

## Mediterrane Küche

Noch mehr Pasta und Pizza

## Indoormöbel

Frische Optik für Bistro und Bar

## Kaffeemaschinen

Individuell mit Programmen

## Eis im Frühling und Sommer Mit Frucht und Gemüse

Mit über 100.000 Exemplaren auflagenstärkster Fachtitel der Branche in Deutschland



## Spargel

Königsgemüse mit vielen Facetten.  
Bietet Profis in der Küche  
nahezu unbegrenzte Möglichkeiten.

Kreative Kulinarika mit Spargel





### PROFILE

- Im Jahr 1999 eröffnete das Ehepaar Philipp ihr gleichnamiges Restaurant in Sommerhausen bei Würzburg. Michael Philipp leitet die Küche. Seine Frau Heike ist Diplom-Sommelière, verantwortet neben Weinen den Service. Das Ehepaar beschäftigt insgesamt neun Mitarbeiter.
  - Das 400 Jahre alte Fachwerkhaus umfasst neben der Privatwohnung der Familie das Restaurant mit 26 Sitzplätzen und die Terrasse mit 16 sowie Suiten im Barock- und Renaissancestil und ein Doppelzimmer in der ersten Etage.
  - Bevorzugt glasweiser Ausschank der fränkischen und europäischen Weine, passend zu den Gerichten der saisonalen, frischen Küche, zubereitet aus bevorzugt regionalen Erzeugnissen.
  - Mitgliedschaft bei Jeunes Restaurateurs d'Europe. Michael Philipp ist in der Vereinigung der jungen Spitzenköche als Regionalsprecher tätig.
- [www.restaurant-philipp.de](http://www.restaurant-philipp.de)

# Gastfreundliche Präzision in stimmungsvoller Kulisse

Sommerhausen, ein beschauliches Örtchen unweit von Würzburg: Hier ist man schnell in der Stadt und genießt alle Vorzüge des Frankenlandes mit Wandern, Wein und Rad fahren. Mittendrin in der Idylle liegt das Restaurant Philipp in einem 400 Jahre alten Renaissancepalais. Heike und Michael Philipp haben sich dort ihren Traum von persönlicher Gastgeberschaft erfüllt.

**Kulinarische Offerten:**  
Lauwarm mariniertes Lachs mit Apfel, Gurke, Wasabi, Affilakresse;  
Délice von Cru de Cao Madagaskar, Earl Grey, Litschi.

Das Fachwerkhaus präsentiert sich wie ein kleines Schmuckkästchen – mit Blumendeko und Terrassenstühlen vor dem Haus, romantische Stimmung am Abend erzeugen große Windlichter. Im Inneren befinden sich 20 Sitzplätze, im Salon/ Private Dining noch einmal weitere Kapazitäten für bis zu zehn Gäste. Dazu in der ersten Etage: ein stilvoll eingerichtetes Doppelzimmer sowie die Barock- und die Renaissancesuite. Ob vom Feinschmecker, vom Michelin, Gault Millau oder anderen Publikationen: Viele Auszeichnungen sprechen für die

kulinarischen Gaumenfreunden im Restaurant. Michael Philipp verantwortet die Küche, seine Frau Service und Weine. Kennen gelernt haben sich die beiden Vollblutgastronomen bei ihrer Ausbildung in den Schweizer Stuben in Wertheim. Schnell entstand das Ziel, sich zusammen etwas Eigenes aufzubauen. Nach Vorbereitungsmaßnahmen wie der Ausbilderleistungsprüfung und Entscheidung für das richtige Objekt begann für das Paar das Abenteuer Selbständigkeit. Zum Luxus des anfänglich vier Tische zählenden Restaurants gehörte es,

Terrasse und Gastraum des Renaissancepalais, dazu im ersten Stock ein Doppelzimmer und zwei Suiten im Barock- sowie im Renaissancestil.

Heike und Michael Philipp mit ihrem Team für Küche und Service.



sich eine Spülfrau und eine Aushilfe zu leisten. Im Eröffnungsjahr 1999 strömten Gäste in Scharen heran, im folgenden Jahr es aufgrund des Gewöhnungseffektes etwas ruhiger, besonders unter der Woche war es schwer. Dennoch hielten die Eheleute an ihrem Konzept konsequent fest: hohe Qualität, handwerklich solide Zubereitung und eine nicht zu große Speisenauswahl. Sie starteten mit dem Angebot eines Menüs und Alternativen à la Carte, was Kunden leicht verwirrte, denn sie dachten, es handele sich um zwei verschiedene Menüs. Vor zwölf Jahren der mutige Schritt zu nur einem Degustationsmenü und passenden Weinen, deren Auswahl Heike Philipp obliegt. Dieses Konzept hat sich bis heute bewährt. Der Patron-Chef setzt in seiner Küche auf hochwertige, saisonale Produkte. Die Kunst des Kochens besteht für ihn darin, die Zutaten so zu veredeln, dass sie ihren Eigengeschmack behalten und sich maximal drei bis vier Komponenten auf einem Teller wiederfinden. Er läuft nicht jedem Trend hinterher, adaptiert aber mal hier und da einzelne Bestandteile. Dabei setzt er auf zeitgemäße Garmethoden wie das Wasserbad und Niedrigtemperatur. Wenn ein Gast ein bestimmtes Lebensmittel nicht mag oder verträgt, wird etwas anderes kredenzt. Die Inhaber können damit leben, dass sie mit ihrer Philosophie nicht jeden glücklich machen. Als ihnen anfangs ein Kollege sagte, dass es sieben Jahre dauern werde, bis sich Erfolg einstellt, wollten sie es nicht recht glauben, aber in der Tat war dieses lange Durchhaltevermögen gefragt. In der Anfangszeit besuchte Heike Philipp an den Ruhetagen die Sommelierschule in München. Wein- oder Menüvorgabe – das Paar inspiriert sich gegenseitig bei der optimalen Abstimmung zwischen Küche und Keller. Weil heute fast niemand mehr eine komplette Flasche Wein trinkt, hat sich die Diplom-Sommelière auf den glasweisen Ausschank eingestellt. Der Schwerpunkt liegt bei regionalen Erzeugnissen, denn das Restaurant liegt mitten in einem Weinbaugebiet, aus Gründen der Abwechslung lagern im Keller aber auch edle Tropfen aus anderen europäischen Provenienzen. Stolz ist die ChefIn

darauf, dass sie im Aral Schlemmeratlas zu den 50 besten ihres Fachs gehört. Service und Küche sind inzwischen gewachsen. Das war nötig, da durch einen Umbau Platz für weitere zwei Tische war und die ehemalige Raucherlounge zum Private Dining Raum beziehungsweise als Restauranterweiterung umgestaltet wurde. Der Stern im Michelin brachte den großen Durchbruch. Ein weiterer wichtiger Meilenstein war die Aufnahme bei den Jeunes Restaurateurs d'Europe. Inzwischen haben sich zu einigen Mitgliedern Freundschaften entwickelt, man kann Probleme, Ideen und auch Mitarbeiter austauschen, damit diese sich weiter etablieren. Bisher hat Michael Philipp alle Mitarbeiter für die Küche über dieses Netzwerk gefunden. Er unterstützt sie, räumt ihnen Freiraum ein. Die Jeunes Restaurateurs erweisen sich auch als hilfreich, wenn jemand aus der Belegschaft unvorhergesehen ausfällt. Michael Philipp ist derzeit Regionalsprecher bei der Vereinigung, dreimal im Jahr finden Tagungen zum Austausch statt, alle zwei Jahre ein Meeting auf europäischer Ebene. Cornelia Poletto hat schon in Sommerhausen gekocht, zu Nils Henkel hat er bereits einen Mitarbeiter geschickt. Neben aller gastronomischen Leidenschaft ist es wichtig, dass die Zahlen stimmen, und so kümmert sich ein externer Berater, der ebenfalls über die Jeunes Restaurateurs rekrutiert wurde, um das betriebswirtschaftliche Finetuning bezüglich Preisgestaltung, Arrangements und mehr. Es gibt zum Beispiel eine Offerte in Kooperation mit dem örtlichen Torturmtheater: Zunächst werden im Philipp die ersten beiden Gänge serviert, dann folgt der Besuch im kleinsten Theater Deutschlands, anschließend kehrt man zum kulinarischen Finale zurück. Weitere kulinarische Konzepte: das Feinschmeckerarrangement, zu dem gerne Gastköche eingeladen werden, und die Gourmetkochabende mit Michael Philipp. Die Klientel stammt überwiegend aus dem Umkreis von 30 Kilometern. Aber es gibt auch Besucher aus dem Main-Taunus-Kreis bis Schweinfurt, die das Menü mit einer Übernachtung in dem Palais verbinden.