



HEIDELBERGER SCHLOSS

RESTAURANTS & EVENTS

Martin Scharff: Spitzenkoch, Unternehmer & Veranstalter

Der in Dinkelsbühl geborene Martin Scharff ist aufgewachsen im Wirtshaus der Mutter, sein Weg war schon früh von der Neugier am Herd bestimmt. Nach seiner Kochausbildung genoss er eine prägende Zeit bei Harald Wohlfahrt und holte sich den weiteren Feinschliff u. a. bei Jörg Müller auf Sylt, im La Table in der Spielbank Hohensburg sowie im Guarda Val in der Lenzerheide. Mit nur 26 Jahren erhielt er als Erster seiner Zunft einen Michelin-Stern, mit dem er über 30 Jahre lang konstant ausgezeichnet wurde. Sein Können durfte er unter anderem 16 Jahre lang als Chefkoch der Berlinale unter Beweis stellen. Auch ist er Juror bei nationalen und internationalen Kochwettbewerben. Außerdem ist er Gründungsmitglied der Vereinigung Jeunes Restaurateurs d'Europe.

Seit über zehn Jahren arbeitet und lebt Martin Scharff am romantischsten Ort Deutschlands. Als Unternehmer betreibt der 57-Jährige die Heidelberger Schloss Gastronomie & Events GmbH & Co KG und ist für das gesamte kulinarische Angebot im Schloss Heidelberg verantwortlich. In den historischen Räumen der bekannten Schlossruine bietet er vom Imbiss bis zur gehobenen Gastronomie alles für den Tagesgast. Mit seinem Bankett-Team richtet er Events, Hochzeiten, Caterings und Firmenveranstaltungen aus. Herzensangelegenheit ist ihm jedes Jahr sein kulinarisches Programm mit Theater- und Konzert-Diners, Gala-Abenden, Küchenpartys oder dem großen Gourmet & Wein Festival. Einen Traum hat sich der Musikbegeisterte mit seiner eigenen Musik-Dinner-Show-Reihe erfüllt, die bereits das dritte Mal erfolgreich im Winter und über meist 30 Termine gespielt wird.

In seiner Schlossweinstube durfte er über viele Jahre mit seiner französisch-mediterranen Sterneküche Gäste aus aller Welt beglücken. Pünktlich zum 30-jährigen Michelin-Jubiläum hat sich Scharff allerdings von der Sterneküche verabschiedet. Er wollte zurück zu seinen eigentlichen Wurzeln, sich wieder mehr Freiheit schaffen, ohne die starren Grundlagen der Sterneküche berücksichtigen zu müssen. Der Anspruch an das Niveau seiner Gericht bleibt indessen. Er bezeichnet sich als „kulinarischen Globetrotter“ ist aber zugleich verwurzelt mit der Region und liebt es, beides auf Grundlage der klassischen, französischen Kochkunst modern und kreativ zu verbinden. Mit seinem feinen Gespür für Aromen und Kräuter entstehen so raffinierte Gerichte, die behutsam den Zeitgeist bedienen und dabei stets auf vollkommenen Geschmack setzen.