

## REINER WEIN



## Rote von der Rhône

VON STUART PIGOTT

Zum Rotwein aus Côtes du Rhône griffen lange gerne Alt-Achtundsechziger, was sicher nicht zuletzt an den moderaten Preisen lag. Voll, warm und rund, ist er tendenziell ein rustikaler, aber erdverbundener Wein ohne Ecken und Kanten; nur selten gibt es Gewächse aus dieser Appellation, die qualitativ deutlich darüber hinausragen. Châteauneuf du Pape ist die edle Variante eines großzügigen bis üppigen Rotweins aus dem südlichen Rhonetal, mit einem Alkoholgehalt von 14,5 Prozent oder mehr, aber auch viel Würze. Hier ist die Qualität seit der Jahrhundertwende deutlich gestiegen, die einflussreichen internationalen Kritiker haben die Weine mit Lob überhäuft, so dass die Preise erheblich gestiegen sind und jetzt bei renommierten Erzeugern oft bei 40, 50 Euro oder auch deutlich darüber liegen.

Dazwischen sitzt Gigondas, ein Rotwein von der Rhône mit eigener Appellation, der immer mehr Fleisch auf den Rippen hatte als Côtes du Rhône, einen ähnlichen qualitativen Aufschwung erlebt hat wie Châteauneuf du Pape, aber preislich nicht so abgehoben hat. Man könnte mit einer gewissen Berechtigung behaupten, dass er unter den hochwertigen Rotweinen Frankreichs eine selten hohe Qualität für die Preiskategorie um 20 Euro bietet. Dazu kommt, dass er bereits mit wenigen Jahren Flaschenreife eine überzeugende Harmonie erlangt.

### Gigondas hat einen ähnlichen Aufschwung erlebt wie andere Weine der Region, hat aber preislich nicht so abgehoben.

Der 2009er Gigondas von Domaine La Bouissière (18,50 Euro von [www.gute-weine.de](http://www.gute-weine.de)) ist ein ziemlich perfektes Beispiel eines traditionellen Gigondas. Neben den satten Brombeer- und Pflaumennoten ist das Holz kaum zu spüren, und obwohl der Körper üppig ist, gibt es genug Säure, um dem Wein geschmacklich ein eindeutig erfrischendes, herbes Finale zu verleihen.

Domaine Pallières war schon vor einer Generation der angesehenste Erzeuger der Appellation und ist nach wie vor ganz vorn mit dabei; der Spitzenwein des Betriebs, der 2009er „Les Racines“ (27,50 Euro von [www.koelnerweinkeller.de](http://www.koelnerweinkeller.de)) vereint die für Gigondas typische Kraft und Geschmeidigkeit mit einer feinen Aromatik, die an hochwertigen Châteauneuf du Pape erinnert.

Der moderne Klassiker des Gebiets hingegen ist der Gigondas von Domaine Santa Duc. Hier verbinden sich vielschichtige dunkle Beeren mit kräutrigen Noten wie Wacholder und getrocknetem Salbei; die hohe Reife und eine beachtliche Klarheit gehen eine ziemlich perfekte Verbindung ein. Der 2010 (23 Euro von [www.gute-weine.de](http://www.gute-weine.de)) ist bestens gelungen und kann problemlos weitere vier bis fünf Jahre lagern. Der einzige „Nachteil“ ist der (nicht schmeckbare!) Alkoholgehalt von 15,5 Prozent.

Wer unbedingt Châteauneuf du Pape auf dem Etikett lesen möchte, liegt mit dem 2010er von Domaine P. Usseglio (29 Euro von [www.enoteca-blanc.de](http://www.enoteca-blanc.de)) richtig, der eine ähnlich überzeugende Harmonie zwischen charismatischer Üppigkeit und belebender Frische bietet. Alle diese Schwergewichte passen bestens zu gebratenem Fleisch und/oder Wurzelgemüse und sind für die dunkle Jahreszeit prädestiniert.

Eine lose Serie: Wo Deutschlands Küche besonders ist. Diese Woche: „Gourmetrestaurant Lerbach“ –

■ weil hier mit Nils Henkel einer der talentiertesten deutschen Köche kocht;

■ weil es hier eine hochentwickelte, innovative Gemüseküche gibt;

■ weil ein spektakuläres Haus und seine Umgebung ein multimediales Erlebnis schaffen. Von Jürgen Dollase

# Die pure, leichte Natur

## Das Profil

Das „Gourmetrestaurant Lerbach“ gehört zum „Schlosshotel Lerbach“ in Bergisch Gladbach bei Köln und wird immer mehr zu einer der wichtigsten kulinarischen Adressen des Landes. Früher kochte hier Kochlegende Dieter Müller, 65, der nach seinem Rücktritt nun zeitweise Kreuzfahrtgäste verwöhnt. Nachfolger wurde im Jahre 2008 sein Küchenchef Nils Henkel, 44, der schon jahrelang mehr als ein Stellvertreter Müllers war. Die Gäste aßen sozusagen schon teilweise Henkel-Gerichte, als Müller noch an Bord war.

Dieses sorgfältig geplante „Durchblenden“ hat sich auszahlt. Nach einer Übergangsphase begann Henkel konsequent mit der Entwicklung eines eigenen, produktiven und leichten Stils: „Pure Nature“. Ein Schwerpunkt wurde dabei die Gemüseküche,

Hier spricht der Gast Spezial

## DAS BESONDERE RESTAURANT

die man hier mittlerweile in einer auch international bedeutenden Qualität und Differenziertheit bekommt. Henkel galt lange vor allem als ein begnadeter Kenner aller Kochtechniken und als einer der präzisesten kulinarischen Architekten. Das ist immer noch die unverzichtbare Basis der Küche, die aber nach einer intensiven Arbeit mit dem Gemüse nun um neue Dimensionen erweitert wird.

Vor allem in seinem reinen Gemüsemenü kann der Gast überraschende neue Erfahrungen machen. Es ist regelrecht verblüffend, welche Finesse er zum Beispiel dem Mais entlockt (und dem wir die Telleranalyse widmen). Natürlich wird das Gemüse auch bei den Desserts von Pâtissier Frédéric Guillon integriert, zum Beispiel bei den „Rote Bete mit Pekannuss, Zwetschge und Sauerrahm“. Beim Essen dieser hochfeinen vegetarischen Kompositionen gibt es einen überraschenden Effekt: Man vermischt nichts, sondern hat eher das Gefühl, eine ganze Menge dazugewonnen zu haben. Dies ist eben eine Küche, die nicht zuerst den experimentellen Reiz sucht, sondern den Reiz des Neuartigen vor allem vor dem Hintergrund einer Küche sieht, die durch und durch meisterlich beherrscht ist.

Eine Besonderheit ist auch die Möglichkeit, eine alkoholfreie Begleitung der Menüs mit allerlei Säften und Essenzen zu bekommen. Zur Haferwurzel etwa gibt es „Henkels geistigen Ayurveda-Tee“ mit Süßholz, Kardamom und Minze, zu einem Kürbisgericht gepressten Kürbis mit Stachelbeere und Koriander. Auch das hat, wie alles hier, eine große Zukunft.

### Nur die Fakten

■ „Gourmetrestaurant Lerbach“ im „Schlosshotel Lerbach“; Lerbacher Weg, 51465 Bergisch Gladbach. Tel. 02202 / 2040; [www.schlosshotel-lerbach.com](http://www.schlosshotel-lerbach.com).

■ Küche von Dienstag bis Samstag 12 bis 13.30 und 19 bis 21.30 Uhr.

■ Menüs 110 Euro (Lunchmenü, 4 Gänge), 160 Euro (6), 185 Euro (8), Gemüsemenü 125 Euro (6) und 155 Euro (8).

Der Restaurantschlüssel (jeweils von max. 10)

| Food                       |    |
|----------------------------|----|
| Produktqualität            | 9  |
| Handwerkliche Qualität     | 9  |
| Komposition & Struktur     | 10 |
| Kreativität                | 9  |
| Performance                |    |
| Zuverlässigkeit            | 9  |
| Service                    | 9  |
| Preis-Leistungs-Verhältnis | 8  |
| Wein                       |    |
| Angebot                    | 9  |
| Beratung                   | 9  |



Foto: wongee/Bergmann

## Der Teller

„Gegrillter Mais – Vogelmiere, Mohnschmelze, Butterbrösel“. Dieses Gericht aus Henkels Gemüsemenü hat viele typische Elemente seiner neuen Gemüseküche. Wer so etwas noch nie gegessen hat, wird bei der Aufzählung der Elemente kaum auf die Idee kommen, dass es sich um eine Komposition von großer Finesse und Komplexität handelt – und dass sie einfach wundervoll schmeckt. Es ist dabei durchaus nicht unabsichtlich, dass Henkel sich mit Produkten beschäftigt, die – wie der Mais – bisher in der Spitzenküche eher keine Rolle gespielt haben. Das Ganze ist eine einzige große Emanzipation dieser Produkte. Die Elemente:

Elemente 1 bis 5 sind verschiedene Zubereitungen von Mais. Der Mais entwickelt – wie quasi jedes Produkt – in verschiedenen

Zubereitungen verschiedene Aromen. Es gibt dabei aber keine einzelne Zubereitung, die das ganze Aromenspektrum aus ihm herauslockt. Aus diesem Grunde wird er hier in verschiedenen Formen eingesetzt. Im Mittelpunkt steht 1 angerösteter Zuckermais, der außen klar markiert ist, im Inneren aber noch sehr saftig. Nächstes Element ist 2 „gepickelter“ Babymais, der in einem Einlegefond nebst Kräutern süß-sauer eingelegt ist. Der Einlegefond ist dominiert von einem Essig („Neuburger Spätlese-Essig“) des berühmten österreichischen Essigherstellers Erwin Gegenbauer. Das schmeckt natürlich völlig anders als das, was man normalerweise als angelegten Mais bekommt. Nächstes Element sind 3 dünne, gebratene Maischeiben. Sie sind deshalb dünn, weil dann die Proportionen zwischen Röstnoten

und Mais so verändert sind, dass sich ein stärkerer Mischgeschmack ergibt. Element 4 ist eine Maiscrème, die recht puristisch gehalten ist und nur mit etwas Gemüsefond angereichert wird. Last not least 5 das uns allen bekannte Popcorn, das hier aber selbstverständlich nicht bis zur völligen Austrocknung und größter Härte behandelt wurde, sondern so, dass es eine dezent krosse Textur hat. Wäre die Textur zu fest, wären die Popcorn-Stücke in jedem Zusammenhang sehr dominant und würden alle anderen Aromen und Texturen in den Hintergrund drängen.

6 Mohnschmelze mit geröstetem Mohn und Nussbutter. Basis ist ein Maissud, der mit dem „Neuburger Spätlese-Essig“, brauner Butter und einem Öl von geröstetem Mais angereichert wird. Dazu kommt dann der angeröstete und

damit in seinem Aroma deutlich verstärkte Mohn.

7 Knusprige Butterbrösel mit Mohn. Die klassisch hergestellten Butterbrösel werden mit Mohn vermischt und ergänzen im Zusammenhang die Mohnschmelze.

8 Vogelmiere und Vogelmiere-Gel. Für das Vogelmiere-Gel benötigt Henkel eine ziemlich große Menge an Vogelmiere-Blättern. Das Gel, das in seiner halbrunden Form aussieht wie eine Molekularküchen-Sphäre, tatsächlich aber „nur“ ein Gelee ist, entsteht in einem trickreichen, aber einfachen Prozess. Zunächst wird Wasser mit etwas Agar Agar angesteift, damit man darin dann die Blätter besser pürieren kann. Neben Salz und etwas Zucker kommt dann noch ein wenig Xanthan zur abschließenden Bindung hinzu.

Wie es schmeckt: Die Verwendung unterschiedlicher Zubereitungen et-

nes Produktes gibt dem Esser ein wesentlich breiteres Bild von den Aromen und Texturen, als dies eine einzelne Zubereitung leisten könnte. Aromatisch entwickelt sich ein Spiel zwischen der dezenten Süße vom Mais und einer leichten Säure, die durch die Verwendung eines Essigs von einem süßeren Wein sehr elegant schmeckt. Die genannte Kuchen-Assoziation von leichter Süße und Mohn bleibt nur einen kurzen Moment, weil im Zusammenhang mit der Säure der Mohn eine überraschende aromatische Originalität entwickelt. Man bekommt unbedingt das Gefühl, dass ein solcher Koch anfassbar kann, was er will, es wird in jedem Falle hervorragend schmecken. Bei Henkel erreicht die vegetarische Küche in solchen Gerichten ein verführerisches Niveau, das dem Gast gleichzeitig innovativ wie wunderbar vertraut vorkommen kann. Das ist ein Kunststück.

## Das Haus

Die Anfahrt zum „Schlosshotel Lerbach“ ist spektakulär. Man fährt einen gewundenen Weg durch einen großen Park zu dem etwas höher gelegenen Schloss. In die heutige Form im Stil der Neorenaissance mit einem englischen Landschaftsgarten wurde das Haus in den Jahren nach 1893 gebracht. Damals verkaufte es der Graf von Wolff-Metternich an den Papier-

fabrikanten Richard Zanders, der wiederum mit einer Tochter von Werner von Siemens verheiratet war. Seit 1939 ist es im Besitz der Familie von Siemens. Anfang der neunziger Jahre übernahm dann die Althoff-Hotelgruppe die Betreuung des Schlosses und baute es zu einem Hotel um. Das Gourmetrestaurant kam zum Teil in einen neu angebauten Wintergarten, die Küche und auch die Kochschule befinden sich in den älteren Gebäudeteilen.



Englisch: „Schlosshotel Lerbach“

## Die Crew

Chefkoch Nils Henkel ist in Kiel geboren; seine Herkunft kann man regelmäßig auch in dem ein oder anderen norddeutsch inspirierten Gericht erkennen. Nach seiner Ausbildung im Hotel „Voss Haus“ in Eutin arbeitete er im „Le Jardin“, im berühmten „Landhaus Scherrer“ und im „Il Ristorante“ – alle in Hamburg. Es ging weiter im „Valkenhof“ in Coesfeld und in „Averbeck's Giebelhof“ in Senden, bevor er im September 1997 zur Crew von Dieter Müller in Schloss Lerbach stieß. Nach Jahren des langsamen Überganges wurde Henkel schließlich im Jahre 2008 neuer Chef des „Gourmetrestaurant Lerbach“. Henkel gehört in den Restaurantführern zu den am besten bewerteten Köchen Deutschlands und war zum Beispiel auch schon einmal Koch des Jahres im Gault Millau. Das war er übrigens im Jahre 2010 auch bei den „Lieblingen des Jahres“ der F.A.S. Henkel ist verheiratet und hat eine kleine Tochter.

Der 1980 geborene Sommelier Peter H. Müller ist ein Naturtalent, das erst nach einigen Wanderjahren in die Gastronomie kam. Im „Gourmetrestaurant Lerbach“ begann er im Jahre



Exzellenzen (von links): Henkel, Steinheuer, Müller

2009 als Commis Sommelier, bildete sich ständig weiter und wurde schließlich im Mai 2013 Chef-Sommelier und Verwalter eines beeindruckenden Weinkellers. Über seine Leistungen kann man nur sagen, dass er einfach das Sommelier-Gen besitzt, also die Fähigkeit, zwischen Wein und Essen und Gast so zu vermitteln, dass er am Ende allen blendend gerecht wird.

Auch der Service ist hier in einer ganz besonderen Hand. Chef-in ist Désirée Steinheuer, die

nach Stationen in „Stiller's Restaurant“ in Shanghai und bei „Marcus Weiring“ in London hierhinkam. Steinheuer ist die Tochter von Spitzenkoch Hans-Stefan Steinheuer von „Steinheuers Restaurant“ in Bad Neuenahr, wo ihre Mutter Gabriele – man ahnt es – ebenfalls den Service leitet.

Mit im Team dabei ist seit vielen Jahren übrigens auch einer der profiliertesten Pâtissiers des Landes, der Franzose Frédéric Guillon.