Der Strudel der Geschichte

FRANKFURTER ALLGEMEINE SONNTAGSZEITUNG, 17. MAI 2015

Das Profil

Der „Deidesheimer Hof“ im Zentrum von Deidesheim in der Pfalz ist nicht nur ein hochklassiges Hotel mit Gourmetrestaurant, sondern besitzt in seinen historischen Räumen mit dem „St. Urban“ auch eines der markantesten deutschen Restaurants der Regionalküche. Besonders in der Ära Helmut Kohls wurde es berühmt, weil der Kanzler viele Staatsgäste in sein Lieblingsrestaurant lotste und ihnen Pfälzer Spezialitäten wie den Saumagen servieren ließ.

Darüber kann nur staunen, wer ihn noch nie hier gegessen hat. Was Küchenchef Stefan Neugebauer als „Pfälzer Lieblingsgerricht“ auf den Tisch bringt, ist eine bestechend purifizierte, optimierte Versammlung von Saumagen, Bratwurst, Leberknödel, Weinkraut und Kartoffelpüree, die jedem Gast schmecken wird. Das gilt für die ganze Palette regionaler Gerichte, die vom Wurstsalat bis zum saisonalen Spargel für unverfälschte Aromen überzeugt.

Hier spricht der Gast Spezial

DAS BESONDERE RESTAURANT

Und das ist nicht alles. Im „St. Urban“ gibt es auch noch diverse Gerichte im Stil einer Art traditionellen Spitzenküche. Eine Spezialität wie der „Strudel vom Zander mit Belugalinsen“ zeigt ein wunderbar entwickeltes Handwerk und ein Gespür für Aromenbilder (siehe Telleranalyse).

Als Hommage an die prominenten Gäste des Hauses gibt es ein „Staatsgästemenü“ mit vier Gängen, darunter ein „In Rotwein pochiertes Rinderfilet mit Steinpilzen à la crème und Schupfnudeln“, wie es einst die Queen gegessen hat. Natürlich ist das Rind *dry aged* und butterweich, und alles zusammen schmeckt so ausgereift, dass man es kaum irgendwo besser bekommen kann.

Tradition ist Trumpf: *Das „St. Urban“ im Hotel „Deidesheimer Hof“.*

Eine weitere Spezialität ist die Arbeit mit dem Wein – nicht nur aus der Pfalz. Unter Spitzen-Sommelier Andreas Weber steht auch den Gästen des „St. Urban“ die enorme Weinsammlung des Gourmetrestaurants „Schwarzer Hahn“ zur Verfügung.

Nur die Fakten

- **Restaurant St. Urban** im Hotel „Deidesheimer Hof“. Marktplatz 1, 67146 Deidesheim. Telefon 06326/96870. www.deidesheimerhof.de
- **Küche** täglich von 12 bis 14 und von 18-21 Uhr.
- **Preise** Vorspeisen 7,50 bis 17,50 Euro, Hauptgerichte 16,80 bis 28 Euro. Menüs 35 Euro (3 Gänge), 56 Euro (4) und 65 Euro (Staatsgästemenü).

Der Teller

Der „Strudel vom Zander mit Belugalinsen“ zeigt eine ganz besondere Seite der Küche von Chefkoch Stefan Neugebauer. Im „St. Urban“ bewahrt er nämlich eine ganze Reihe von Gerichten, die man vor Jahren noch in Sternerestaurants bekam und die heute – vielleicht aus modischen Gründen – selten zu finden sind. Für langjährige Freunde der Spitzenküche sind sie eine willkommene Konstante, die sie in allen Einzelheiten sehr zu schätzen wissen, für jüngere Gäste sind sie oft eine überraschende Entdeckung.

Die Herstellung des Strudels beginnt mit dem Auslegen und Trocknen einer „Spinatplatte“ aus in Salzwasser blanchiertem und dann abgeschrecktem Spinat ❶. Parallel dazu wird eine Farce ❷ aus Zanderabschnitten vom Parieren des Zanders für die „Medaillons“ der Füllung hergestellt. Neugebauer aromatisiert den Fisch dabei mit Pernod, dem Kult-Wermut Noilly Prat und etwas Rogen vom Zander.

Zur Fertigstellung des Strudels wird das Zandermedaillon ❸ in den Spinat eingewickelt und der Strudelteig ❹ ausgelegt und mit der Farce bestrichen. Die Zanderrolle wird aufgelegt und dann in den Teig eingerollt. Die Garung ist zweistufig. Zunächst wird der Strudel in der Pfanne in erhitzter geklärter Butter goldbraun angebraten. Danach kommt er für etwa 8 Minuten in einen auf 140 Grad (Umluft) vorgeheizten Ofen.

Die Belugalinsen ❺ sind nicht nur dekorativ schwarz, sondern haben auch einen kräftigeren Eigengeschmack als die meisten anderen Sorten. Sie werden zunächst am Vortag der Zubereitung in Rinderbrühe eingeweicht. Zur Fertigstellung brät man etwas Speck in geklärter Butter an und gibt die Linsen mit einigen grob gewürfelten Stücken Karotte, Sellerie und Zwiebel und einem Gewürzbeutel mit Pfefferkörnern, Lorbeer und Wacholder dazu.

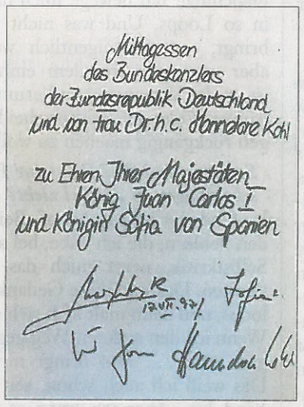
Nach und nach wird nun die Brühe angegossen und das Ganze in etwa 40 Minuten leicht köchelnd gegart. Wichtig ist das Abschmecken mit Salz und Rotweinessig für eine feine Säure. Die restliche Flüssigkeit wird mit etwas Sahne und Butter montiert und aufgeschlagen und bildet die Sauce ❻.

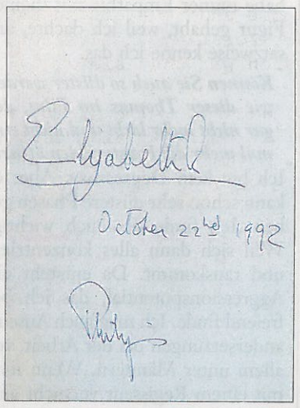
Bei Stefan Neugebauer sind die Linsen präzise à point gegart, haben also noch ein wenig Biss und vermischen sich dadurch [...] undefinierbaren M[...] Säure sorgt für ein[...] sche Note, die dem [...] eine gewisse Leichti[...] Strudel fällt die zu[...] Röstnote auf, die si[...] den Zusammenhan[...] außerdem für einen[...] sehr angenehm zu [...] grund sorgt. Durch[...] ßerer Kontraste erg[...] ner Mischgeschmack[...] Element seine Rolle[...] ein erstaunlich var[...] Spiel ergibt, wie es [...] sieren können, die s[...] in allen Nuancen b[...]

Die Historie

Die Geschichte des „Deidesheimer Hofes“ geht bis weit ins Mittelalter zurück. Schon im 16. Jahrhundert ist bereits ein ganzer Gebäudekomplex an der Stelle der jetzigen, großen Anlage nachweisbar, der den Fürstbischöfen zu Speyer gehörte. Im Laufe der Zeit hatte das Haus verschiedene Funktionen. In den zwanziger Jahren des vorigen Jahrhunderts kaufte die Winzergenossenschaft Deidesheim das Kerngebäude. Gleichzeitig eröffnete die von einem der lokalen Weingüter stammende Familie Hahn in Berlin eine Weinstube.

Im Jahre 1971 war es dann genau diese Familie, die das Haus übernahm und langsam zu einem Hotel und Restaurant von Rang ausbaute. Das Hotel und das „St. Urban“ standen immer wie-


Mittagessen
des Bundeskanzlers
der Bundesrepublik Deutschland
und von Frau Dr. h.c. Hannelore Kohl
zu Ehren Ihrer Majestäten
König Juan Carlos I
und Königin Sofia von Spanien
12.VII.97
Sofia
Juan Carlos


Elyabeth R
October 22nd 1992

Wer den Saumagen fürchtet, *hat ihn hier noch nicht gegessen: Um sein Leibgericht (unten) zu speisen, ist Helmut Kohl häufiger zu Gast – siehe den Gästebucheintrag mit Spaniens Königspaar. Auch die Queen (rechts) war schon da.*

Der Koch und das Team

Qualität und Erfolg des „St. Urban“ haben viel mit der speziellen Konstellation von Küche und Keller zu tun. Chefkoch des Hauses ist der knapp 40 Jahre alte Stefan Neugebauer, der nicht nur für das Gourmetrestaurant „Schwarzer Hahn“ (ein Michelin-Stern), sondern auch für das „St. Urban“ zuständig ist – bei Letzterem unterstützt von Küchenchef Vladimir Holik.

Neugebauer hat nach einer Ausbildung in der Fachhochschule für Ernährungswissenschaft in Bad Hersfeld verschiedene Stationen in der Spitzenküche durchlaufen, darunter Zeiten bei Heinz Winkler („Residenz Heinz Winkler“, Aschau) und

bei (nicht nur) re[...] nen verfügt. Web[...] ein Meister der „[...] der glasweisen W[...] die er perfekt an [...] die Gäste anpasse[...]

All das wird m[...] von einer stabilen [...] Familie mit den S[...] ta und Artur Hah[...] Kindern Luise un[...] Georg, die das op[...] schäft übernomm[...] ziell der agile Sen[...] blutgastronom. B[...] on kann er faszini[...] erzählen. Helmut [...] falls lässt es sich n[...]