

# Der neue Chefkoch kommt direkt aus London

Hotel Römerbad: Küchenparty nach der Generalsanierung war der erste Einsatz für Küchenchef Michael Gresslin, nach 24 Jahren wieder zurück im Markgräflerland

VON UNSERER MITARBEITERIN  
SIGRID UMIGER

**BADENWEILER.** Mit zwei Partys eingeweiht wurde die neue Küche im Grandhotel Römerbad Badenweiler. Rund 400 000 Euro hat der neue Besitzer, die Von der Heyden Group, investiert. Neuer Küchenchef ist Michael Gresslin. Er kommt direkt aus England, ist aber ein echter Markgräfler aus Oberweiler.

Das denkmalgeschützte Grandhotel wurde 1826 gebaut. Wo damals noch Pferde­ställe waren, wurde später der Küchen­trakt eingerichtet. Kurz nach der Über­nahme des Hotels, im Oktober 2009, gab der große Gasherd seinen Geist auf. Da auch andere Küchenelemente teilweise mehr als fünfzig Jahre alt waren, erfolgte eine Generalsanierung aller Küchen­räume. Sie erhielten eine moderne Ein­richtung auf dem neuesten Stand der Technik. Zur Sanierung gehörte auch die Erneue­rung der Elektro-, Sanitär- und Wasser­leitungen. Die Decke wurde abgehängt, die alten Fenster gegen neue mit Wärme­

schutzverglasung ausgetauscht und die Böden neu gefliest. Herzstück der moder­nen Küche ist ein großer Induktionsgas­herd.

Hotelmanager Stefan Ehrenberg dankte dem Bauleiter, Architekt Stefan Klöber aus Badenweiler, allen Handwerksfirmen – vorrangig aus der Region – und dem hauseigenen Römerbad-Team. Es sei nicht nur qualitativ sehr gut, sondern teil­weise sogar nachts gearbeitet worden, um das Zeitfenster einzuhalten, dankte Stefan Ehrenberg.

Begeistert von der modern „Werkstatt“ ist auch der neue Küchenchef Michael Gresslin. Er stammt aus dem Gasthaus „Ochsen“ in Oberweiler. Den Gasthof hatte sein Urgroßvater im Jahr 1885 ge­kauft. Seine Lehrzeit absolvierte Michael Gresslin im Nordschwarzwald, er arbeite­te eineinhalb Jahre in Sri Lanka und war 1986 nach England ausgewandert. Dort war er Küchenchef in renommierten Häusern in London wie dem „Berkeley-Hotel“. Zwischendurch war der Mark­gräfler aber auch sechs Jahre lang selbst­ständig in England und sagt: „Ich wollte, dass die Briten die guten badischen Spe-



Neuer Küchenchef im Hotel Römerbad Badenweiler ist Michael Gresslin (rechts). Zum Team gehören auch Tim Atorf, Mirko Goerendt und Jürgen Herkommer (von links).

FOTO: SIGRID UMIGER

zialitäten kennenlernen.“ In seinen 24 Jahren in London habe er den Markgräfler Wein vermisst und seine Leibspeisen wie Spätzle, Schupfnudeln und Schäuferle.

Und was macht ein Markgräfler in Eng­land, wenn ihn das Heimweh plagt? „Ganz klar. Er liest täglich BZ-online“, er­zählt der 49-jährige Michael Gresslin. Dank der Badischen Zeitung habe er von der Küchenchef-Suche des Hotels Römer­bad erfahren. „Ich habe mich gleich be­worben und freue mich, dass es geklappt hat“, betont Michael Gresslin. Eines sei­ner Leibgerichte, badisches Schäuferle, ge­hörte am Freitag auch zu dem Menü, das die Handwerker für ihre gute Facharbeit genießen durften.

Stellvertreter von Michael Gresslin in der Küche des Römerbades ist Jürgen Her­kommer. Zum Team gehören weitere zehn Mitarbeiter – Köche und Auszubil­dende. Auch Hoteliers waren unter den Gästen, etwa Michele Esposito. Er war vor vielen Jahren Konditormeister im Rö­merbad und staunte über die gelungene Renovierung: „Jetzt geht es aufwärts im Römerbad. Das kommt ganz Badenweiler und damit auch allen Hoteliers zu gute.“