

Erfolgreicher Griff nach den Sternen

Marc Rennhack holt erneut zweiten Michelin-Stern

CUXHAVEN. „Die Sterne strahlen nicht nur in der Küche, sondern auch auf das ganze Haus. Wir sehen die erneute Auszeichnung mit Freude aber auch als große Verantwortung und arbeiten jeden Tag an uns“, so Geschäftsführerin Susan Cantauw vom Badhotel Sternhagen bei der feierlichen Übergabe der erneuten zwei Michelin-Sterne für das Panorama-Gourmet-Restaurant „Sterneck“.

Dr. Eick Sternhagen, Geschäftsführerin Susan Cantauw sowie Küchenchef des Gourmet-Restaurants „Sterneck“, Marc Rennhack und sein Team hatten sich mit Spannung im Foyer versammelt.

Marc Rennhack erkocht bereits seit elf Jahren Michelin-Sterne. Und zum fünften Mal zwei Sterne für das Haus am Strand; der erste leuchtete im Restaurant „Sterneck“ von 2001 bis 2010 unter Markus Keschull und Team, wurde danach durch einen zweiten Stern erhellt. 2012 übernahm Marc Rennhack die kreative Küche des „Sterneck“.

Der erfolgreiche Küchenchef begann vor 23 Jahren nach Beendigung seiner Ausbildung als Koch im Restaurant „Schiffswinkel“ in Herdecke. Sein Lebenslauf liest sich wie ein Restaurantführer. Er bekochte bekannte Häuser, unter anderem in Hagen, auf Sylt, in Stuttgart, Frankfurt am Main, Bremen und Bukarest – bis ihn sein kulinarischer Weg nach Cuxhaven ins Badhotel Sternhagen führte.

Die Michelin-Sterne sind nicht die einzige Auszeichnung für Marc Rennhack. Der renommierte Busche Verlag wählte den Küchenchef unter die „Top 50“-Köche. Da das „Sterneck“ unter den Restaurants in Niedersachsen auf Platz 3 steht und zu den besten 50 Restaurants Deutschlands zählt, war die Freude doppelt groß.

Liebe zum Kochen im Blut

„Am Ball bleiben und topfrische Produkte verwenden“, sei das Geheimnis, welches der Küchenchef aber gerne verriet. Natürlich brauche man Ideen, um seine Gäste in neue kulinarische Welten zu entführen. Auch verrückte, die man umsetzt. Die Erfahrung spielt dabei eine große Rolle. „Ohne Leidenschaft geht gar nichts. Liebe ohne Leidenschaft geht ja auch nicht“, sagt der Küchenchef, der die Liebe zum Kochen im Blut hat.

Die Michelin-Tester seien ausgebildet wie Agenten, meint er augenzwinkernd. Sie seien da und man wisse nichts davon. Man solle daher immer wach sein, wenn das Essen rausgehe. „Ich möchte die Tester gar nicht kennen. Sie sollen mein Essen kennenlernen“, sagt er lachend.

„Bescheidenheit sei zwar gut, aber man solle sein Licht auch nicht unter den Scheffel stellen“, lobte Dr. Eick Sternhagen die kulinarische Leistung des „Sterneck“-Teams, um mit einem Gläschen Champagner auf das tolle Ereignis anzustoßen. (jt)



Marc Rennhack (Mitte) und sein Team haben heute Arbeit geleistet, um