



PRESSETEXT NILS HENKEL

ZUR PERSON

Nils Henkel ist ein kulinarisches Ausnahmetalent und zählt seit vielen Jahren nicht nur zur Speerspitze der Kulinarik in Deutschland, sondern gilt auch als Pionier der modernen Gemüseküche. Seine naturverbundenen, farbenfrohen und frischen Kreationen orientieren sich an den Jahreszeiten und sind ein absoluter Hochgenuss für die Sinne. Seine Küche steht für nachhaltige, innovative und moderne Gerichte mit starkem Fokus auf Gemüse und schafft eine Symbiose aus regionaler und weltoffener Küche.

Der Spitzenkoch vereint unter dem Menütitel ‚Flora‘ nicht nur alte Gemüsesorten und wilde Kräuter aus der Region zu einem besonderen vegetarischen Erlebnis, bei dem selbst passionierte Fleischliebhaber nichts vermissen, sondern beeindruckt auch mit den besten Produkten aus der ‚Fauna‘ von Land und Wasser. Die raffinierten Kreationen gleichen kleinen Kunstwerken und haben neben der einzigartigen Stilistik des Spitzenkochs einen starken Nachhaltigkeitsgedanken und einen saisonalen Fokus gemein, wobei der Eigengeschmack der erstklassigen Produkte steht immer an erster Stelle.

Der Erfolg belohnt den kulinarischen Kurs von Nils Henkel und seinem Team. Der Gault Millau zeichnete Henkel 2009 zum Koch des Jahres aus. 2010 erschien sein erstes Kochbuch Pure Nature im Fackelträger Verlag und er wurde von der FAZ zum Liebling der Jahres als Gemüsekoch ausgezeichnet. Die Leser des Diners Club Magazins wählten ihn ebenfalls 2010 zum innovativsten Koch des Jahres. Im Jahr 2012 kürte ihn das Branchenmagazin RollingPin im Rahmen der Leaders of the Year Awards zum Koch des Jahres. 2017 wurde Nils Henkel vom Magazin „Der Feinschmecker“ zum Koch des Jahres ausgezeichnet. 2020 wurde Nils Henkel von der FAZ erneut zum Liebling des Jahres ernannt, diesmal für das spannendste Comeback des Jahres. 2021 erscheint sein zweites Kochbuch Flora mit seinen vegetarischen Gerichten und wird im Rahmen der Frankfurter Buchmesse 2022 mit einer Goldmedaille der Gastronomischen Akademie geehrt. 2023 wird das Flora Buch vom Swiss Gourmet Book Award erneut mit einer Goldmedaille ausgezeichnet. Im Herbst 2023 erscheint passend zum Flora Buch das neue Kochbuch Fauna mit den schönsten Rezepten mit Fisch & Fleisch. Nils Henkel ist seit 2006 Mitglied bei den Jeunes Restaurateurs in Deutschland.

STATIONEN

Mit seiner Ausbildung begann Henkel 1986 im Romantikhotel „Voss-Haus“ in Eutin seine Karriere, die er in den Hamburger Restaurants „Le Jardin“ im „Raphael Hotel“ sowie im „Landhaus Scherrer“ bei Heinz Wehmann und im „Il Ristorante“ bei Uwe Witzke fortsetzte. Als Souschef ging er ins Münsterland und arbeitete im „Valkenhof“ in Coesfeld bei Pascal Levallois und in „Averbeck´s Giebelhof“ in Senden. Den finalen Schliff holt sich Henkel als Sous-Chef ab 1997 im Schlosshotel Lerbach im Restaurant „Dieter Müller“, wo er 2004 die Position des Küchenchefs sowie Dieter Müllers Stellvertretung übernimmt. 2008 wird Nils Henkel alleiniger Küchenchef, 2010 erhält das Restaurant ein komplett neues Design und einen neuen Namen: Gourmetrestaurant Lerbach, eine neue Ära beginnt. Nils Henkel und sein Team in Küche und Service führen das Traditionshaus mit 3 Sternen in die kulinarische Moderne.



Anfang 2015 wurde das Schlosshotel Lerbach geschlossen und Nils Henkel arbeitete nach einer kreativen Auszeit als Freiberufler. Er gab Kochseminare, entwickelte Rezepte und Produkte und beriet Gastronomiebetriebe und Unternehmen. Darüber hinaus war und ist er gern gesehener Gast bei Gourmetfestivals im In- und Ausland.

Von Anfang 2017 bis Mitte 2020 übernahm Nils Henkel die kulinarische Verantwortung für das Restaurant Schwarzenstein im Relais & Châteaux Hotel Burg Schwarzenstein, Johannisberg. Dort knüpfte Henkel an seine Erfolge an und führte das Restaurant in die Liga der deutschen Toprestaurants und erkochte mit seinem Team bereits im ersten Jahr 2 Michelin Sterne. Nach drei erfolgreichen Jahren auf Burg Schwarzenstein im Rheingau, begab er sich auf eine neue kulinarische Mission. Seit August 2020 leitet der Spitzenkoch die Küche vom Bootshaus – dem Restaurant im neuen Hotel Papa Rhein und verantwortet dort einen entspannteren, aber dennoch ambitionierten Küchenstil.

AKTUELL

Nils Henkel hat für das Restaurant Bootshaus eine Symbiose aus regionaler Küche (mit Produkten aus der Region) und weltläufiger Küche mit Fokus auf Fisch und Gemüse entwickelt. Ganz bewusst setzt er dabei auf ein hochwertiges und gesundes, aber lässiges Gastronomiekonzept ohne Sterneambitionen. Auf der Karte stehen maritime Gerichte, modern interpretierte Bistro-Klassiker und so manches Gemüsegericht aus Henkel´s hochgelobter Floraküche.

Seit dem Frühjahr 2023 verantwortet Nils Henkel außerdem das Küchenkonzept des Tipken´s by Nils Henkel, dem Casual Fine Dining Restaurant im Severin*s Resort & Spa in Keitum auf Sylt. Dort steht mit René Verse ein langjähriger Mitarbeiter am Pass, der mit dem Severin*s Küchenteam eine entspannte, nordische Variante von Henkels Flora & Fauna Küche elegant und geschmackvoll umsetzt. Zum ersten Geburtstag wurde das Tipken´s by Nils Henkel im Frühjahr 2024 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet.

RESTAURANT BOOTSHAUS

Das direkt am Rhein gelegene Restaurant Bootshaus bietet mit seinem maritimen Stil einen wunderschönen Rahmen für die offene Küche von Nils Henkel und seinem Team. Das Vintage-Restaurant wirkt mit seinem urigen Holzboden und den Altholzmöbeln, mit seinen hellen Leinestoffen und Lederstühlen im Shabbylook, als ob es immer schon so gewesen wäre. Der grandiose, weitläufige Blick ist seeähnlich und reicht über die Flussauen bis in die Rheingauer Weinberge.



AUSZEICHNUNGEN

- 2008: Koch des Monats „Der Feinschmecker“
- 2008: Auszeichnung mit 3 Sternen im Guide Michelin
- 2009: Koch des Jahres im „Gault & Millau“ mit 19 Punkten
- 2010: Liebling des Jahres, Frankfurter Allgemeine Zeitung
- 2010: Innovativster Koch des Jahres, Diners Club Magazin
- 2011: Silbermedaille der GAD für das Kochbuch Pure Nature
- 2011: Koch des Jahres, Rolling Pin – Leaders of the Year
- 2017: Auszeichnung mit 2 Sternen im Guide Michelin
- 2017: Koch des Jahres „Der Feinschmecker“ und 4,5 F
- 2018: Auszeichnung als Spitzenkoch des Jahres beim Schlemmeratlas
- 2019: Auszeichnung mit Höchstbewertung 10 Pfannen im Gusto Restaurantführer
- 2019: Auszeichnung mit Höchstsbewertung 5+ Hauben in „Der große Guide“
- 2020: Liebling des Jahres, Frankfurter Allgemeine Zeitung
- 2022: Goldmedaille der GAD für das Kochbuch Flora
- 2023: Swiss Gourmet Book Award in Gold für das Kochbuch Flora
- 2024: Das Tipken´s by Nils Henkel erhält einen Michelin-Stern

Pressekontakt und Bildanfragen:

Nils Henkel
Hardtweg 17 | 51429 Bensberg
+49 179 6444041
info@nils-henkel.com
www.nils-henkel.com