



Homestead Inn

Bei Theresa & Thomas Henkelmann zu Gast

Auf den Hügeln von Belle Haven in Greenwich, nur circa 40 Meilen nördlich von New York, thront dieses luxuriöse Chateaux & Relais Hotel mit seinem Elite-Restaurant auf einem rund 3 Acre großen Parkanwesen.

Die Hängebirken sind so groß, dass ihre Äste das mit Türmchen gerechnet vierstöckige Haus um Längen überragen und romantisch umspielen.

Inmitten einer grünen Bäume- und Büschelpracht erhebt sich das weiße, ehemalige Farmhaus im viktorianischen Stil am Ende der charmant geschwungenen Auffahrt selbstbewusst aus den vielfältigen Grün- und Rottönen der halbrund geschnittenen Pflanzenwelt.

Die Hügel um Greenwich sind ein außergewöhnliches Quartier. Elegante, für europäische Verhältnisse unglaublich imposante Villen umsäumen diesen Teil der Atlantikküste, von der man nach Long Island blickt und die Skyline New Yorks gut erkennbar blau am Horizont schimmert.

Das ehemalige Farmhaus aus dem 17. Jahrhundert wurde liebevoll erhalten und präsentiert sich heute in exquisitem Stil.



*Luxus-Boutiquehotel
& Elite-Sterne-Küche*





OBEN links:

Zwischen den vier historischen Gebäuden locken romantische Ecken im Park, begleitet vom Duft blühender Pflanzen.

rechts: Im Wintergarten des Restaurants nehmen die bunten Gläser auf den Tischen die Farbenpracht der Natur wieder auf.

UNTEN links:

Meisterlich platzierte Skulpturen erwecken den Park zu eigenem Leben.

rechts: Die Terrasse hat in den USA einen ganz besonderen Stellenwert und präsentiert sich hier in frischem Weiß mit Grün.

Liebe auf den 1. Blick

Thomas und Theresa Henkelmann übernahmen das Anwesen, das die Vorgänger bereits als Restaurant nutzten und erschufen ein kulinarisches wie optisches Paradies. Die Küche von Thomas Henkelmann sucht in weitem Umkreis ihresgleichen, der exquisite Geschmack von Theresa ebenso.

Mit viel Liebe zum Detail wurde jedes der Zimmer ganz persönlich und in dem zum Raum passenden Stil ausgestattet. Jedes Detail ist durchdacht und hochwertig realisiert. Die Zimmer überzeugen durch die Farb-, Möbel- und Materialzusammenstellung. Roter Samt trifft auf dunkles Vollholz, Delfterblau auf helles Beige



mit Weiß. Von einem wohl platzierten Ohrensessel in einer ruhigen Ecke fällt der Blick auf eine freundliche Marionette, die von der Decke baumelt. Die Glaskugel auf der Kommode reflektiert das zum Fenster hereinströmende Licht und holt die Atmosphäre des Parks ins Zimmer. Erlaubt beispielsweise die vorgegebene Größe des Badezimmers keine zusätzliche Badewanne, so fand sich eine andere Lösung – eine Doppeldusche. Ein geniales Resultat, das Sinnlichkeit und gute Laune entfacht. Bulgary Badartikel und herrlich weiche Bademäntel runden den Komfort ab.

Hier räumt man gerne seine Kleider aus dem Koffer in die eingebauten Wandschränke, nimmt bei einem Plausch einen Drink in der Bar, kommt an.

OBEEN links: Gleich beim Empfang lädt die holzverfäelte Bar zu einem Drink ein.

rechts und unten: Hochwertig und mit viel Liebe zum Detail eingerichtete Zimmer mit King- und Queensize-Betten.

RELAIS & CHATEAUX: Vor über 50 Jahren schlossen sich in Frankreich die Eigentümer einiger historischer Anwesen an der Rhône zusammen und gründeten die Vereinigung, der heute rund 530 Mitgliedsbetriebe weltweit angehören. Allen gemeinsam sind eine besondere, durch die geschichtlichen Wurzeln geprägte Atmosphäre und Luxusqualität. In den USA gibt es nur ausgesuchte Hotels, bevorzugt an der Ostküste, die den hohen Qualitätskriterien entsprechen. www.relaischateaux.com



Dieses Porträt eines befreundeten Künstlers stellt ein Seelenbildnis des »Maitre« dar.

Le »Grand Chef«

Thomas Henkelmann, der gebürtige Schwarzwälder, kam bereits Mitte der Neunzigerjahre als junger Mann in die USA, nach Stationen in Frankreich, der Schweiz und Deutschland – unter anderem im ehemaligen Feinschmecker-Restaurant Aubergine in München. Ursprünglich wollte er nur für einige Monate »schnuppern«, doch geblieben ist er bis heute.

Henkelmann lernte bei seinem Onkel, der am Titisee ein Hotel und Restaurant betrieb, ging dann nach Genf, verbrachte eineinhalb Jahre in Paris und heuerte schließlich auf Bitten seiner Mutter bei dem berühmten 3-Sterne-Koch Paul Haeberlin im Restaurant Auberge de l'Ill in Illhäusern im Elsass an. Es war beiderseits Liebe auf den ersten Blick und eine prägende, von purer Kochleidenschaft getriebene Beziehung begann.

So war es auch Haeberlin, der seinem jüngsten Koch riet, internationale Erfahrungen in den USA zu sammeln. Thomas begann als Chef im Maurice Restaurant im The Parker Meridien in New York, lernte seine Frau Theresa kennen und gründete mit ihr 1997 das Homestead Inn und Restaurant Thomas Henkelmann. Seitdem erhielt er unter anderem seit 1999 jedes Jahr 4 »Mobil Stars«, die höchste US-amerikanische Auszeichnung. Die New York Times hat Henkelmann mit 4 Sternen und der Auszeichnung »Exceptionell« gerätet, außerdem trägt er den Titel »Grand Chef«.

Thomas Henkelmanns Küche basiert auf intensiven Genusskreationen, bei denen er die zeitgemäße französische Küche virtuos mit saisonalen Spezialitäten komponiert. Die Erfahrung bei namhaften französischen und schweizerischen 3-Sterne-Restaurants, sein deutscher Hintergrund und seine Auslandserfahrungen inspirieren seine Karte. Man MUSS seine Spezialitäten kosten, denn der Genuss der einmaligen Unverwechselbarkeit seiner Handschrift ist eine Erfahrung, die die Geschmacksknospen zum Aufblühen bringt.

Eine Hummersuppe, so köstlich, dass man jedem Löffel nachspürt, um die Geschmackssinfonie zu begreifen und bis zum letzten Moment auszukosten. Ein Hummer, so frisch und so genial mit grünen Tagliatelle und Pfifferlingen kombiniert, dass das edle Meeres-tier zu höchsten Ehren kommt.



Das Restaurant ist so wohl durchdacht, dass die Stühle Rollen haben, der Service außergewöhnlich. »Meine Servicekräfte lieben Menschen«, so Thomas Henkelmann.



Lammkeule mit Basilikum



Ente mit Knödel und Karotte



Hummer, grüne Tagliatelle, grüner Spargel und Pifferlinge



Creme Brulee mit Beeren