



Die Kolleginnen und Kollegen lassen ihn nur **ungern ziehen**: Onno Siemons (Mitte) bekam zum Abschied ein Gemälde.

Foto: Tonn

Immer auf Top-Niveau

42 Jahre war Onno Siemons Restaurantleiter im Badhotel Sternhagen / Nun ist er im Ruhestand

Von Joachim Tonn

CUXHAVEN-DUHNEN. Für gewöhnlich bekommt niemand zu Lebzeiten ein Denkmal gesetzt. Nicht einmal eine lebende Legende, wie Onno Siemons, der in 42 Jahren zusammen mit dem renommierten Küchenchef des Panorama-Gourmet Restaurants „Sterneck“, Marc Rennhack, und Küchendirektor Thomas Hildebrandt dem Badhotel Sternhagen zu seinem weit über die Grenzen Norddeutschlands hinaus exzellenten Ruf verholfen hat.

Die vielen aufrichtigen Würdigungen, die Siemons aus Anlass seines Abschieds in den Ruhestand erhielt, hatten allerdings durchaus Denkmalcharakter – gekrönt durch einen Umtrunk mit „Louis Roederer Champagne Brut Premier“. Das Mindeste, was man dem Anlass und seinem Ruf als Spitzengastronomie schuldig ist.

Gourmetrestaurants leben in erster Linie davon, dass sich zwei Expertengruppen auf Augenhöhe begegnen: Sterneköche, die Tag

für Tag aus Leidenschaft für den Beruf ihr Bestes geben und anspruchsvolle Gäste, für die exzellente Küche ein Stück gelebte Kultur bedeutet. Diese beiden Ansprüche zusammenzuführen und für absolute Zufriedenheit auf beiden Seiten zu sorgen, ist Sache des guten Geistes – des Restaurantleiters. Onno Siemons war so einer, und noch dazu Sommelier in Personalunion. Er war die Kraft im Hintergrund, die mit Wissen, Erfahrung, Fingerspitzengefühl und einem Herzen für Menschen jeden Tag aufs Neue diese besondere Wohlfühl-Atmosphäre zu schaffen wusste.

„Award of Excellence, „Oberkellner des Jahres“, „Best of Best“: Titel und Auszeichnungen, die Onno Siemons im Laufe der Jahre in aller Bescheidenheit, aber durchaus mit Stolz entgegengenommen und immer wieder gerechtfertigt hat. So sehr er auch an seiner Aufgabe gehangen habe, werde er jetzt ganz bestimmt nicht in irgendein Loch fallen, wie Geschäftsführerin Susan Cantauw in ihrer humorvollen Abschiedsrede

mutmaßte. „Ich freue mich auf eine Menge von Dingen, zu denen ich endlich genug Zeit haben werde – allen voran lange Spaziergänge mit meiner Frau, für die ich nicht immer die Zeit hatte, die ich mir gerne genommen hätte, und die mir eine Stütze war, aus der ich Kraft für meinen manchmal doch recht anstrengenden Dienst schöpfen konnte“, sagte Siemons. Der scheidende Restaurantleiter überlegte eine Weile und setzte hinzu: „Natürlich auch Bewegung – Rad fahren, Gartenarbeit, Golfen und (verschmitztes Augenzwinkern) mein ganz privater Weinkeller, wo auch erlesene Spitzengewächse aus Deutschland zu ihrem Recht kommen.“

Abschied fällt schwer

Man merkte Onno Siemons an, dass er sich nicht so ganz leicht von seinen Mitstreitern trennen kann: Marc Rennhack zum Beispiel, Zwei-Sterne-Koch und Küchenchef im Restaurant Sterneck, oder Küchendirektor Thomas Hildebrandt, (Küchenchef Panorama-Restaurant „Schaarhorn“

und rustikale Stube „Ekendöns“). Die positive und Früchte tragende Kooperation zwischen den Mitarbeitern hob auch Hotelier Dr. Eick Sternhagen in seiner Rede hervor, der seinen Restaurantleiter „mit einem weinenden und einem lachenden Auge“ ziehen lässt. Und dann kam Rührung auf, denn in den ganzen Jahren hatte Onno Siemons immer wieder ein Auge auf ein wunderschönes Landschaftsbild des französischen Malers Gustave Moreau (19. Jahrhundert) geworfen – eine sonnendurchflutete Ausflugszene an einem Seerosenteich. Die Geschäftsleitung wusste das und versteckte irgendwann das unverkäufliche Original, um es ihm als Abschiedsgeschenk überreichen zu können. Und wie das bei gestandenen Männern häufig der Fall ist: Rührung und leichte Feuchtigkeit in den Augen versuchen sie locker wegzuscherzen. Siemons versprach, dafür Silvester zum Aushelfen zu kommen. Die Freude auf dieses gelegentliche Wiedersehen stand allen Beteiligten ins Gesicht geschrieben.