

Das ist reine Degustation

Joachim Wissler hat sich längst an die Spitze der Neuen Deutschen Schule gekocht. Doch nun beweist er mit seinem neuen Menü, dass er zur Weltklasse gehört.

Die Entwicklung der besten Köche der Neuen Deutschen Schule verläuft mit ungeheurer Rasanz. Viele von ihnen sind einander freundschaftlich verbunden und schaffen so eine kreative Gruppendynamik, die sie immer wieder antreibt und genau jenes gesunde Konkurrenzdenken produziert, das massive Fortschritte bringt. Und sie bringen viel Luft zwischen sich und die Mainstreamköche, die immer noch meinen, mit populistisch vor sich hin dümpelnden, wahrlich nur sogenannten französisch-mediterranen Einflüssen die Seele ihrer Gäste erreichen zu können.

Nun hat der Beste der Neuen Deutschen, Joachim Wissler vom „Vendôme“ in Bergisch Gladbach, ein Degustationsmenü aufgelegt, das in Qualität und vor allem Intensität weit und breit ohne Beispiel ist und nur noch Vergleiche mit der Weltspitze zulässt. Wissler hat ein kulinarisches Konzept entwickelt, das den Stand der Kochkunst in außergewöhnlich substantieller Form repräsentiert. Was er nun zeigt, besitzt die komplette handwerkliche Substanz der klassisch genannten Küche und das Beste aus Entwicklungen und Schweisen der Avantgarde. Die Kreationen bieten nicht selten Witz, viele Überraschungsmomente und eine sofort auffallende aromatische Individualität. Ihre sensorische Struktur ist vielfältig und entwickelt sich in feinsten Nuancen, außerdem werden viele heimische Produkte verwendet, die in einigen Fällen auch zu virtuosen Neufassungen traditioneller Gerichte führen.

Wissler arbeitet zudem als einer der ersten Köche überhaupt gezielt mit psychologischen Verknüpfungen wie etwa Zitaten aus traditionellen Geschmacksbildern und anderen assoziativen Verknüpfungen. Dies alles findet sich in evidenten Zusammenhängen, die auch Norm-Gourmets erkennen werden, sofern sie nur daran interessiert sind.

Das ist eine Menge Lob. Aber Ehre, wem Ehre gebührt. Das Degustationsmenü gibt es in Fassungen von zehn, dreizehn und vierundzwanzig kleinen Gängen. Die große Ausgabe entspricht also – mit einigen Kleinigkeiten vorweg – im Umfang dem Menü bei Ferran Adrià. Nach einigen Snacks von nämlicher Qualität beginnt die eigentliche Abfolge mit einem „Knäckebrot“, zu dem sich Krabben, Muscheln und Frankfurter Grüne Sauce finden. Wir entdecken eine hochfeine Sensorik mit dem gegenüber den Muscheln durchlaufenden Knäckebrot, das sich am Ende als die eigentliche Substanz herausstellt. Es ist aus Krabbenfleisch hergestellt und schmeckt immer differenzierter, je weiter man es zerkaut. Am Anfang kracht es mächtig, am Ende steht eine feinziselierte Finesse zwischen Meeresaromen und Kräutern.

Der „Blätterwald“ danach besteht aus pulverisierten Gemüseextrakten von Sellerie, Roter Bete, Spinat mit Algen, Lauch, Blumenkohl und Artischocke, die mit etwas Zucker zu krossen Blättchen verarbeitet sind – ein Snack des dritten Jahrtausends. Oder die „Koralle“, eine Kombination aus Gänseleber-Panna-Cotta mit Pistou, einem Korallengebilde aus Parmesan und einer Zuckerwatte mit Parmesan und Himbeeren. Wissler ist weit davon entfernt, auf das klassische Gour-

metprodukt zu verzichten, findet aber eine Interpretation, die die oft klassisch-süßliche Begleitung aromatisch und sensorisch völlig anders aufbaut und vor allem auf das sensibelste ausbalanciert.

Auch bei der Auster bekommt man ein gleich mehrfach ineinander verzahntes Aromenbild, das sich je nach Akkordschwerpunkt über Säurestufen, Jodigkeit oder direkte und verzögerte Wahrnehmungen analysieren lässt. Der Auster scheint dies alles – Streifen von grünem Apfel, Zuchtkaviar, Sauerkraut-Geleesperlen, Apfel-Wasabi-Schaum und der überraschende Einsatz von Gundermann (*Glechoma hederacea*) – mehr Aromen zu entlocken, als man je erwartet hätte. Das sonst nicht besonders geschätzte Kraut gewinnt in diesem Umfeld eine Qualität, die man von ihm allein nicht kennt.

Ein technisches Kabinettstückchen ist die gegrillte Langustine, weil die klar markierten Grillstreifen das Fleisch darunter quasi roh gelassen haben. Bedeckt wird sie von einer Crème aus Innereien („Kopf“), dazu gibt es kleinste Mengen Reis und junge Mandeln für die Textur, einen Mix aus Grünspargel und Algen und ein mit Kräutern gefülltes „Esspapier“, das aus dem klassisch-japanischen Dashi-Fond gewonnen wurde. Im Bereich der Optimierungen und Interpretationen scheinbar längst abgehakter Klassiker, wird ein Leipziger Allerlei „am Waldrand“ serviert, das mit seiner Optik aus grüner und brauner Erde (in Wahrheit getrocknete und pulverisierte Gemüse und

Restaurant

 Vendôme
 Joachim Wissler

Pilze) an die fabulösen Desserts von Albert Adrià erinnert. Oder „Süßes Wasser“, eine Beförderung der guten alten Büffett-Forelle mit Meerrettichsahne ins Reich der Sinne, mit Meerrettich pur auf einer kleinen Sphäre, einem Lorbeersud, in den Löwenzahn-Öl gegossen wird, und der getrockneten Haut als krosses und nachhaltiges Röst-Element.

Ausschließlich Material vom Kabeljaukopf (Bäckchen, Zunge, Stirn) ziert eine Erbsensuppe mit aufgewickelter Lardo für eine schmelzende Texturvariante zu den Fischstückchen, Erbsen und Erbsensprossen. Radieschen schmecken wie nie und Schnittlauch wie neu entdeckt. Der Thunfisch kommt gebraten und mit Pommes frites plus Crème in Schichten „wie ein Salade Nicoise“, ist verblüffend fein und deshalb wundervoll irritierend. Den Schweineschwanz in der Version „Meer-Schwein“ kombiniert Wissler mit einem im Mund zerfallenden gebogenen Blatt aus pulverisiertem Jus und erzeugt die „Meer“-Assoziation über winzige Gurken- und Dillpartikel in einer seiner formidablen ungebundenen Saucen.

Irgendwann endet das Menü mit einem intensiv nach Obstbränden schmeckenden alkoholfreien Digestif in Form kleiner, länglicher Tütchen. Es lebe der Zustand der reinen Degustation! Bei Wissler findet man heute einen der besten Plätze der Welt. JÜRGEN DOLLASE