

gesammelt von Ellen Schwaab

Telefon: 05 61 / 2 03 14 19

Fax: 05 61 / 2 03 24 00

Mail: kassel@hna.de



05.03.11  
HNA

# Weckewerk und Weltstadtflair

**F**rische Farbe, schicke Einrichtung und überraschende Lichteffekte: Was Gastronom Thomas Nähler (Steinernes Schweinchen, Orangerie) und die Museumslandschaft Hessen Kassel (MHK) aus dem Restaurant am Herkules gemacht haben, ließ die Gäste der Eröffnungsparty schwärmen. Manchem verschlug es beim Blick durch das Panoramafenster des Terrassensaals auf die nächtlich beleuchtete Stadt, die verheißungsvoll glitzerte, fast den Atem. Vergleiche mit Metropolen wie Lissabon und Paris machten die Runde. Und Stolz auf die Heimat. „Da geht einem das Herz auf“, bekannte Dieter Beine, Protokollchef der hessischen Staatskanzlei in Wiesbaden und früherer Referent von Ex-Oberbürgermeister Georg Lewandowski. Ingo Wessel vom Münchener Konzeptbüro, fürs Gastronomiekonzept der MHK zuständig, war sichtlich stolz

auf die Verwandlung. Keine Spur mehr vom Muff, der früher in den Gasträumen aus den späten 1970er-Jahren herrschte. Er habe nicht widerstehen können, „an einem der schönsten Orte Kassels, wenn nicht gar Hessens, ein Restaurant zu führen“, bekannte der viel beschäftigte Gastgeber. Der „fantastische Standort“ habe nur ein wenig Farbe, ein paar Fliesen und neue Möbel gebraucht. Ein bisschen mehr wird's schon gewesen sein. MHK-Chef Prof. Bernd Küster sprach von einem kleinen Wunder. „Es beschämt uns etwas, was Thomas Nähler in kurzer Zeit zustande gebracht hat.“

Dass die Gäste in den Herkules-Terrassen auch kulinarisch bestens bedient werden, dafür sorgen Geschäftsführerin Conny Icke (ehemals Gasthaus Wicke in Rengershausen) und Küchenchef Dennis Kolle, der bei der Eröffnungs-



**Starkes Team: Conny Icke, Geschäftsführerin der Herkules-Terrassen, Küchenchef Dennis Kolle, MHK-Chef Prof. Bernd Küster, Gastronom Thomas Nähler mit Sohn Tim und Lebensgefährtin Yvonne Mahlike (von links).**

Foto: Koch

party von Sternekoch Jürgen Richter (Steinernes Schweinchen) unterstützt wurde. Geleitet wurden unter anderem Weckewerk-Pralinen auf buntem Kartoffelsalat, Lammkoteletts an Ratatouille und Pesto, Käsepralinen und ein Herkules-Dessert aus weißem und dunklem Schokoladenmousse mit Orangengelee.

Unter den zahlreichen Gästen gesehen wurden unter anderem Dehoga-Geschäftsführerin Anna Homm, Rainer Holzhauser (Grischäfer, Kaskaden-Restaurant), Thomas Ernst

(Pralinen-Werkstatt), Ralf Gude (Hotel Gude), Hans-Ludwig Fischer (Kurpark-Hotel), Oberbürgermeister Bertram Hilgen, Kämmerer Dr. Jürgen Barthel mit Ehefrau Elke Barthel, Bauataals Bürgermeister Manfred Schaub und Ehefrau Ute Wiesner, Martin Engels (Ortsvorsteher Bad Wilhelmshöhe) mit Ehefrau Claudia Engels sowie MT-Melungen-Marketingchefin Christine Höhmann. (els)

Herkules-Terrassen, geöffnet dienstags bis sonntags ab 11 Uhr, montags Ruhetag.