

**Liebe Gäste,  
liebe Leser,**

die Jaumanns Kochplatz GmbH hat am 02.08.2011 Insolvenzantrag gestellt. Zum vorläufigen Insolvenzverwalter wurde Rechtsanwalt Ralf Hildebrandt aus Koblenz bestellt.

Am Dienstag, 16. August 2011 erschien in der Rhein Zeitung ein Bericht über Jaumanns Kochplatz ([http://www.rhein-zeitung.de/regionales\\_artikel,-Promi-Koch-Jaumann-ist-pleite-und-schimpft-auf-Koblenz-\\_arid,290682.html](http://www.rhein-zeitung.de/regionales_artikel,-Promi-Koch-Jaumann-ist-pleite-und-schimpft-auf-Koblenz-_arid,290682.html)).

Der im Insolvenzrecht offensichtlich wenig bewanderte Gerichtsreporter Hartmut Wagner (stehe ich etwa vor Gericht?) hat in seinem Artikel Auszüge aus einem Gespräch mit mir sinnentstellt wiedergegeben, so dass zwangsläufig (und gewollt?) ein falscher Eindruck entstehen muss. Aus diesem Grund möchte ich das Gespräch so wiedergeben, wie es stattgefunden hat und einige Stellen richtigstellen:

***Zitat Rhein Zeitung: "Er muss sein Nobelrestaurant „Jaumanns Kochplatz“ im Koblenzer Gewerbegebiet in wenigen Wochen schließen."***

Die Wortwahl "Nobelrestaurant" ist tendenziös und falsch. Der Hauptgang eines Mittagsmenus kostet im Jaumanns Kochplatz 11,50 Euro (Beispiel: Schweinerücken im Serrano-Schinken mit mediterranem Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln). Bei uns werden keine Geschmacksverstärker verwendet, keine Fertigsoßen oder dergleichen. Jeder Fond und jede Soße wird selbstgemacht, jedes Gemüse wird von Hand tourniert. Im Übrigen war der Verlag Rhein Zeitung ein gern und oft gesehener Kunde, die Geschäftsleitung bestellte regelmäßig unseren Außer-Haus-Service und beschwerte sich niemals über überzogene Preise eines Nobel-Restaurants.

***Zitat Rhein Zeitung: "...schimpft im Gespräch mit unserer Zeitung über die Koblenzer: „Die haben keine Ahnung von Gastronomie! Die gehen lieber zu Mc Donald's oder zur Dönerbude.“***

Richtig ist, dass ich sagte, in den letzten Jahren seien zahlreiche gehobene Restaurants in und um Koblenz wieder geschlossen worden. Aktuell gibt Ende August das mit einem Stern dekorierte Restaurant PUR in Urbar auf, lange davor (trotz zahlreicher Pächterwechsel) das Loup de Mer. Auch Claudio Filippone in Kobern-Gondorf (Chiaro) musste kürzlich die Segel streichen. Ich

wies auf die permanent vor meinem Restaurant herumfliegenden Abfälle von Burger King und McDonald's hin und sagte: "Offensichtlich gehen die Koblenzer lieber zu Mc Donald's oder zur Dönerbude". Mein Ansinnen, auf ein strukturelles Problem in Koblenz hinzuweisen, wurde sehr offensichtlich bewusst weggelassen.

***Zitat Rhein Zeitung: "Es bietet gehobene Küche mit gesalzenen Preisen"***

Richtig ist, dass handwerklich hergestellte Gerichte mit frischen Zutaten teurer sind, als Halbfertig- oder Fertigprodukte. Ein Steinbutt aus Wildfang mit Tomaten-Pilz-Kruste kostet bei Jaumanns Kochplatz 30 Euro. Zum Vergleich: Heilbutt mit Safransoße gibt es im Koblenzer Restaurant Schiller's für 29,50 Euro, in der Traube in Vallendar kostet der gebratene Seeteufel mit Pfifferlingen und Gnocchis 28,50 Euro.

Im Nachhinein betrachtet war die Standortwahl sicherlich falsch, aber nicht leichtfertig getroffen. Schließlich war auch die finanzierende Bank vom Konzept überzeugt und als lokal ansässiges Geldinstitut mit Ortskenntnis von der Lage angetan.

Ich möchte mich an dieser Stelle bei allen Gästen, Lieferanten und bei meinen Mitarbeitern für die entgegengebrachte Treue bedanken. Auch wenn Koblenz nicht der richtige Standort war und ist: Ich mache weiter. Mehr dazu demnächst auf dieser Website.

Beste Grüße aus der Küche

Thomas Jaumann