

Perfektes Aromenspiel

> Gastrokolumne

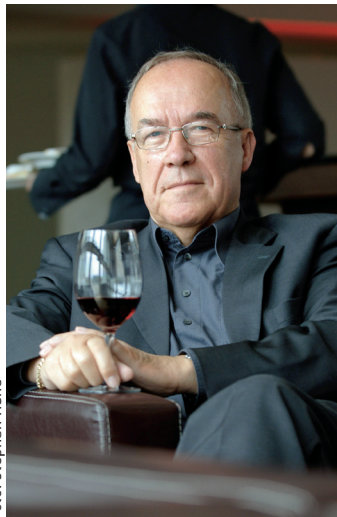


Foto: Stephan Hund

Als Verlagsleiter und Testesser bei Michelin hat Manfred Schweiß die meiste seiner Arbeitszeit in Sterne-Restaurants verbracht. Heute ist er Autor und Inhaber einer Beratungsagentur für die Gastronomiebranche. Manfred Schweiß lebt in Karlsruhe.

Liebe Leser, liebe Genießer,

dass jemand einen Businessplan erstellt, bevor er ein Unternehmen in die Tat umsetzt, ist eigentlich das Normalste der Welt. Dass er diesen Businessplan allerdings in Buchform binden lässt, schon weniger. Wenn er dann noch auf einer Seite dieses Businessplans die Erwartung festhält, nach zwei Jahren einen Michelin-Stern erhalten zu haben, lässt er den Beobachter sprachlos. Der Gipfel des Ungewöhnlichen ist aber erst dann erreicht, wenn diese Erwartung zur Realität wird. So geschehen im Ritter in Durbach, den Dominic Müller im Januar 2007 kaufte und nach gründlichem Umbau neu eröffnete. Bis auf die Stuben, wo noch der Geist des Wilhelm Brunner weht, der in den 90er-Jahren zwei Michelin-Sterne erkochte, wurde alles neu gestaltet: die von einer Wohndesignerin entworfene Tapete des Feinschmeckerrestaurants, mit der man die Atmosphäre der Ortenau widerspiegeln möchte, die Brotgefäße, bei 1.000 Grad verformte Weinflaschen, die modern gestalteten Öllampen auf den Tischen, bis hin zu der Tatsache, dass man von der Terrasse aus einen freien Blick in die Küche hat.

„Wir haben nichts zu verbergen“, sagt Dominic Müller.

Wobei wir dann ja wohl beim Thema wären. Modern und ergonomisch ausgerichtet, bietet die Küche die idealen Bedingungen für eine ambitionierte Kochbrigade, wie sie Christian Baur führt. Der Küchenchef selbst bezeichnet seine Küche als modern und weltoffen auf Basis der klassischen Küche. Und genau das habe ich vorgefunden. Er beherrscht das Aromenspiel in Perfektion. Kräftige und zarte Aromen oft in gegensätzlicher Geschmacksausprägung spielen miteinander, ohne sich zu bekämpfen, und münden immer in einer grandiosen Harmonie.

Baurs Speisekarte bietet drei Menüs, die er „Kunstwerk“, „Handwerk“ und „Stückwerk“ nennt. Jeder Gang ist einzeln ausgepreist und auch als Einzelgericht bestellbar. Drei Sorten Brot und Brötchen, begleitet von einem herrlichen Olivenöl, Fleur de Sel und gesalzener Butter eröffneten den Eingang. Gefolgt von einem ersten Gruß aus der Küche, einem Orangenlachs in einer zur Rolle geformten kleinen Brotscheibe sowie zwei kleine Stückchen Käsekuchen. Damit nicht genug, ein Kaninchencarpaccio mit Oliven-Radicchiokonfit und Froschschinken beschlossen den Eingang.

Dann folgte mein Menü: Leichte Haselnussvelouté mit Kalbsherz und Kalbskopf in der roten Zwiebel mit gegrillter Jakobsmuschel, Gedämpfte Etouffée-Taubenbrust mit Feigenessig und Schwarzwurzel, Bretonischer Lammrücken mit Ziegenfrischkäse Cous-Cous, Karamellisierte Zitronengrasjus und Fenchel-Marshmallow. Dies war allerdings nur möglich, weil mir der Service anbot, halbe Portionen zu servieren, was ich ebenso erfreulich fand wie die Nachfrage bei der Wasserbestellung, ob aus dem Kühlschrank oder leicht temperiert. Das sind für mich so die Dinge, in denen sich ein perfekter Service von einem guten unterscheidet.

Ich habe es an diesem Tag aufgegeben, den einzelnen Aromen und Geschmacksnuancen nachzuspüren: Ich habe einfach genossen.

Herzlichst,
Ihr Manfred Schweiß