



KÜCHENCHEF NILS HENKEL IM „PAPA RHEIN“

„Für mich ist es einfach Berufung“



Sternkoch Nils Henkel umwickelt einen Kabeljau im Kartoffelmantel.

Mit Nils Henkel als Küchenchef hat das neue Hotel „Papa Rhein“ am Binger Rheinufer einen Koch aus Leidenschaft für sich gewinnen können, der deutsche Traditionsküche und Weltläufigkeit in sich vereint.

Der Geruch von wilden Kräutern und jahreszeitlichen Gewürzen zieht durch Nils Henkels Küche. Und zugleich leuchten die bunten Farben alter Gemüsesorten auf den Tellern. Der visionäre Spitzenkoch zählt zu den innovativsten Köchen Deutschlands. Interpretiert die deutsche Traditionsküche immer wieder neu. Fusioniert sie geradezu mit „Aromen aus der ganzen Welt“ – denn Weltläufigkeit lautet sein kulinarisches Credo. Stets in Verbindung mit Regionalität und Saisonalität. Dabei setzt der gebürtige Kieler auf Maßstäbe, die sich über Jahre in seiner „Pure Nature-Küche“ bewährt und eingekocht haben: „Für mich sind Naturverbundenheit, ein guter Geschmack und Nachhaltigkeit wichtig. Das sind Prinzipien, nach denen ich seit vielen Jahren arbeite und die ich immer versuche im Blick zu behalten.“ Seit August 2020 leitet er als Küchenchef die Gastronomie des Hotels „Papa Rhein“ mit dem „Restaurant Bootshaus“ am Binger Rheinufer. Bei Hafenflair mit zauberhaftem Blick auf Wasser und Weinberge bietet Henkel mit seinem achtköpfigen Küchenteam den Gästen „eine lockere Küche für jeden Tag“ mit maritimer Prägung – und das in hipper, lockerer Atmosphäre zwischen Kojen und urban Lodges. Eine „neue kulinarische Mission“ – wie er es selbst beschreibt. Die Passion für gut ausgewählte Zutaten, für das, was er auf seinen Tellern kreierte und für erstklassigen Geschmack sieht er für diese Mission als existenziell an. „Wichtig ist, dass man den Beruf nicht einfach macht, weil man einen Beruf machen muss. Für mich ist es Berufung! Ich hatte Spaß daran und dann hat sich die Leidenschaft einfach

entwickelt.“ Zu seiner Berufung kam Nils Henkel jedoch erst über Umwege. Ursprünglich wollte er eine Schreinerlehre machen – doch das war ihm nicht kreativ genug. „Dann habe ich noch einmal ein Praktikum als Koch gemacht. Ich habe sofort gemerkt, dass ich dafür Feuer und Flamme bin und habe es als meinen Weg gesehen.“ Von nun an stand der Geschmack immer an aller erster Stelle. Er kocht sich in die Riege der deutschen Sterneköche. Dabei verlor er niemals die Neugier und blieb sich selbst treu – bis heute das Erfolgsrezept des Spitzenkochs. In seiner aromatischen Küche zeichnet sich vor allem eines ab: ein Faible für alte Gemüsesorten und wilde Kräuter. So gehören etwa Topinambur, Artischocken und Rote Beete zu seinen liebsten Gemüsesorten. Sein Fokus auf vegetarische und nachhaltige Küche ist dabei kein Zufallsprodukt: „Im Zuge des Massentierhaltung war für mich einfach klar, dass wir von dem täglichen Fleischkonsum unbedingt wegmüssen.“ Und noch auf eine andere Art und Weise ist der Küchenchef des „Papa Rheins“ nachhaltig – die Inspiration für seine farbenfrohe Küche holt er sich vorzüglich im analogen Bereich: „Was für mich wirklich inspirierend ist, sind frische Lebensmittel, die aktuelle Saison, Märkte – das finde ich einfach interessant und regt sofort an, neue Ideen zu entwickeln.“ Auf diese neuen Ideen können sich Gäste von nun an in shabby-schickem Eastcoast-Ambiente freuen. Denn Henkel fühlt sich in seiner neuen Küche wohl: „Das hat ein bisschen was Nordisches – das passt gut zu mir.“ Als kleinen Vorgeschmack erklärt er: „Eine gute Küche muss nicht immer von vielen kleinen Komponenten auf dem Teller leben, sondern von drei bis vier wesentlichen Komponenten. Diese reichen, um ein rundes Geschmacksbild zu erzeugen.“ Nils Henkel zeigt sich überzeugt: „Eine einfache und ehrliche Küche hat jeder gerne.“



Das Küchenteam im Einsatz, um für die Gäste des „Papa Rhein“ ganz besondere Gaumenfreunden zu kreieren.

Werdegang

1969 an der Ostseeküste in Kiel geboren, beginnt Nils Henkel 1986 seine Ausbildung als Koch im Romantikhotel „Voss-Haus“ in Eutin. Mehrere Stationen in Hamburg und im Münsterland folgen. 1997 führt sein Weg ins Restaurant „Dieter Müller“ im Schlosshotel Lerbach (Bergisch Gladbach), das 1998 – 2011 mit drei Sternen zu den besten Deutschlands zählt. Zunächst als Sous-Chef an der Seite von Dieter Müller, wird Nils Henkel 2008 alleiniger Küchenchef. Von 2017 bis Mitte 2020 dann Küchenchef im Restaurant des Relais & Châteaux Hotel „Burg Schwarzenstein“ in Geisenheim. Am 1. August 2020 wechselt er schließlich die Rheinseite und übernimmt die kulinarische Verantwortung im Hotel „Papa Rhein“ mit dem „Restaurant Bootshaus“.