

ASIATISCHE SENSATION IN KÖLN TAKU IM EXCELSIOR HOTEL ERNST

Eine große Sensation bei der diesjährigen Sternvergabe des Guide Michelin fand in Köln statt. Ein bis dahin nur regional bekanntes Restaurant, welches außer seinem stilvollen Ambiente einschließlich eines kleinen Wasserlaufes mit Koi-Karpfen wenig Kontinuität aufweisen konnte, hat unter seinem neuen Koch Nicolas von Auersperg innerhalb eines Jahres einen Stern erhalten. Mit 27 Jahren ist er einer der jüngsten Sterneköche Deutschlands, zudem hat er dies mit einer rein asiatischen Küche erungen, obgleich er außer Thailand kein anderes asiatisches Land persönlich kennt. Auch mit Besuchen bei deutschen Spitzenköchen zeigte er sich zurückhaltend, erlernte sein Handwerk nicht bei einem bekannten Meister. Da drängt sich die Frage auf, wie er diese exorbitante Leistung geschafft hat. Seine Antwort klingt simpel: „Ich lese alles, was ich bekommen kann, recherchiere unentwegt im Internet und jedes neue Gericht habe ich zusammen mit meinen Mitarbeitern vielfach ausprobiert.“ So hat er die Karte mit Gerichten aus Indien, Thailand, Korea, Japan und China komplett neu gestaltet. Eine seiner Eigenkreationen hat dabei das Potenzial zu einem Klassiker aufzusteigen: „Duett von Oktopus und Jakobsmuscheln“. Als Basis wird ein Selleriepüree mit Sesam verwendet, darauf glasierter Spinat, aromatisiert mit Chili und Schalotten und kleinere Stücke von in



Wurzelgemüse gekochtem, kalt serviertem Oktopus. Perfekte Ergänzung liefert die gebratene Jakobsmuschel gratiniert mit einer Misohaube [mit Ei und Sake angemacht] sowie warm glasierter Oktopus. Über sein Engagement spricht Nicolas von Auersperg herzerfrischend bescheiden, dass man ihm zurufen möchte, er solle doch bitte nicht von asiatischer Küche reden, sondern schlicht von „seiner“ Küche. Hat ein Köln-Besucher nur einen Tag Zeit, sollte er am Vormittag den Dom besuchen, am Mittag die wenigen Meter von der Domplatte zum Hotel



Ernst gehen, zwei oder drei Stunden im Taku verbringen, um dann wieder im Dom eine Kerze anzuzünden, auf dass der junge Künstler sich die Bodenhaftung bewahrt und uns künftig weitere kulinarische Freuden bereitet.

■ Domplatz/ Trankgasse 1-5
50667 Köln
Tel. 0221/2701
Mo-So 12-15 Uhr, 18-24 Uhr
www.excelsiorhotelernst.com

ZWEITER STERN ON TOP! HANS HORBERTH IM KÖLNER WASSERTURM

Einst als höchster Wasserturm Europas ein Wahrzeichen der Rheinmetropole. Als er vor 22 Jahren zu einem Hotel umgebaut wurde, mokierten sich manche Kölner über die ihrer Ansicht nach verrückte Idee. Dann sollte auch noch auf seinem Dach ein Gourmetrestaurant eingerichtet werden, als einige Sternerestaurants in Köln gerade ihre Türen schlossen. Selten haben sich die Zweifler so blamiert, denn das Hotel ist heute ein „Small Luxury Hotel“ und sein Restaurant „La Vision“ hat unter Küchenchef Hans Horberth gerade den zweiten Stern errungen. Dieser Erfolg ist umso

beeindruckender, da Horberth eine Ausnahmerecheinung unter den deutschen Küchenchefs ist. Sein Stil ist alles andere als „stromlinienförmig“. Er sagt von sich selber, dass er manchmal Gerichte anbietet, mit denen er gegensätzliche Reaktionen der Gäste hervorruft. Dabei hat er nicht die Absicht zu provozieren, sondern dem Gast durch Arrangements unterschiedlicher Aromen neue Geschmackserfahrungen zu vermitteln. Dafür behandelt er den Hauptbestandteil eines Gerichts, sei es Makrele oder Rehfilet, präzise und schonend, hebt durch zurückhaltende Würzung den Eigengeschmack hervor. Diesen kombiniert er mit konzentrierten Aromen verschiedener Gemüse oder Jus, die auch in pulverisierter Form oder als Sorbet arrangiert werden. „Die Zukunft wird der Vielfalt, der Abwechslung und dem Spiel mit den Aromen gehören“, sagt er. Im „La Vision“ ist die Zukunft schon Gegenwart. Das „Hotel im Wasserturm“ ist eines der bemerkenswertesten Hotels Deutschlands, denn zur modern-kreativen Küche gesellt sich noch der imposante Ausblick auf Köln.

■ La Vision
Kaygasse 2
50676 Köln
Tel. 0221/20080
Di-Sa 18.30.-21.30 Uhr

