

Restaurant-Kritik: Kronenschlösschen in Hattenheim

Neuer Wind im Kronenschlösschen

Das Kronenschlösschen kennen viele bereits durch die Teilnahme am Rheingau Wein- und Gourmetfestival oder direkt von einem Besuch bei Ex-Küchenchef Patrick Kimpel im Restaurant. Nun übernimmt Sebastian Lühr hier das Zepter - wir haben ihn besucht.

Seit alters her findet sich im Rheingau eine eigentümliche Diskrepanz. Am Rande seiner Hügel mit einigen der weltbesten Riesling-Weingüter liegen auch einige der besten inhabergeführten Hotels Deutschlands, aber gleichwertige Restaurants waren immer recht selten anzutreffen. Vor zwei Jahren errang Patrick Kimpel als Chef de Cuisine im Restau-

rant des Hotels Kronenschlösschen nach einiger Zeit der Abstinenz erneut einen Michelin-Stern. Allerdings hatte bereits damals sein Sous-Chef Sebastian Lühr die meiste Arbeit in der Küche geleistet, denn Kimpel war umfangreich in der umtriebigen deutschen Sektion der Jeunes Restaurateurs engagiert. Nach 20 jähriger Tätigkeit im Kronenschlösschen wechselte Kimpel in die Leitung eines anderen gastronomischen Unternehmens. Obgleich der Patron des Kronenschlösschens, Hans B. Ullrich, genügend Bewerbungen anderer Sterne-Köche auf die freigewordene Position hatte, entschied er sich, die bisherige Leistung des 33-Jährigen Sebastian Lühr anzuerkennen und ihm die Chance zu geben, den Stern zu verteidigen. Allerdings ist die Position des Küchenchefs im Kronenschlösschen eine in Deutschland einzigartige Position, denn hier findet seit 17 Jahren das weltweit berühmteste (Rheingau) Wein- und Gourmet Festival statt. Wenngleich das Niveau der Haute Cuisine im Rheingau nicht mit dem Niveau vieler Weingüter mithalten konnte, so war diese

Der 33-Jährige Sebastian Lühr war bereits vor seiner Übernahme der Position des Küchenchefs Sous Chef im Kronenschlösschen.

Region doch wenigstens einmal im Jahr für zwei Wochen Treffpunkt der besten deutschen und zahlreicher weltbesten Koch-Künstler.

Ambiente: Anglo- und frankophoner Landadel

Eine fast 120 jährige Tradition ist selbst im traditionsreichen Rheingau eine Seltenheit. Im Kronenschlösschen wird die Tradition zelebriert, sowohl in der Ausstattung als auch im Umgang mit den Gästen. Der Treppenaufgang mit dem dunklen Holzgeländer, griechische Säulen in der Lobby, dunkle Gemälde an den Wänden und der an französische Schlösser erinnernde Stil im Speiseraum ist ein Mix wie er einstmals schick war und heute wegen seiner Seltenheit schon wieder originell anmutet. Allerdings darf der Gast sich vom Äußeren nicht zu sehr beeindrucken lassen, die Moderne findet hier auf dem Teller statt. Dazu trägt auch der Service bei. Wenn jemand wie Helge Hagen seit 13 Jahren in einem Haus der Restaurantleiter ist, dann gehört er irgendwie auch schon zu dessen Ambiente. Er kommt an jeden Tisch, aber nicht servil sondern mit einem flotten Spruch, und er hat den Service so trainiert, dass jeder Mitarbeiter die Teller detailgetreu erklären kann.

Die Vorspeisen, ein furioser Auftakt

Bei den Vorspeisen wechselt Lühr zwischen klassischen Gerichten, wenngleich mit eigener Note, und völlig eigenständigen Kreationen. Die Gänseleber ist mariniert und pochiert, auf ihrer dünnen Scheibe ist ein Gelee von Zitrusfrüchten platziert, worauf Shisokresse, Yoghurt-Crumbles, geeister Yoghurt, sowie mit ras el hanout abgeschmeckte Yoghurtcreme drapiert sind. Damit wird dem Leberschmelz eine aromatische und zurückhaltend säuerliche Note zugefügt. Werden von diesem Gericht Stücke mit allen Komponenten aufgenommen, ergibt sich ein breiteres Aromenspektrum als nur bei kleinen Teilen, indessen gerade der Wechsel zwischen diesen Möglichkeiten aromatisch frappierend ist. Im Unterschied dazu ist das Juvenilerfästel mit Chinakohl, Erdnuss, Koriander und Chili eine Lührsche Kreation. Zuerst ist das mit einer guten Fettschicht versehene Stück Ferkel kräftig angebraten. Der Wechsel zu einem quasi neuen Gericht kommt durch die Kombination



Wie zu Kaiserszeiten mutet das Ambiente im Speisesaal des Kronenschlösschens an.

mit Streifen von süß-saurem Chinakohl, dunklem und weichem sowie hellem und hartem Puffreis, Stücken von frittierte und gepuffter Haut sowie kleine Zugaben von Koriandercreme und Chili zustande. Zudem hält eine tiefe Sauce die Wirkung des Fettanteils im Zaume. Diese Kombination verlängert durch seine festen Komponenten die Wirkung des weichen Fleisches und zugleich wird dieses in weitere Aromen eingebunden, womit sich ein elegantes Spiel im Mund ergibt.

Hauptgerichte – anspruchsvoll mit Steigerungspotential

Um das Menü nicht eintönig geraten zu lassen habe ich zwei Hauptgerichte probiert. Eine Seezunge mit einem Ochsenfleisch DimSum und eine gelackte Entenbrust mit einem Spitzkohlsalat sowie dem Keulenfleisch im Brikteig. Beiden Gerichten hatte Lühr eine asiatische Note zugesetzt. Der Seezunge war in Soja gebratener Brokkoli beigefügt, und die Ente war mit einer Misocreme versehen. Bei beiden war dies jedoch bloß das i-Tüpfelchen auf einer geschickten Zubereitung, die eine eindrucksvolle Wirkung hervorbrachte. Das Seezungenfilet war bei 57 Grad für 6 Minuten sous vide gegart und danach gebraten. Dadurch hatte sie eine feste Hülle und ein zartglasiges Inneres erhalten. Nur mit der besten Produktqualität, also mit einem recht dicken Filet, kann diese Metho-

de zu einem optimalen Resultat führen. Eigentlich ist ein derartig zubereiteter Fisch ein klarer Gegensatz zu einem mit kräftigem Ochsenfleischragout gefülltem Ravioli. Lühr kombiniert diesen Gegensatz mit einer Mandel- sowie einer Brokkolicreme und Streifen von blanchiertem Brokkolistrunk mit Sojasauce. Damit gelingt es ihm, dass sich der Gegensatz in einen hinreißenden Kontrast verändert. Ähnliches vollzieht sich auch bei der Ente, wobei sich hier der Kontrast durch einen Spitzkohlsalat und einer Miso- sowie einer Orangencreme definiert. Die Verbindung von Ente mit fruchtigen Aromen ist Standard. Ente mit typisch japanischen Aromen zu verbinden ist zwar nicht so weit verbreitet aber auch nicht absolut neu, wenngleich die Proportionen tückisch sind. Hier war die Ente mit einer Mischung aus Sojasauce, ketjap-mains, Rübensirup Ingwer und Zitronengras lackiert. Aber normalerweise ist es nicht in der kulinarischen Vorstellung, Ente mit Frucht, Miso und mit Orangen-Säure zu kombinieren. Mit diesem Gericht gelingt Lühr ein Spagat. Der Gast nimmt es auf, geht in sich und genießt es still.

Desserts – Abschluss als Haute Cuisine-Kunst

Das muss ein Pâtissier erst einmal hinbekommen: ein leichtes Vordessert aus sieben Einzelteilen – ausgestrichene weiße

Schokolade, eine Sphäre von Banane, ein Bananensorbet, luftige Milchschokolade, ein Marshmallow von Granatapfel, Granatapfelpuder und eine kristalline Zitronenbrause! Das ist zwar – noch – keine Koch-Kunst, aber höchst ungewöhnlich. Das Finale ist dann jedoch grandios. Der Titel des Tellers drückt nur wenig von seinem Inhalt und gar nichts von seiner Wirkung aus: Schokoladentrüffel/ gegrillte Ananas/ Crème fraiche. Tatsächlich liegt ein kleines Kunstwerk auf dem Teller, dessen verschiedene Aggregatzustände von eisig, fest, cremig und pudrig sowie die Aromen von schokoladig, säuerlich und lieblich noch nicht einmal annähernd die Gesamtwirkung wiedergeben können. Dieses Dessert habe ich nicht analysiert sondern einfach nur genossen.

Fazit – Hoffnung für den Rheingau

Bevor Sebastian Lühr Sous-Chef wurde, hat er bei einigen der großen deutschen Koch-Künstlern Erfahrungen erworben, so bei Hans Stefan Steinheuer und vor allem beim besten deutschen Koch-Künstler Joachim Wissler. Auch sein aktueller Sous-Chef, Ryan Scholz, hat in derselben Liga gearbeitet, nämlich bei Klaus Erfort. Das spiegelt sich deutlich im Niveau der Teller wieder. Es gibt kein Gericht, in dem nicht ein eigener Anspruch zum Ausdruck kommt. Auch



Kostproben

wenn einige noch nicht kulinarisch durchkomponiert sind, so befinden sich Lühr und sein Team mit ihrem Gesamtmenü bereits jetzt im oberen Drittel der Ein-Sterne-Köche. Es lohnt sich also für Gourmets, auch außerhalb der Tage des Wein- und Gourmet Festivals ins Rheingau zu pilgern. Seine bisherigen Kreationen geben Hoffnung, dass er kulinarisch zum Renommee des Hotels und zu dem der besten Weingüter aufzuschließen vermag, nicht sofort aber alsbald.

Dr. Klaus D. Leciejewski 

1. Tartar im Brotmantel, Eigelb-Gel; Stabmuschel im Tintenfischintenteig, Fenchel, Pistazie; Apfel-Macaron, Sesam, Entenleercrème, Räucheraal
2. Fruchtcocktail
3. Cumberland-Sauce, Gebeizte Hirschkeule, Birnen-Sellerie-Salat, frittierte Remoulade, Hirschfleischcracker
4. Seezunge, Ochsenchwanz Dim Sum, Brokkoli
5. Gänseleber, Zitrusgelee, Shisokresse, Yoghurt-Crumble, Yoghurt, Ras el hanout
6. Saibling, Haselnuss, Rhabarber
7. Lammrücken und geschmorte Schulter, confierte Paprika, Bohnen, gefüllte Kartoffel
8. Gelackte Entenbrust, Miso, Orange, knusprige Entenkeule
9. Jeniferferkel, Chinakohl, Chili, Koriander
10. Schokoladentrüffel, gegrillte Ananas, Crème fraiche
11. Adlerfisch, Avocado, Radieschen
12. Weiße Schokolade, Bananensphäre, Luftschokolade, Granatapfel-Marshmallow, Zitronenbrause, Bananensorbet
13. Blutorange, karamellisierte weiße Schokolade, Maracuja.





Kronenschlösschen
Hotel & Restaurant

Rheinalle, 65347 Eltville-Hattenheim
Tel.: +49 (0) 67 23 640, Fax: +49 (0) 67 23 76 63
info@kronenschloessen.de
www.kronenschloessen.de

Geschäftsführer: Hans B. Ullrich
Küchenchef: Sebastian Lühr
Restaurantleitung: ++

Service: Herausragend
Weine: Herausragend
Ambiente: hochwertiger französischer Chic