



**STERN
KLASSE**

**Maître
Michael Noack –
Grandseigneur
im Dienst des
Gastes**

Service-Tests

**Hinterding
Lengerich**

**Zum Heidkrug
Lüneburg**

**La Terrasse
im Park Hotel
Bremen**

**Schwarzer Adler
Vogtsburg**

**Hotel Ritter
Durbach**

**Husarenquartier
Erftstadt**

**Wirtschaft zum
Wiesengrund
CH-Uetikon**



Le Louis XV



Ritter Stube im Hotel Ritter

Zweitrestaurant · gleiche Küchen- und Serviceleitung wie das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Restaurant Wilder Ritter

Tal 1
77770 Durbach
Telefon: 07 81 - 9 32 30
www.ritter-durbach.de



Maitre Ronny Weber

*Gäste: 2
Eine Dame und ein Herr*

*Anlass:
Sonntagmittag -
Kennenlernwunsch*

*Tischreservierung:
keine*

Ritter Stube



In den 1970er und 1980er Jahren hatte der Ritter in Durbach eine goldene Zeit. Lange Zeit mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet, neunmal gar mit zwei Sternen, kam der Ritter in der Mitte seiner dritten Dekade in die Jahre: Auf den Galopp folgte zunächst der Trab, dann kam der Stillstand des einstmaligen glorreichen Reiters. Ende 2007 fand er einen neuen Besitzer. Keinen Mäzen oder Sponsor – einen Kaufmann, der den Businessplan für sein neues, 60 Zimmer großes 4-Sterne-Superior-Hotel nicht nur ungewöhnlicherweise als Buch binden ließ, sondern auch gleich den Michelin-Stern darin budgetierte. Dominic Müller hat das Hotelfach gelernt und sich im Hotelmanagement bewährt. Sein Ritter-Konzept basiert auf nüchternen Zahlen und klaren Vorstellungen von zeitgemäßen Ansprüchen privat und geschäftlich Reisender. Ein roter Faden verbindet im Haus Tradition und Moderne: Alles ist überraschend und jung, dynamisch und künstlerisch. Eigentlich wollten wir uns nur einen ersten Eindruck verschaffen und einen Vorgeschmack auf das Gourmet-Restaurant Wilder Ritter holen. Bereits bei dieser Gelegenheit erlebten wir im Zweitrestaurant Ritter Stube sterneverdächtige Leistungen. Kein Zweifel, hier wurde wieder Galopp aufgenommen.

Es ist Sonntagmittag. Wir sind auf der Durchreise, kommen unangemeldet und nehmen in Kauf, vielleicht keinen Platz zu bekommen. Statt uns wie so häufig anhören zu müssen „Bei uns bietet es sich immer an, einen Tisch zu reservieren“, werden wir ohne jede Belehrung begrüßt – im Gegenteil: Mit sichtlicher Freude lässt uns die angesprochene Empfangsmitarbeiterin wissen, wie angetan sie von unserer Idee von einem spontanen Besuch ist. Freundlich bittet sie uns, einen winzigen Moment zu warten, während sie einen Mitarbeiter des Service von unserer Ankunft informiert. Bravo!

Es muss einmal gesagt werden: Es ist mehr als unglücklich, unangekündigte Gäste im Augenblick des Eintreffens auf den Vorteil einer telefonischen Reservierung hinzuweisen. Warum die freudige Erwartung des Gastes grundlos herunterkühlen? Ohnehin ist den regelmäßigen Besuchern gehobener Restaurants diese Regel längst bekannt; sie werden im Fall des Zuwiderhandelns meist gute Gründe dafür haben. Ein solcher Hinweis sollte nur geäußert werden, wenn er zusammen mit dem Bedauern darüber ausgesprochen wird, dass bereits alle Plätze im Restaurant vorreserviert und belegt seien. Der professionelle Gastgeber punktet stattdessen mit dem Reservierungshinweis beim Abschied. Nachdem er seine Gäste zufrieden und glücklich gemacht hat, übergibt er seine Visitenkarte mit Telefonnummer und erfragt dabei den bevorzugten Tisch für den hoffentlich bald nächsten Besuch.

Die junge Dame, die unseren Aperitif-Wunsch entgegennimmt und uns die Speisekarte reicht, gibt auf unsere Fragen kundig

und liebenswürdig Auskunft. Seit wann der Ritter aus seinem Dornröschenschlaf erwacht sei, wollen wir wissen. Wer der neue Eigentümer sei, was die alten Besitzer heute machen würden und was sich alles verändert habe. Bei den Antworten bleibt sie nicht wie festgebunden am Tisch, sondern versteht es, wenn nötig, das Gespräch charmant zu unterbrechen, um es später zu geeignetem Zeitpunkt wieder an der gleichen Stelle aufzunehmen. Noch ein Bravo!

Spargel satt wollen wir essen. Viel Spargel, wenig Beilagen. Die Portion sei nicht klein, erfahren wir. Als die Service-Mitarbeiterin unser Zögern spürt, fragt sie mit einem verschmitzten Lächeln, als könne sie Gedanken lesen, was wir denn davon halten würden, wenn die Küche drei Portionen auf zwei Tellern anrichte? Prima. In Anbetracht dessen, dass wir noch eine weite Autofahrt vor uns haben, äußern wir den Wunsch nach einem glasweise ausgeschenkten Riesling. Maitre Weber empfiehlt uns einen vorzüglichen Riesling von alten Reben aus der Region. Die spätere Nachbestellung („diesmal bitte nur ein halbes Glas“) wird mit Freude entgegengenommen und als Kompliment für eine gelungene Empfehlung verstanden. Nicht für eine Sekunde kommt das Gefühl bei uns auf, der Service könnte diesen kleinen Sonderwunsch als störend oder als Belästigung empfinden.

Zum Brot werden in der Ritter Stube Traubenkernöl und -essig „Am besten mischen“ serviert; nach dem Amuse gueule (ja, auch im Zweitrestaurant wird eines serviert!) folgen zügig Vorspeise und Hauptgang. Zwischendurch können wir beobachten, wie Maitre Weber am Nachbartisch einen Fisch tranchiert und nach und nach mit den Gästen an wohl allen Tischen entspannte Gespräche führt. Allein, dass mittags die Kerzen für den Abend halb abgebrannt und unangezündet auf den Tischen stehen, stören den Gesamteindruck des Restaurants.

Gegen Ende passe ich einen günstigen Moment ab und spreche auf dem Weg zur Toilette den Maitre am Getränkebüfett an: Er möge mir doch die Rechnung – unmerklich für meinen Gast, bitte –, unauffällig an der Rezeption bereit legen. Dort erwartet mich der Angesprochene. Nachdem ich mit Kreditkarte bezahlt habe, werde ich – wie es sein soll – mit Namen angesprochen. Weber will von mir wissen, ob ich zufrieden gewesen sei und ob ich eine gute Fahrt von Essen hierher nach Durbach gehabt hätte. Mit einem Lächeln weist Sommelier Ronny Weber mich darauf hin, dass er die STERNKLASSE natürlich kenne und dass unser Autor Silvio Nitzsche ein gemeinsamer Bekannter sei. Möglicherweise wirkt sich meine Enttarnung positiv auf die später folgende Hausführung aus – auf mein Urteil zum Service im Ritter gewiss nicht. Das ist längst gefällt: ausgezeichnet! Weiter so! Wir kommen wieder.

