

Vincent & Paul

Nachts im Museum Die „Vincent & Paul“-Story

Wenn am 27. Januar 2010 der gläserne Neubau des Museum Folkwang in Essen eingeweiht wird, ist das architektonische Meisterwerk aus Stahl und Glas nicht die einzige Neuerung „vor Ort“.

Die Neubau Museum Folkwang GmbH (eine Tochter der Wolff Gruppe) implementierte in das 55 Millionen teure Gebäude eine auf den ersten Blick vielleicht ungewohnte Innovation: das Restaurant „Vincent & Paul“. Damit öffnet in Essen, der Kulturhauptstadt Europas, ein absolutes kulinarisches Highlight.

Den Namen „Vincent & Paul“ haben sich die Museumsleute einfallen lassen, frei nach Vincent van Gogh und Paul Gauguin – das verpflichtet! Das Museum Folkwang erhält damit seine kulinarische Entsprechung mit zeitgenössischer Küche.

Der Chef der Wolff Gruppe, Klaus Wolff, fand im Münchner Restaurant „Momo“ mit Frank Heppner den passenden Partner für das Projekt. Der Münchner Starkoch Heppner, der wie kein zweiter für ein hochmodernes Crossover der Kochkunst steht, wird im „Vincent & Paul“ seine Feinheiten der euro-asiatischen Küche kreieren.

Diese leichte, sehr raffinierte Küche, bei der europäische Kochkunst auf asiatische Meisterschulen trifft, passt hervorragend in das klare Ambiente des Museum Folkwang Neubaus.

Tagsüber dürfen sich die Besucher des Museums auf jeweils zwei frisch gekochte Tagesgerichte von Küchenchef Jan Schlögl freuen, die sie sich an den offenen Kochstationen aussuchen können. Edles Besteck passt zum schicken Ambiente und feinen Essen. Die Preise für dieses besondere Erlebnis sind mit 6,90 Euro und 9,90 Euro moderat. Reservierungen sind im Tagesbetrieb nicht möglich.

Abends, wenn das Museum schon geschlossen hat, schlägt das 15-köpfige Küchenteam um Frank Heppner richtig zu: mit koreanischem Rindertartar, Curry Hummer oder der schon legendären Kokos-Fisch Suppe. Frank Heppner zaubert Geschmackssymphonien von asiatischen Frikadellen auf Mango-Krautsalat bis hin zu geschmortem Rind mit Wasabi-Kartoffelpüree. Gegessen wird à la Carte, es gibt eine zweiseitige Speisekarte sowie Tagesspezialitäten von der Kreidetafel.

Die Sarong-artigen Uniformen der Mitarbeiter unterstreichen die außergewöhnliche Atmosphäre, die Tische sind mit feinstem Porzellan, Silberbesteck und Riedel-Gläsern eingedeckt.

Dieses Erlebnis kostet zwischen 60 und 80 Euro, inklusive passendem Wein.

Heppners Pläne sind ehrgeizig. Er will eine „Suchtküche“ präsentieren, „die Leute sollen immer wieder kommen“. Er strebt an, dass das „Vincent & Paul“ in einem Atemzug genannt wird mit Danny Meyer's „The Modern“ im Museum of Modern Art in New York, das sich immerhin mit einem Michelin Stern zieren kann.

Die Voraussetzungen bringt der Münchner Maître mit – er lernte in Eckart Witzigmanns „Aubergine“, in Top-Hotels von Seoul bis Hongkong, verdiente sich seine Meriten in Spitzenhäusern wie dem „Rafael“ in München.

Die gastronomischen Meisterleistungen lassen sich auch für besondere Events buchen. Das „Vincent & Paul“ beherbergt zusätzlich Top-Locations für Veranstaltungen für 20 bis 150 Gäste.

Vincent & Paul

Die Frank Heppner Story

In unseren Zeiten ist manch ein Koch ein Popstar. Als für Frank Heppner klar war, dass er Koch werden wollte, war er gerade mal 12 Jahre alt, und der Beruf galt noch lange nicht als schick. Die Familie war strikt dagegen, der Junge sollte schließlich das elterliche Bettengeschäft übernehmen. Heute weiß Heppner nicht mal mehr, wer oder was ihm diesen Floh ins Ohr gesetzt hat. Ein Jahr vor dem kaufmännischen Abschluss setzte er sich jedenfalls gegen alle Widrigkeiten durch, schmiss die Schule und begann eine Kochlehre.

In dem Job musst du tough sein. In aller Herrgottsfrühe in die Großmarkthalle, bis nachts in der Küche. Und du musst flexibel sein, wenn die Welt ruft. Heppner arbeitete mit 17 Jahren in Montreux. Seine Lehre absolvierte er im Münchner Ratskeller. Er wechselte zu Bachmeier am Tegernsee. Es folgten die Hilton-Hotels in Amsterdam, Straßburg und Genf. Das klingt nach Abenteuer und harter Arbeit, ist es auch. Und mit Talent und Glück bekommst du die Chance, bei den ganz Großen zu lernen. Frank Heppner heuerte als Saucier bei Eckart Witzigmann an, als dieser das „Aubergine“ in München führte. Noch heute erinnert er sich an die ersten Worte des Großmeisters: „Jetzt guckst du erst mal zwei Wochen nur zu,“ hatte ihm der Mann, der die Haute Cuisine nach Deutschland brachte, gesagt, „dann vergisst du alles, was du bisher gelernt hast. Und dann fangen wir an.“

Ebenso nachhaltig wie seine Zeit im „Aubergine“ hat ihn Asien geprägt. Nach seiner Meisterprüfung blieb Heppner viele Jahre in Fernost. Seine Stationen: das Hilton International in Seoul, Peninsula Hotels auf den Philippinen und in Hongkong. „Ich musste große Küchen führen, mit bis zu 200 Mann. Da waren Köche, die seit 20 Jahren nichts anderes machten als Fonds. 20 Jahre! Bevor sich so jemand etwas Neuem öffnet oder seine Geheimnisse verrät, musst du dir seinen Respekt verdienen.“ Die zwei kulinarischen Kontinente haben Frank Heppners Küche geprägt, die europäische Kochkunst und die asiatische. Heppner gilt als Begründer der euro-asiatischen Küche. Nach seiner Rückkehr aus Asien hat er im Münchner Rafael-Hotel diesen Stil entwickelt, verfeinert – und sich einen Namen gemacht. Bald fragten ihn die anderen großen Köche, wie es geht. Die euro-asiatische Küche ist für den westlichen Gaumen gemacht. „Ich koche so, wie es uns schmeckt,“ sagt Heppner, „nicht unbedingt wie es der Thai bevorzugt.“

Man muss sich auf Heppners Kochkunst einlassen. So wie Michael Jackson. Als der illustre Gast samt Tross eines Tages im Münchner Hotel Rafael abstieg, wollte dessen Leibkoch Heppner kurzfristig aus der Küche vertreiben. Vergebens. „Ich machte einige von meinen speziellen Frühlingsrollen, und sagte seinem Koch, er möge sie Michael Jackson bringen.“ Von dem Tag an orderte der exzentrische Popstar diese Frühlingsrollen morgens, mittags und abends. Und als der Tross weiter zog, ließ Michael Jackson weitere 800 der Heppnerschen Spezialitäten für den Rest der Tournee einpacken. „Witzig, denn sie waren mit Hühnchen gefüllt, dabei galt Jackson doch als Vegetarier.“

Inzwischen sind Heppners Kreationen wie die Kokos-Fisch-Suppe oder der St. Petersfisch in Ingwer-Pesto-Sauce Gourmets ein Begriff.

Ab dem 27. Januar 2010 zaubert der Meister im „Vincent & Paul“ im Museum Folkwang in Essen.