

„Restaurant Marly“

Was machen Unternehmer eigentlich, wenn sie sich einmal nicht um Zahlen und Kunden kümmern? Wo entspannen sie, wo laden sie ihren Akku auf? Hier stellen Ihnen IHK-Mitglieder die Restaurants vor, in denen sie gerne zu Gast sind. Heute ist es Jürgen Bichelmeier, geschäftsführender Gesellschafter des Mannheimer Display- und Verpackungsherstellers Rack & Schuck, der uns sein Lieblingsrestaurant präsentiert.



Der ehemalige Rheinvorlandspeicher im Mannheimer Hafen ist das neue Domizil des Restaurants Marly.

Schön hier!

Der Sprung über den Rhein ist Gregor Ruppenthal nicht leicht gefallen. 14 Jahre lang kochte er in seinem Restaurant Marly im Ludwigshafener Stadtteil Hemshof und machte es mit seinen mediterranen Spezialitäten zum Aushängeschild der Gastronomie in der Chemiestadt. Seit Ende März ist der Speicher 7, der ehemalige Rheinvorlandspeicher direkt neben dem Hochhaus der Mannheimer Hafengesellschaft, sein Domizil. „Wir wollen hier noch besser werden“, freut er sich über die neue Location, in der 40 statt wie bisher 30 Sitzplätze zur Verfügung stehen und die mit einer Terrasse mit Blick auf den Rhein lockt. „Ganz wichtig war mir auch die mit 40 Quadratmetern deutlich größere Küche.“ Dort genießt sein Herd der legendären französischen Marke Molteni, der

in Sterne-Küchen weltweit zum Einsatz kommt, einen Vorzugsplatz – eine Liga, in der auch Ruppenthal bald spielen möchte. „Ich stehe für eine individuelle, regional geprägte Küche, in der ich selber nach eigenen Rezepten koche, frei nach dem Motto: Das Theaterstück, das wir jeden Abend spielen, schreiben wir selbst,“ erzählt er.

Jürgen Bichelmeier, dessen Vater Hans das 1899 gegründete Unternehmen Rack & Schuck mit Sitz in Mannheim-Käfertal 1955 übernahm, verbindet mit Gregor Ruppenthal die Wertschätzung solider handwerklicher Arbeit mit hoher Qualität. Entsprechend bodenständig ist auch sein kulinarischer Geschmack. „Ich mag am liebsten Schweinebäckchen mit Kartoffelpüree und freue mich, dass ich dieses Gericht nach wie vor häufig auf der Speisekarte im Marly finde.“ Aber auch die Marly-



FOTOS (2): RINDERSPACHER

Jürgen Bichelmeier (rechts) schätzt die Küche von Gregor Ruppenthal.



FOTO: TRÖSTER

Im Sommer lockt eine Terrasse mit Blick auf den Rhein.

Klassiker wie Octopus-Salat mit Safrankartoffeln oder gegrillten Thunfisch mit Caponata Siciliana genießt er sehr – ebenso wie das neue Ambiente. „Auf der Terrasse zu stehen, auf das Wasser zu schauen und danach ein schönes Essen zu genießen, das ist einfach der perfekte Abschluss eines Tages“, weiß Bichelmeier, dessen Firma u. a. für bekannte Marken wie Lamy, Caprisonne oder Uhu arbeitet. Er sieht insgesamt den Umbau des Rheinvorlandspeichers durch die Architekten Schmucker und Partner als großen Gewinn für den Hafen und erinnert sich beim Blick auf den Fluss gerne an seine Jugend. Häufig war er damals mit seinem Vater im Trainerboot auf dem Rhein unterwegs, als dieser den Ruderer Jochen Meißner, Silbermedaillengewinner bei den Olympischen Spielen 1968, auf dem Weg zu diesem Erfolg trainierte.

Es war das Café Marly am Louvre mit Blick auf die berühmte Glaspyramide, das Ruppenthal inspirierte, seinem Restaurant diesen Namen zu geben. In Paris arbeitete er ein Jahr lang im berühmten Sternerestaurant „Lucas Carton“ und unterbrach sein Studium der Diplom-Romanistik an der Universität Mannheim, das er nach seiner Lehre im Deidesheimer Hof bei Manfred Schwarz aufgenommen hatte. „Doch eigentlich war ich schon seit der 11. Klasse davon überzeugt, dass ich Koch werden wollte, auch wenn meine Eltern sich damals gar nicht dafür begeistern konnten“, erinnert er sich. Eine Einschätzung, die sich zwischenzeitlich allerdings grundlegend geändert hat.

Ulla Cramer