

Frankfurter Allgemeine

Geschmackssache

Lob des Landgockels

Gourmetvision regional: Die „Zirbelstube“ in Bad Mergentheim

Die vierte Folge der F.A.Z.-Gourmetvision regional führt in die „Zirbelstube“ im Hotel „Victoria“ in Bad Mergentheim, dem Haus des Slowfood-Vorsitzenden Otto Geisel. Für seinen Chefkoch Hubert Retzbach ist die Frage nach Regionalität überflüssig, weil er sich seit Jahren fast ausschließlich heimischer Ressourcen bedient und auch Elemente der traditionellen Küche selbstverständlich in seine Arbeit einbezieht.

In seinem ausgesprochen selbstbewusst gestalteten Menü gibt es eine wichtige Beobachtung zu machen: Über viele Jahre hinweg gab es in Deutschland immer wieder die Ansätze von Spitzenköchen, „deutsch“ zu kochen. Das führte regelmäßig zu einer Konfrontation der im Kern, nur selten erfassten Eigenständigkeit der regionalen Produkte mit den jeweiligen kochtechnischen Manierismen der Zeit. Bei Hubert Retzbach ist nun zu erkennen, welchen enormen Glanz und natürliche Eigenständigkeit Produkte von der Bachforelle bis zur Landgockel-Keule bekommen können, wenn man sie mit bester Kochtechnik in ihrer ganzen Qualität präsentiert, ohne auch nur eine Sekunde daran zu zweifeln, dass hier eine makellose Küche auf höchstem Niveau entsteht.

Schon die Bachforelle im ganz leicht gebundenen Rieslingsud als erstes Amuse Bouche ist durch ihre Niedrigtemperaturgarung von schmelzender Zartheit. Als feines Würzelement werden hier übrigens – man wagt es kaum zu sagen – in Essig eingelegte Gänseblümchenblüten verwendet, die im Effekt Kapern nicht unähnlich sind. Das zweite Amuse Bouche, ein Strudel mit dem „Besten vom Mohrenköpflandschwein“ auf leicht gerösteten Blumenkohlscheiben, gefällt vor allem wegen der klassisch-süffigen Farce und der sensiblen Logik beim Einsatz der Röstaromen des Blumenkohls, die einerseits den Kohlgeschmack im Zaum halten und sich andererseits im Akkord auf das Fleisch zu übertragen scheinen.

Der Landgockel hat seinen ersten Auftritt beim „Cassoulet vom Hohenloher Landgockel mit Löwenzahnherzen und geräuchertem Speck“. In diesem Eintopf finden sich Stücke von der Keule, diverse Innereien und ein Hahnenkamm, wobei sich ein fast sanftes Texturspiel zwischen den leicht bissfesten Bohnen, den an Salatherzen erinnernden Löwenzahnherzen und den unterschiedlichen Fleischstücken ergibt. Für die aromatische Expansion sorgen kleine krosse Speckstückchen und das leider sonst viel

zu selten genutzte Bohnenkraut.

Bei den Fischgerichten von Zander und Waller (Wels) präsentiert Retzbach eine überragende Produktqualität, die nicht nur die sonst eingesetzten Qualitäten stark relativiert, sondern keinerlei Vergleich mit dem angeblich konkurrenzlosen Steinbutt zu scheuen braucht. Dazu kommt eine feine Originalität in der Begleitung, die nicht Effekte sucht, sondern aromatisch und textuell exakt die optimale Schnittmenge zwischen den Produkten ermittelt, die einen der wesentlichen Unterschiede zwischen Handwerk und Kunst ausmacht. Beim Zander sind es Artischocken (die nicht nur in der Bretagne, sondern auch hier wachsen) in drei Texturen: als Ravioli, marinierte Streifen und hauchdünne Chips, die Retzbach – wie als Reminiszenz an den berühmten Steinbutt-Akkord – in eine klassische Beurre blanc fasst. Der Waller ist minimal auf Rebholz geräuchert, mit einem Kartoffel-Lauch-Püree mild eingefasst, dessen Milde wiederum von einem Apfel-Balsamessig dezent kontrastiert wird, bevor der rohe, hauchdünn geschnittene Wildschweinschinken darüber grübeln lässt, warum solches Fleisch immer nur kross getrocknet serviert wird.

Es folgt der zweite Auftritt des Hohenloher Landgockels, bei dem Retzbach ebenfalls mit der modernen Weiterführung des Beurre-blanc-Grundgedankens (Fett- und Säureausgleich) arbeitet und seine Sauce deshalb mit einem Silvaner-Eisweinessig abschmeckt. Die gegenüber der Brust in der Spitzenküche oft verschmähte Keule zeigt hier ihren Vorteil: Sie schmeckt prächtig nach Huhn und be-

kommt durch die leicht süßliche Säure eine perfekte Ergänzung. So etwas gerechnet mit einem milden Petersilienwurzelpüree zu begleiten entstammt abermals tiefem Verständnis – nicht für eine ominöse „Harmonie“, sondern für optimale Ergänzung.

Danach folgt ein „Bollito misto“: gemischtes, eher gargezogenes als -gekochtes Fleisch. Filet und Stücke von Wade und Brust sind ungemein saftig und bestens aromatisiert. Was aber die Sache erst exquisit macht, ist wieder eine der kleinen abweichenden Retzbach-Ideen. Er erzeugt mit grünem und weißem Spargel, Gemüse und vor allem Kräutern ein ganzes Frischespektrum, das den Akkord mit dem komplex schmeckenden Fleisch zu



Zeichnung Oliver Seidel

einer enormen Delikatesse macht. Auch dieses Gericht hat die typische Überzeugungskraft großer Köche.

Das Dessert scheint zunächst eine Trivialität schlimmster Art zu sein. Der „Gratinierter Weinschaum-Zitronenflan mit Weinschaumeis“ klingt älteren Gourmets

sicher verdächtig nach dem unvermeidlichen Abschluss eines sonntäglichen Mittagsmenus in den fünfziger oder sechziger Jahren. Hier aber wird er eher zur Demonstration einer präzisen Kochtechnik und der Beherrschung von Nuancen – zum Beispiel im Ausmaß der Gratiniierung. Hubert Retzbach, der seit mehr als zwanzig Jahren an dieser Stelle kocht und eher wie ein verlässlicher Küchen-Haudegen wirkt, der die ganze Sache immer irgendwie im Griff hat, präsentiert sich in diesem Menü als ein hervorragender Koch mit Schwerpunkten in der aromatischen Finesse und Präzision.

Aber man muss bei diesem Menü noch zwei weitere Aspekte sehen. Der eine ist eine große Leichtigkeit und Eleganz, die an keiner Stelle, also weder bei Schwein noch Landgockel-Keule, noch gemischtem Kochfleisch verlassen wird. Dieses Menü könnte zur ästhetischen Versöhnung vieler mit den Perspektiven einer regional verwurzelten Küche taugen. Das schiere Ausmaß dieser selbstverständlichen Brillanz sollte – zweitens – nicht nur Skeptiker überzeugen, sondern auch eine nützliche Referenz für jene Köche werden, die stärker strukturieren oder zeitgenössischer denken, dabei aber nicht selten eine entwickelte aromatische Finesse aus dem Blick verlieren. JÜRGEN DOLLASE

24.3.2007

Das Menü der vierten F.A.Z.-Gourmetvision regional ist von Montag, dem 26. März, bis zum Samstag, dem 28. April, zum Preis von 86 Euro im Restaurant „Zirbelstube“ im Hotel „Victoria“ in Bad Mergentheim zu bekommen.