

# Presse Information

## Mainzer Küchengeschichten: **Tim Meierhans kocht mit Durchblick und Weitblick**

Mainz, 11/2010. Er ist kein Wilder, kein Entertainer und kein Süßer. Tim Meierhans weiß ganz genau, was er kann, was er will und wohin die Reise gehen soll. Seit März 2009 ist er Küchenchef im neuen Favorite Restaurant im Favorite Parkhotel, Mainz. Seinen Führungsstil beschreibt der 27-jährige als kameradschaftlich und respektvoll. „Ich gebe die Richtung vor und vertraue meinen Leuten bei der Ausführung der Details“, sagt er. Zusammen mit einem jungen Team bestehend aus 5 gelernten Köchen stemmt er den Job. „Wir sind ehrgeizig, aber nicht verbissen, und: wir haben bei allem Stress das Lachen nicht verlernt“, so Meierhans. Das glaubt man dem jungen Chef, und man kann es sehen, wenn man in seine Reich schaut. Eine Glasfront gibt den Blick frei in die neue, blitzende Küche. Eine reine Showküche ist das nicht. Hier wird gearbeitet. Ganz solide, das ist Meierhans wichtig. Deshalb hat er auch auf seine Ausbildung als Koch den Küchenmeister gesetzt. In der Hotelfachschule in Heidelberg schnitt er dabei als einer der Besten ab. Personalführung und Küchentheorie, wirtschaftlich denken und handeln – das wollte Tim Meierhans unbedingt lernen, ehe er als Küchenchef das Ruder in die Hand nahm. Seit November 2010 glänzt ein Michelin-Stern über dem Favorite Restaurant – erkocht von Tim Meierhans und seinem Team.

Auf seinem Weg durch die Spitzengastronomie hat Meierhans viel gelernt. Immer wieder ist er auf eine Sache gestoßen, die heute seine Maxime ist: Die Basis muss stimmen – auch oder gerade beim Kochen. Tim Meierhans steht mit beiden Füßen fest auf dem Küchenboden. Die Mutter aller Küchen, die französische Klassik, hat er von der Pike auf gelernt. Auf allen Posten hat er gearbeitet, auch an der Spülmaschine gestanden und als Praktikant tagelang ohne Murren Kartoffeln geschält. Die Ausbildung war kein Zuckerschlecken, und weil es Meierhans sehr genau nimmt, hat er so manches Mal geschwitzt und gebibbert,

# Presse Information

ob das, was er auf den Teller brachte, dem strengen Blick seiner Ausbilder standhielt. Doch die Freude am Kochen hat alles wieder wettgemacht. Sein Küchenstil heute ist klassisch geprägt mit jungen, frischen Akzenten aus den Weltküchen. Neue Garmethoden interessieren ihn ganz besonders. Zuhause im rheinhessischen Lörzweiler, wo seine Familie lebt, isst er am liebsten die Rouladen von der Oma. Die sind ihm eine willkommene Abwechslung. Und wenn er mit den Kumpels mal zu Fußball unterwegs ist, dann muss es anschließend meistens noch eine Pizza sein.

In Tim Meierhans' Familie war wenig Zeit für große Küche. Die Eltern waren berufstätig. Schon als Schüler musste er sich mittags selbst versorgen. Doch nicht Fast Food und Dosenfutter standen auf seinem Küchenplan. Von Anfang an fand er Spaß am Kochen. Und er nahm sich die nötige Zeit, das auch zu tun. Dass er Koch werden wollte, wusste er spätestens seit einem Küchen-Praktikum als Realschüler. Seine Laufbahn führte ihn durch besternte Betriebe wie Traube Tonbach, Kronenschlösschen, Restaurant Fallert, Ente in Wiesbaden und Micro im Frankfurter cocoon club. Zuletzt war er Souschef bei Frank Buchholz. Dann kam der Ruf zurück dorthin, wo alles begonnen hatte – in seinen Ausbildungsbetrieb, ins Favorite Parkhotel. Seinem Lehrmeister Helmut Danker, heute Küchendirektor im Haus, fühlt er sich freundschaftlich verbunden. Das neue Restaurant, das die Eigentümer-Familie Barth schlicht, hochwertig und schön gestaltet hat, entspricht auch Meierhans' Geschmack. Bei der Einrichtung der Restaurant-Küche hat er maßgeblich mitgewirkt.

Jetzt ist alles so, wie er es sich immer gewünscht hat – sogar privat. Seine langjährige Freundin Melanie, die gerade Frau Meierhans geworden ist, ist immer in seiner Nähe. Als Restaurantleiterin steht sie dem jungen Service-Team des Favorite Restaurants vor und sorgt dafür, dass all' die Köstlichkeiten, die aus der Küche kommen, perfekt präsentiert werden. Die Karte im Restaurant wechselt alle 6 Wochen. Es gibt 45 Plätze und die sind mittlerweile sehr gefragt. Dass es auch weiterhin gut funktioniert, dafür setzen sich Küche und Service täglich aufs Neue ein. „Jetzt müssen wir kontinuierlich mit Qualität überzeugen“, so Meierhans.

# Presse Information

Deshalb macht er selten Ausflüge ins Restaurant sondern bleibt ganz bewusst in seiner Küche und tut das, was er am allerbesten kann: Kochen. Wilde Verkleidungen, Star-Allüren und inszenierte Shows – das alles ist nicht seine Welt. Und auf süße Sünden kann er gut und gerne verzichten. Er ist halt einfach kein Süßer, doch seine Desserts sind trotzdem den Versuch wert.

Das Favorite Restaurant ist von Mittwoch bis Sonntag von 12.00 bis 15.00 Uhr und von 18.00 bis 24.00 Uhr geöffnet. Das Restaurant liegt mitten im Mainzer Stadtpark im Favorite Parkhotel, Karl-Weiser-Straße Nummer 1.

Weitere Informationen unter [www.favorite-mainz.de](http://www.favorite-mainz.de)

*Für Fragen der Medien:*

Lydia Malethon, PR Profitable, Tel. 0611 166 96 15,  
e-mail: [l.malethon@pr-profitable.de](mailto:l.malethon@pr-profitable.de)