

## HIER SPRICHT DER GAST

# Das "Palio" in Celle

Wenige Schritte außerhalb der historischen Altstadt von Celle steht das Hotel "Fürstenhof". Dazu zählt ein Gourmetrestaurant mit Namen "Endtenfang" und ein ebenfalls gut bewertetes Zweitrestaurant, das im Stil einer italienischen Trattoria gebaute "Palio" (nach dem berühmten Pferderennen in Siena benannt). Dass das Haus im Gault Millau mit 16 Punkten aufgeführt ist, hat einen Grund: Das Hotel gehört zur Althoff-Gruppe, die sich auf die Kombination von erstklassigen Hotels und Restaurants spezialisiert hat. Zu diesem Verband gehören zum Beispiel das Drei-Sterne-Restaurant von Nils Henkel ("Restaurant Dieter Müller" in Bergisch Gladbach) oder das "Vendôme" von Joachim Wissler in Schloss Bensberg.

Das Konzept des "Palio" geht übrigens auf Andreas Schmitt zurück, seines Zeichens für die kulinarische Ausrichtung der Hotelgruppe zuständig und Sohn des berühmten Adalbert Schmitt. Den Vater kennt man noch aus den ehemaligen "Schweizer Stuben" im fränkischen Wertheim, einer der frühen Kaderschmieden der deutschen Spitzenküche.

Der Gast sitzt an diesem sonnigen Mittag in einem äußerlich norddeutsch anmutenden Ziegelbau, der drinnen ein rustikales Trattoria-Flair verbreitet: gelb gestrichene Wände, Terrakotta-Bodenfliesen, eng arrangierte Holztische und Weinflaschen als Deko-Elemente. Wichtig ist die offene Küche, in der ausschließlich Gerichte der klassischen "Cucina Casalinga" zubereitet werden, wie die Speisekarte mitteilt. Das klingt in deutschen Ohren zweifellos vielversprechender als "Hausfrauenküche". Den Anfang machen Kleinigkeiten wie Brot und Grissini mit einem kräftig nach Knoblauch schmeckendem Pesto und ein Glas mit eingelegten Zwiebeln, Zucchini sowie einer Scheibe toskanischer Salami.

Als erste Vorspeise hat der Gast den "ligurischen Bohnensalat mit Calamaretti, Gamberoni und geschmolzenen Tomaten in Olivenöl und Knoblauch gegart" für 9,90 Euro bestellt. An der Würzung und Abstimmung dieses für die Region typischen Salats müsste gut zu erkennen sein, ob die Küche Gefühl für mediterrane Aromen hat. Das Ganze duftet zwar nicht ganz so gut wie erhofft, schmeckt aber ausgesprochen angenehm. Der Salat besteht aus großen weißen Bohnen, Saubohnen, diversen Gemüstückchen, kleinen geschmolzenen Tomaten, einer gut gerösteten Garnele sowie vielen zarten Pulpostücken. Der Duft wäre gewiss besser, wenn kurz vor dem Servieren ein Faden kühlen, besten Olivenöls über den Salat gegeben würde, wie es diverse Meister der italienischen Küche zu tun pflegen.

Weiter geht es mit den "Ravioli ‚Palio‘ mit Kalbfleisch und Spinat gefüllt, Parmiggiano Reggiano und Salbeibutter" (als Vorspeise 9,20 Euro, als Hauptgericht 13,50 Euro). Leider sind die großen Ravioli eher schlabberig gegart, die Füllung hat kaum Würze, der fein geriebene Käse verliert sich nahezu, und die Salbeibutter spielt aromatisch höchstens eine Nebenrolle. Falls das Gericht eine "Verfeinerung" des Üblichen darstellen soll, ist das Ergebnis nicht überzeugend, weil alles dünn schmeckt anstatt klar und intensiv.

Genau das ist der Fall bei einem wunderbar ländlich zubereiteten Fisch, der "ganzen Dorade aus dem Ofen mit Oliven, Tomaten, Knoblauch und Peperoni aromatisiert" (19,50 Euro). Bei diesem Gericht stimmt alles, von der auffallend guten Fischqualität ohne jeden Nebengeschmack bis zu wirklich prachtvollen Tomaten mit schönen Röstspuren und den großen grünen Oliven. Der Grund für diese Qualität ist nicht schwer zu erraten: Werden sehr gute Produkte präzise zubereitet, in wohlüberlegte Zusammenhänge gestellt und nicht mit allerlei Sößchen und Zutaten behelligt, entsteht ein reines,

unmittelbares Geschmacksbild von großer Überzeugungskraft.

Das gilt im Prinzip auch für das "rosa gebratene Lammcarré mit Rosmarin und Thymian gratiniert, toskanischem Bohnenragout und Kartoffelgnocchi" (22,50 Euro). Die Portion ist riesig, sowohl die Fleischqualität als auch die Garung und die Aromatisierung durch die Kruste stimmen, und die Bohnen sind mit einem traditionellen Bratensaft verfeinert.

Sehr gut dazu trinken lässt sich einer der Hausweine, ein Chianti Classico. Den Gast versetzt das Zusammenspiel jedenfalls geradewegs in einen italienischen Landgasthof an einem milden Frühsommertag. Nicht das Schlechteste, was einem in einem Restaurant passieren kann. Sollte so etwas nicht auch mit deutscher Küche möglich sein?

Restaurant Palio im Hotel Fürstenhof, Hannoversche Straße 55/56, Celle. Telefon 0 51 41/20 10. Küche Montag bis Freitag von 12 bis 14 Uhr und von 18 bis 23 Uhr. Samstag und Sonntag von 12 bis 23 Uhr. Im Internet [www.fuerstenhof-celle.com](http://www.fuerstenhof-celle.com).

Serie: Hier spricht der Gast

© Alle Rechte vorbehalten. Frankfurter Allgemeine Zeitung GmbH, Frankfurt.

