



LEUCHTTURM IM WESTEN HUSARENQUARTIER

Die kleineren und mittleren Städte im Westen unserer Republik sind meist eine kulinarische Einöde. Nur wenige deutsche Gasthöfe haben überlebt, bieten oft kaum mehr als Convenience aus dem Großmarkt. Doch ab und zu findet sich eine Perle, die sich über das Niveau einer regionalen Küche erhebt und als kulinarischer Leuchtturm weit in das Land hineinragt. Beispielhaft ist das „Husarenquartier“ auf dem flachen Land zwischen Köln und Bonn. In einem 300-jährigen Haus residiert seit 1995 der Patron Herbert Brockel, der bereits zehn Jahre lang einen Michelin-Stern verteidigt. Brockel kochte schon „regional“ auf Sterne-Niveau, als dies noch nicht in Mode gekommen war.

Jetzt, wo es viele nachahmen, ist er wieder einen Schritt voraus. Genießen sei der Eifeler Rehrücken empfohlen, eingepackt in Pancetta, eingerahmt von einer Schokoladen-Ingwer-Jus, begleitet von mit Ladocreme gefüllten Schattenmorellen sowie gebackenen Sellerietaschen.

Angesichts dieser Kreativität verwundert es nicht, dass seine Kochkunst in andere Regionen ausstrahlt – vor allem mit seinen früheren Sous-Chefs, von denen zwei (Sven Messerschmidt und Jörg Diekert) bereits einen Stern haben und einer (Söhnke Höltgen) kurz davor steht. Allerdings muss auch Brockel auf der gesamten gastronomischen Klaviatur spielen, um die Pacht für ein solches Kleinod aufzubrin-

gen: dazu gehört ein Bistro (exzellente Königsberger Klopse), Cateringservice, Kochkurse, Events. Zwar ist das Husarenquartier kein Geheimtipp mehr, dafür hat es schon zu viele Auszeichnungen erhalten und zudem ist Herbert Brockel auf zahlreichen Gourmetfestivals präsent, aber wer eine Sterneküche zu einem Preis aus den guten alten Zeiten sucht, der wird fündig.

■ Schlossstraße 10
50374 Ertstadt
Tel. 02235/5096
Di-So 12-14 und ab 19 Uhr
www.husarenquartier.de

GOURMETRESTAURANT MÂTRE IM LANDHAUS KUCKUCK

Zweifellos ist Erhard Schäfer ein Typ, hochgewachsen, mit breiten Schultern, energischem Händedruck. Er kennt nicht nur die Höhen sondern auch die Tiefen seines Metiers. Vor einigen Jahren betrieb er in der IHK von Köln das Börsenrestaurant, wo er sich mit seinem Gourmetabteiler „Maitre“ bereits einen Stern erkochte, aber auch wieder verlor. Seit zwei Jahren ist er sein eigener Herr: In Sichtweite des Kölner Fußballstadions hat er mit dem „Landhaus Kuckuck“ ein bekanntes Haus übernommen und zelebriert im Gourmetrestaurant gehobene französische Küche. Kaum ein Jahr später gab es dafür wieder den verdienten Stern. Im Unterschied zu vielen seiner Kollegen ist sein Gourmetrestaurant bedeutend kleiner als das dazugehörige gutbürgerliche Restaurant. Das hilft ihm hart umkämpften Kölner Sterne-Markt, auf

dem allein sechs 1-Sterne-Restaurants und ein weiteres mit zwei Sternen, in der näheren Umgebung weitere fünf 1-Sterne-Adressen sowie in der Kölner Vorstadt Bergisch-Gladbach gleich zwei 3-Sterne-Tempel die Gourmets begeistern wollen. Sein Maitre ist eine Enklave im Top-Bereich. Die dafür eingekauften besten Grundprodukte stehen auch dem Zweitrestaurant zur Verfügung. Gourmets genießen hier Top-Gerichte unter 30 Euro. Möglich macht die Balance ein gutes Team, allen voran Sous-Chef Günter Pohl, mit dem Schäfer seit 15 Jahren zusammenarbeitet. Uns gefällt die Konzentration auf Klassiker wie „Tournedos Rossini“, perfekt serviert: in Butter geröstete Croutonscheibe, darauf die Rinderfiletschnitten, garniert mit gebratener Fois gras und gehobelten schwarzen Trüffeln. Weniger elitär aber nicht weniger gut: Wiener

Schnitzel und Tafelspitz. Viele sagen, bei Schäfer gäbe es die besten weit und breit. Da widersprechen wir nicht. Sogar die bei vielen Köchen längst vergessene Butterzubereitung „Café de Paris“ kann bei ihm bestellt werden. Noch eine Kuriosität zeichnet das Landhaus aus: Wenn in Köln Liga-Fußball gespielt wird, trifft sich vor dem Spiel auf seiner Sonnenterrasse ein Mix von hartgesottene Fans und High-Society, was in der Vergangenheit oft interessanter war als das Spiel selbst.

■ Olympiaweg 2
50933 Köln (Müngersdorf)
Tel. 0221/485360
Küche Di-Sa ab 19 Uhr
www.landhaus-kuckuck.de

