

Frankfurter Museum für Angewandte Kunst (MAK), wo sie an ei-

jekt womöglich ein futuristisches Programm.

FA2 4.12.04

HIER SPRICHT DER GAST

„St. Urban“ in Deidesheim

VON JÜRGEN DOLLASE

Das Restaurant „St. Urban“ im Hotel „Deidesheimer Hof“ ist eine der bekanntesten Adressen der deutschen Regionalküche. Als Helmuth Kohl Bundeskanzler war, wurde das Traditionshaus zur wichtigsten kulinarischen Repräsentanz Deutschlands. Den Pfälzer Saunagen haben hier schon Staatsmänner aus aller Welt gegessen, und manche Pressevertreter haben sich, sagen wir: ziemlich verwundert darüber gezeigt, dass man die hohen Gäste ausgerechnet mit den Ruskalitäten der Pfalz behelligte. Doch Kohl wohnt eben nicht weit von hier in Oggersheim und ist ein kulinarisch absolut ehrenwerter Freund der Regionalküche.

Als Kleinigkeit vorweg gibt es „Terrine von Flusscarpaccio“ oder (abends) eine „Edelfisch-Mantasche mit Zuckerschoten und Kirschtomaten“, also Speisen, die man auch in einem Gourmetrestaurant bekommen kann. Das ist gut gemacht, allerdings im Falle der Mantasche doch ziemlich mächtig für einen „Gruß aus der Küche“.

Als Nächstes interessiert sich der Gast für die Klassiker des Hauses, so beispielsweise das „Pfälzer Lieblingsgericht“ (15,80 Euro) mit Bratwurst, Leberknödel und einer Saunagenscheibe auf Kartoffelpüree und Sauerkraut. Die Belegen schmecken gradlinig, das Sauerkraut ist also nicht mit diversen Zutaten cremiger oder milder gemacht, sondern wirkt wie gerade aus der Tonne genommen und warm gemacht. Die hausgelegene Bratwurst hat eine ausgesprochen gelungene Würze, und den Saunagen mag es in feineren Varianten geben, aber kaum so typisch wie hier. Der Leberknödel irritiert einen Moment, weil er deutlich nach Leber und ein wenig trocken schmeckt; doch während man darüber nachdenkt, macht sich eine pfeifrige Würze bemerkbar, die sein Aroma prächtig abrundet. Ganz ähnlich geht es bei der Bauern-Ente mit Kartoffelknödeln und Rotkraut (23 Euro) zu, die aromatisch ebenfalls eher gradlinig angelegt ist. Auffällig ist hier eine Saftigkeit des Fleisches, wie man sie bei einer Ente nur selten erlebt.

Es ist offensichtlich nicht das Ziel, eine Regionalküche zu kochen, die vor lauter Verfeinerung am Ende das Typische verliert.

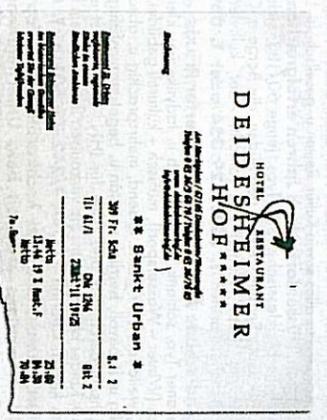
Hier geht es um ein traditionelles Aromenbild, das mustergetriggert erfasst und mit einer sorgfältigen Kochtechnik optimiert wird. Bei den Weinen dazu zeigt sich wieder die typische Assimilation von Wein und Speisen in der Regionalküche. Wenn etwa zum „Lieblingsgericht“ vor allem Bier als Begleitung einfällt, wird sich wundern, wie gut der Riesling „F.P. Buhl“ vom Reichsrat von Buhl aus Deidesheim dazu schmeckt.

Neben den traditionellen Gerichten verfolgt die Küche im „St. Urban“ noch eine Art zweite Linie, die man vielleicht als optimierte bürgerliche Küche bezeichnen könnte (um den Ausdruck „gubürgerlich“ grundsätzlich zu vermeiden). Man könnte diese Gerichte aber auch noch anders klassifizieren: Sie haben etwas von einer traditionellen Spitzenküche, wie sie heute fast nicht mehr angeboten wird.

Die „Im Ganzen gefüllte Wachtel auf Blumenkohl, Herbstrompeten, Gemüseschaum und Tagliatelle“ für 22,50 Euro ist eine teilentbeinte Wachtel mit schöner Füllung und süffigen Geschmack, und auch alle anderen Elemente sind handwerkliche Oberklasse, wie man sie in dieser Restaurant-Kategorie sehr selten findet. Das gilt auch für das „Medaillon von Rinderfilet mit geschnittenem Ochsenschwanz auf Selleriemousseline und Bohnenbündchen“ (26,50 Euro), bei dem man sich neben dem perfekten Filet auch noch über einen geradezu großmützlich geschmorten Ochsenschwanz freuen kann. Und wieder besteht die Kombination von Wein und Speisen.

Ein Restaurant wie dieses fällt etwas aus dem Rahmen dessen, was die Führer unter „Gourmetrestaurant“ verstehen, ist aber in seiner Art eine sehr gute Adresse. Dass es hier vor allem am Wochenende voll wird und sich oft ein ausgesprochen gutes Publikum einfindet, kommt auch kulinarisch nicht von ungefähr. Dass die Prominenz hier gegessen hat und isst, ist dann noch eine willkommene Zugabe.

Restaurant St. Urban im Hotel Deidesheimer Hof, Am Marktplatz, 67146 Deidesheim, Telefon 06 32 6/9 68 70; Internet: www.deidesheimerhof.de; Kein Ruhetag. Küche von 11 bis 22 Uhr. Hauptgerichte 15,80 bis 25,80 Euro; Gänsemenü 56 Euro (4 Gänge), „Menü zur Weinkultur“ 62 Euro (4 Gänge plus Weinbegleitung).



Gallini
„Limitiertes Espresso- oder Cappuccino-Set“,
gestaltet von der bekannten ital. Designerin
Laura Furme, bestehend aus 250 g Kaffee
gemahlen und je zwei Espresso- oder Cappuccinotrasse
Set

35,-
@ 54000

Ich freu' mich drauf!
www.galeria-kaufhof.de

HIER ERHÄLTlich
Die Artikel dieser Anzeige erhalten Sie in den Kaufhöfen Tübingen, Aachen, Regensburg, Bamberg, Erfurt, Augsburg, Frankfurt, Kassel, Köln, Heide, Sieders, Pilsener, Gießen

BEQUEM BESTELLEN
www.galeria-kaufhof.de/gourmet oder 0180-50
beträgt 4,95 €, diese entfällt ab einem Bestellwert
Die EDITION für kluge Köpfe erhalten Sie auch
unter www.galeria-kaufhof.de/gourmet

111934