

GAULTMILLAU

Der Reiseführer für Genießer

Deutschland 2007



1.120 Restaurants
neu getestet und kommentiert
420 Hotелеmpfehlungen

www.gaultmillau.de

Christian Verlag

Jetzt mit über
500 Farbfotos!

**REGALIDO**

40670, Strümp
Am Kapellengraben 1
(0 21 59) 81 88 04 @ res.
www.regalido.de

Thomas Bergk

Geschlossen: Samstagmittag, Montag,
Dienstagmittag

Menü 20/60 L, 35/60 D,
à la carte 38/128



Der Zauber der Provence hält unvermindert an im prosaischen Strümp, wo sich hinter

schlichten Klinkermauern dies kulinarische Kleinod verbirgt. Wir wännen uns zu Gast bei gut situierten Freunden, die in Frankreich sonnigem Süden ein lichtdurchflutetes Refugium bewohnen und alle Besucher mit offenen Armen empfangen. Sämtliche Requisiten landhäslichen Wohllebens à la provençale sind versammelt: der mächtige zentrale Kamin, der blanke Steinboden, das feingliedrige Mobiliar, die von einer schützenden Pergola umfriedete Terrasse. Dass es kein Meer und keine Berge und nur selten einen azurblauen Himmel gibt, lässt sich leicht verschmerzen, denn wir haben ja, um die Magie zu bewahren, die aromastarke, klassisch grundierte, aber mediterran orientierte Küche des Tobias Hammes, der am Herd immer selbstbewusster handelt, sich zu seinen professionellen Vorlieben (und Vorbildern) bekennt und mittlerweile auf Exotismen und Modernismen fast gänzlich verzichtet.

Wenn wir zum Aperitif eine Mini-Tarte Tatin von roten Zwiebeln knabbern, fühlen wir uns schon bestens eingestimmt auf die in vernünftigen Zeittakten folgenden Köstlichkeiten. Flüssige, knusprige und weiche Texturen wechseln sich ab bei der charaktervollen Tomatenessenz mit Vongole und auch optisch amüsantem Sardinencroustillant. Die gebeizte Rotbarbe gewinnt noch durch eine würzige Calamaretti-Bolognese, die ihr ein kuschliges Bett aufschlägt – mit vier Häuflein Auberginenkaviar und Tomaten-couscous als Bettposten, deren körnige und cremige Konsistenzen das sensorische Spektrum dieser Komposition interessant erweitern.

Was Hammes augenschmeichelnd, aber nicht dekorationswütig anrichtet, ist immer genau durchdacht und auf geschmacklichen Mehrwert hin berechnet. Zum perfekt gegarten Leipziger Allerlei reicht er frische Morcheln in Rahm und Kaisergranat von übertragender Qualität, außerdem noch – weil Geflügel und Krustentier sich vertragen – muskulöses Sot l'y laisse sowie durchaus adäquate dicke Bohnen, die bekanntlich selbst zu Hummer trefflich passen. Beinahe so wie Gott (oder die Natur) ihn schuf, schwimmt der Seeteufel heran – glasig gebraten und kaum gesalzen. Trotzdem ist er

kein armer Teufel – seine Entourage hat es nämlich in sich: sautierte Steinpilze, etliche Scheiben gefüllten Schweinsfuß und einen anschiemigen Schaum von Artischocken à la barigoule – was will man mehr?

Auf alle Fälle noch das »Cassoulet« (das wir korrekt »Cassolette« nennen würden) vom Elsässer Zicklein, worin sich Carré, Keule, Leber und Nieren des meckernden Tierchens tummeln – allesamt im idealen Garzustand, begleitet von Schupfnudeln und Zwiebellauch und arrondiert von einem Petersilien/Knoblauch-Fumet, der so schmeckt (und duftet) wie er heißt.

Nach alldem können wir uns kein schöneres Finale vorstellen als den pikant-süßen Dreiklang von Millefeuille mit Ricottamousse und Erdbeeren, Honig/Pfeffer-Crèmeis und Beerensülze. Das nächste Mahl möchten wir auch noch die Froschschenkel mit Krebsen und Schnecken probieren, wenn wir uns nicht wieder auf das sehr laborierte Amuse-bouche-Menü stürzen, das der Chef in sieben mitnichten mikroskopischen Gängen zum Kampfpreis offeriert.

Die Weinkarte des hochmotivierten und hochkompetenten Maître-Sommelier Thomas Bergk renommiert mit höchstem französischem Rebadel im dreistelligen Preisbereich, ignoriert jedoch keineswegs das deutsche und österreichische Weinwunder.

Gäste aus Meerbusch und Umgebung, die etwas zu tief ins Glas geschaut haben, sollten den »Rent-a-driver«-Service nutzen und sich für fast kein Geld im eigenen Wagen nach Hause chauffieren lassen. Eine glänzende Idee, zur Nachahmung empfohlen!

