

Artikel publiziert am: 03.08.11

Datum: 15.08.2011 - 11.38 Uhr

Quelle: <http://www.hna.de/nachrichten/stadt-kassel/kassel/angebot-schmeckt-1347561.html>

## Museumsgastronomie: Neues Konzept kommt an

**Kassel. Eine ausgefallene Tapete als Blickfang, leckere Torten und neue Möbel: Das Café Jérôme im Schloss Wilhelmshöhe ist das jüngste Kind der neuen Museumsgastronomie.**



© Fotos: Koch

Junges Team: Konditorin Isabel Ewig, Pächterin Chantal Golomb, Heike Sandrock und Hannah Röhling (von links) bewirten die Besucher im Café Jérôme im Schloss Wilhelmshöhe.

Mit seiner Übernahme hat sich Pächterin Chantal Golomb einen Herzenswunsch erfüllt. „Es war schon immer mein Traum, ein kleines Café zu haben“, sagt die 25-Jährige.

Mit dem Jérôme, das seit Mitte Juli geöffnet ist, hat die Kasselerin diesen Traum wahr gemacht. Zehn Jahre Erfahrung brachte die Existenzgründerin mit. Während des Politikstudiums verdiente sie sich ihren Lebensunterhalt in der Kasseler Gastronomie.

Das Café Jérôme bietet drinnen bis zu 85 Gästen Platz, auf der Terrasse können weitere 48 Besucher bewirten werden. Sie haben die Wahl zwischen Kuchen und Torten sowie kleinen Speisen. Spezialität des Hauses: Tiramisu-Torte, die wie alle Torten von Konditorin Isabel Ewig in der Schlossküche gebacken wird.

Chantal Golomb ist die Jüngste im Bunde der Museumsgastronomen. „Wir freuen uns über den guten Start, den sie hingelegt hat“, sagt Judith Reitter, Pressesprecherin der Museumslandschaft Hessen Kassel (MHK).

Seit 2007 wird unter Federführung des Münchener Experten Ingo Wessel (Konzeptbüro) an der Museumsgastronomie gefeilt. Orangerie, Kaskaden-Wirtschaft und Herkules-Terrassen wurden mithilfe von neuen Pächtern flottgemacht. Auch das von Astrid und Mahmoud El Ahl geführte Schlosscafé in der Alten Wache präsentiert sich nach siebenmonatiger Sanierung in neuem Licht. Angaben über die Gesamtinvestition und die Höhe des Beraterhonorars gibt es von der MHK zurzeit nicht. In das Café Jérôme wurden laut Reitter 15 000 Euro investiert.

„Alle Standorte laufen erstaunlich gut“, sagt Wessel. Glücklicherweise habe man auch gute Gastronomen als Betreiber gefunden. Thomas Nähler („Steinernes Schweinchen“) hat die Gastronomie in der



Orangerie und am Herkules übernommen, die Holzhauer GmbH & Co. KG („Grischäfer“) die Kaskaden-Wirtschaft und nun auch die Bewirtung auf Schloss Friedrichstein in Bad Wildungen. Die Gaststätten hätten ihr verstaubtes Image abgelegt, sagt Wessel. Bergpark, Schloss Wilhelmshöhe und Museen seien für die Kasseler nun auch Orte, an denen man essen kann. „Es ist ordentlich investiert worden, auch von Pächterseite“, sagt Wessel.

Ein Arbeitskreis mit den Museumsgastronomen soll dazu beitragen, dass alle auf Erfolgskurs bleiben. Er trifft sich regelmäßig, plant Veranstaltungen und kulinarische Feste. Mit dem Wechsel im Museumscafé von Schloss Wilhelmshöhe ist die Entwicklung nicht abgeschlossen. Auch die Löwenburg, Schloss Wilhelmsthal und die Blumeninsel Siebenbergen sollen den Besuchern künftig zumindest kleinere gastronomische Angebote machen.

Was halten Sie, liebe Leserinnen und Leser, von dem Angebot? Äußern Sie Ihre Meinung unter [www.hna.de/kassel](http://www.hna.de/kassel)

Mehr zum Bergpark unter [www.hna.de/weltkulturerbe](http://www.hna.de/weltkulturerbe)