

## Zwei Profis geben dem Liberty ihr Gesicht



Heiko Hankel, Direktor, und Jan Maxheim, Küchenchef, stammen aus der Region und führen das Designhotel „Liberty“ und das Restaurant „Wasser & Brot“ in eine verführerische Zukunft

*Schwellenangst hatte sicherlich ein mancher Verurteilter in der Vergangenheit, wenn er in das Gefängnis musste. Heute begrüßen im ehemaligen Offenburger Knast meist junge, höchst motivierte Mitarbeiter die Gäste. Seit zwei Jahren ist das ehemalige Gefängnis aus dem 19. Jahrhundert umgebaut. Die Offenburger Jungunternehmer Christian und Dietmar Funk haben aus dem historischen Gebäude ein trendiges Hotel gezaubert. Heiko Hankel und Jan Maxheim geben dem Hotel Liberty ihr Gesicht. Hankel ist der Geschäftsführer, Maxheim der Küchenchef. Die beiden haben das Hotel, wie auch das Restaurant „Wasser & Brot“ in Offenburg geerdet. Nirgends lässt es sich in Offenburgs City so leger und unaufgeregt und doch auf feinstem Niveau genießen. Hamburger und Vegi-Gerichte, oder Haute Cuisine, wie der Gast will, in Anzug und Schlips, oder offenem Hemd und Jeans.*

Vergessen sind die Zeiten, als die Küche des Liberty glauben nach Sternen greifen zu müssen, mit Jan Maxheim hat sich das Angebot und das Flair im Restaurant verändert. „Die Speisekarte schreiben die Gäste“, sagt der Küchenchef, der mit Heiko Hankel und den Gebrüdern Funk die neue Richtung bestimmt. „Wir sitzen immer wieder zusammen und besprechen die Wünsche unserer Gäste, für sie sind wir da!“, stimmt ihm Heiko Hankel zu.

Mit Heiko Hankel und Jan Maxheim haben die Eigentümer zwei gestandene Führungskräfte verpflichtet. Hankel wurde durch eine Empfehlung direkt angerufen. Markus Hauser, selbst Geschäftsführer bei der F&S Gesellschaft für Dialogmarketing innerhalb der Funk Holding, kennt ihn noch aus der Schulzeit und wusste, dass Heiko Hankel eine beachtliche Karriere im internationalen Hotel-Management hingelegt hatte. Er stammt aus Achern und war 10 Jahre im Top-Management des Marriott-Konzerns. Als Hotelmanager war Hankel stets unterwegs, bis ihn Meinrad Schmiederer, Chef des Relais & Châteaux Hotel Dollenberg, als Geschäftsführer des Kurhaus Baden-Baden verpflichtet hatte. Dort traf Hankel auf Jan Maxheim, der in Baden-Baden Küchenchef war.

Auch Maxheim hat eine ähnlich erfolgreiche Karriere in den Sterneküchen hinter sich. Im Deidesheimer Hof hatte er schon für den damaligen Bundeskanzler Helmut Kohl und seine Staatsgäste dessen

geliebten Saumagen angerichtet. In Davos stand er in einer 2-Sterne-Küche und in Locarno, im Tessin, machte er vor vielen Jahren seine erste Erfahrung in einer Frontküche. „Das gefällt uns als Köche und auch den Gästen“, weiß Maxheim und führt die Front-Küche in Offenburg fort. In der Küche selbst hat er allerdings für den täglichen Service einiges umstellen lassen. „Aber die Front-Küche mit unserem offenen Grill in diesem großzügigen, hohen Gastraum bleibt“, sagen die beiden, „das gefällt allen Gästen.“ Hankel und Maxheim führen heute das „Hotel Liberty“ und das Restaurant „Wasser & Brot“ völlig unaufgeregt. Wie in einem Familienhotel ist Hankel der Patron und Maxheim der Küchenchef. Schnell haben die beiden neue Stammgäste gewonnen. Längst ist es ratsam zu reservieren. Das Design-Hotel ist ein Muss für jeden Offenburg-Besucher, das Restaurant der neue Treffpunkt der Genießer der Stadt. Von Schwellenangst ist da längst keine Rede mehr...

### **Hotel Liberty - Restaurant Wasser & Brot**

Grabenallee 8  
77652 Offenburg  
+49 781 28953000  
[www.hotel-liberty.de](http://www.hotel-liberty.de)

## Jan Maxheim | Offenburg

### Hotel Liberty - Restaurant Wasser & Brot

Gastgeber Heiko Hankel  
Küchenchef Jan Maxheim  
Grabenallee 8  
77652 Offenburg  
+49 781 28953000  
www.hotel-liberty.de

38 Zimmer

Kein Ruhetag

Michelin Teller / 1 Besteck,  
Südland Köche

Die Location ist einmalig, allein dank der architektonischen Leistung lohnt sich ein Besuch. So schön kann Gefängnis sein! Wirbt das Hotel Liberty. Die Gäste des Restaurants sitzen unter einer großen Glaskuppel, die die zwei alten Gefängnistakte Offenburgs miteinander verbindet. Großzügig, hell und lichtdurchflutet lädt der Gastraum - zwischen den zwei aus dem 19. Jahrhundert erbauten Zellengebäuden - ein, in die Lounge, Restaurant mit offenem Grill oder in die Bar. Die Gäste staunen, langweilig wird es hier nicht, man kann auch den Köchen bei der Arbeit zusehen.



Spanferkel / Grünkernrisotto / Erbsenpüree / Birnen Chutney



## BODENSTÄNDIGE KÜCHE MIT REGIONALEN PRODUKTEN

Jan Maxheim will mit regionalen Lebensmitteln kochen, ganz traditionell – angerichtet aber wird auf feinstem Niveau

*Gehe in das Gefängnis. Gehe nicht über Los. Feinschmecker in Offenburg lassen sich die Ereigniskarte des alten Monopoly-Spiels nicht zweimal vorlesen. Die Speisekarte im ehemaligen Gefängnis der Ortenaumetropole lockt nicht nur Gourmets. Küchenchef Jan Maxheim verführt mit ganz traditionellen Regionalgerichten. Zwischen am Tisch geflammten Thunfisch Tom-Yum oder Loupe de mer steht auch das obligatorische Wiener Schnitzel oder ein Spanferkelgericht auf der Speisekarte. „Wir servieren eine bodenständige Küche“, sagt Jan Maxheim. Doch der Mann kann gar nicht anders, jedes Gericht verrät seinen Anspruch als Gourmetkoch.*

In der Offenburg in der Innenstadt gibt es für gutes Essen nur eine Adresse, das sieht auch der Guide Michelin so. Die kritischen Tester loben die internationale Küche und legere Atmosphäre im Restaurant „Wasser & Brot“. Mit Offen-Burger vom Dry-Aged-Rind oder Merguez-Sandwich mit karamellisierten roten Zwiebeln und Harissa zeigt sich das Angebot jung, modern und zeitgemäß. „Wir kochen, was die Gäste verlangen“, sagt Jan Maxheim, der Küchenchef. Eine Renner- und Penner-Liste hat ihm verraten, welche Gerichte am meisten gefragt werden. Dazu zählt auch der krosse Spanferkelrücken, den er immer wieder auf die Karte schreibt.

Jan Maxheim ist als Koch ein alter Hase. Er kennt die Lieferanten in der Region. Bevor er nach Offenburg kam, war er Küchenchef im Baden-Badener Kurhaus. Von einem Metzger aus der Umgebung bezieht er noch heute sein Rindfleisch vom hochwertigen Charolais-Rind für seine gegrillten Filets. Bei Anne Roters, aus Ledgen, kauft er sein Spanferkel. „Feinstes Schweinefleisch!“, lobt Maxheim, „medikamentenfrei aufgezogen, keine fragliche Zufütterung und keine langen Transportwege.“ Als verantwortungsvoller Koch freuen ihn die artgerechten Attribute, als Feinschmecker überzeugt ihn der Geschmack!

Fast jeden Tag kommt Maxheim mit dem Zug aus Baden-Baden nach Offenburg gefahren. „Da schreibe ich die Speisekarten“, verrät er. Wer den Spanferkelrücken angerichtet vor sich sieht, ahnt dass der Mann viel Zeit im Zug verbringt. Ausgefeilt und raffiniert finden sich neben dem verführerisch krossen Spanferkel, Gemüse in verschiedensten Texturen, ein scharfes Birnen-Chutney und Grünkernrisotto. Jede Zutat offenbart überraschende Aromen. Das Erbsenpüree bietet ein Hauch frische Zitrone und eine Spur Olivenöl. Das Birnen-Chutney birgt Chili und Spätburgunder. So zaubert Maxheim aus regionalem Gemüse der Ortenau Gerichte der Haute Cuisine, die er bodenständig nennt.

„Ich habe täglich Zeit, die Gerichte während meiner Zugfahrt immer wieder neu zusammenzustellen“, freut sich Maxheim über seinen Beruf als Koch. Seine Leidenschaft schmeckt der Gast auch in den Saucen. Zum Spanferkel serviert er eine dunkle Jus, für die er ordentlich, nach alter Lehre der Kochlegende Auguste Escoffier, zuerst tagelang einen Kalbsfond köchelt, zur Spanferkeljus Röstgemüse zweimal scharf anbrät, mit Rotwein ablöscht und danach mit dem Kalbsfonds nochmals zweimal einköchelt. So geht wahre Gourmetküche! „Unsinn“, winkt Maxheim ab, „so geht unser Handwerk!“, sagt er. Und wiederholt: „Wir bieten eine bodenständige Regionalküche!“ Dann schiebt er doch noch hinterher: „Mit manchen Highlights der Gourmetküche.“ – Im ehemaligen Gefängnis von Offenburg zeigt sich der Unterschied zwischen Monopoly-Spiel und Wirklichkeit: Wer in Offenburg heute ohne Umwege direkt in das Gefängnis darf, hat ein großes, schmackhaftes Los gezogen und will nur noch diese Ereigniskarte ziehen. (Siehe hinten in diesem Magazin: Zwei Profis geben dem Liberty ihr Gesicht).

Auszug aus der Speisekarte

Perlhuhnbrust hausgemachte Nudeln | Basilikum-Mascarponecreme Walnüsse | frisches Gemüse | Mango-Chutney - Lammkeule, 9 Stunden Sous-vide gegart | Grenaille-Kartoffeln | Gemüse der Saison | in brauner Butter garter Knoblauch | Zanderfilet | grüner Pfeffer | Mandarinenöl | cremiger Mais | Lachskotelett Kokos-Chilicreme | Ofenkartoffel | Bio-Sauerahm