



Porträt Juan Amador



Juan Amador ist Küchenchef und Inhaber des Drei-Sterne-Restaurants Amador in Langen, des Atelier Amador und der Amador Suite, einem Einraumhotel in Frankfurt am Main, sowie des Restaurants Amesa in Mannheim. Im Frühjahr 2010 stellt Amador mit dem Atelier 3.0 in Frankfurt das neue, weiterentwickelte und innovative Konzept seiner Kochschule und Event-Location vor.

Der 1968 geborene Schwabe spanischer Abstammung gehört zur europäischen Koch-Avantgarde und bezeichnet seinen Stil im Stammhaus Amador als „Neuinterpretation der klassischen katalanisch-baskisch-französischen Küche“.

Philosophie

Seit der Eröffnung des Stammhauses in Langen im Jahr 2004 bringt Juan Amador seine Gäste mit unvergleichlichen Geschmackserlebnissen – einem Spiel aus Aromen, Texturen, Konsistenzen und Wärmegraden – zum Staunen. „Mein Essen soll den Gästen nicht mehr aus dem Kopf gehen“ ist die Maxime des 41-Jährigen. In seine Arbeit fließen modernste Technik und wissenschaftliche Erkenntnisse ein. Trotz aller Innovation, seine Wurzeln sind tief verankert: Amadors Kreationen spiegeln die Kochtradition seiner elterlichen Heimat Spanien wider. Und bei allem klingt die klassische deutsch-französische Küche als Basis durch.

Werdegang

Seine berufliche Laufbahn startete Juan Amador mit einer Kochausbildung im Gasthaus Lamm in Weinstadt. Weitere Stationen, vor allem bei Albert Bouley im Hotel Waldhorn in Ravensburg, weckten



seine Experimentierfreudigkeit. 1993 in der Petersilie in Lüdenscheid wurde seine Arbeit im Alter von gerade 25 Jahren zum ersten Mal mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Er blieb der Petersilie bis 1997 treu, ging danach nach Sylt ins Fährhaus Munkmarsch, wo er sofort wieder einen Stern erkochte, und wurde anschließend Küchenchef des Schlosshotels Weyberhöfe bei Aschaffenburg. Innerhalb kürzester Zeit leuchteten über dem Schlosshotel zwei Michelin-Sterne.

Den Schritt in die Selbstständigkeit wagte Juan Amador 2004. In Langen südlich von Frankfurt am Main eröffnete er das Amador. Es wurde im gleichen Jahr vom Feinschmecker zum „Restaurant des Jahres“ gewählt und erhielt 2006 zwei Michelin-Sterne. Zum Experimentieren zieht sich der Sternekoch in sein 2005 eröffnetes Atelier Amador in Frankfurt zurück, das unter anderem auch als Location für Kochkurse dient. 2007 erhielt das Stammhaus in Langen dann den dritten Michelin-Stern, die höchste Koch-Ehre. Im Juli 2009 eröffnete Juan Amador das Restaurant Amesa in Mannheim, in dem er die klassische Grande Cuisine behutsam modernisierte und das bereits wenige Monate nach der Eröffnung mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Und auch der nächste Schritt ist mit dem Atelier 3.0 in Frankfurt schon geplant.

Für weitere Fragen zu LIZ wenden Sie sich bitte an:

Hassia Mineralquellen GmbH & Co. KG
Verena Christmann, Leiterin PR / Öffentlichkeitsarbeit
Gießener Straße 18-30
61118 Bad Vilbel
Tel.: 06101/403-1416
Fax: 06101/403-1465
E-Mail: verena.christmann@hassia-gruppe.com
www.hassia.com

Für weitere Fragen zu Juan Amador wenden Sie sich bitte an:

Gourmet Connection GmbH
Susanne Drexler, Teresa Sorg
Moselstraße 4
60329 Frankfurt
Tel.: 069/2578128-0
Fax: 069/2578128-11
E-Mail: info@gourmet-connection.de
www.gourmet-connection.de