



Baiersbronn mit Seeblick?

Mag auch der Rest der Welt von Finanz- und Wirtschaftskrise gebeutelt sein – am Tegernsee wird unermüdlich am Aufschwung gearbeitet. Am kulinarischen jedenfalls

Der Traum, jedes aufstrebenden Jungkochs ist das eigene Restaurant. Mit einer Hütte anfangen, dann langsam steigern, bis schließlich der Dreier-Tempel mit Helikopterlandeplatz und Seeterrasse die hoodies aus der ganzen Welt anzieht. So sieht das Grundmodell aus. Das Problem dabei: Das muss finanziert werden – schwer in einer Zeit, in der Banken mit mackerler Panik auf jeden Wirt reagieren, der sie nur um Geld für einen Herd und ein paar Stühle und Tische angeht. Mit Topküche richtig Geld zu verdienen, das schaffen ohnehin nur noch prominente Köche mit TV-Präsenz und Werbeverträgen.

Also muss ein Mäzen her, besser noch ein Hotelier mit mäzenatischen Neigungen, der das teure Restaurant mitschleppt, weil es das Hotel beknant macht und so die Kosten zumindest um drei Ecken wieder einspielt. Ein Virtuose auf diesem Gebiet ist Thomas Althoff, der Dieter Müller in „Schloss Lerbach“ und später auch Joachim Wissler in „Schloss Bensberg“ die Bühne bot, auf der sie ihre Höhenflüge bis zum dritten Stern inszenierten. Ein neues Manöver dieser Art begann im Sommer 2008 am Tegernsee, wo Althoff das Management für das „Seehotel Überfahrt“ übernommen hat. Das um die Jahrtausendwende neu errichtete, übertrieben pompös ausgestattete Luxushaus war unter Dorini-Regie nie richtig in die Gänge gekommen. Nun soll alles anders werden, und einer, der diesen Wechsel maßgeblich hinbliegen muss, ist Küchenchef Christian Jürgens, der schon in der oberpfälzischen „Burg Wernberg“ reich und von einigen alten Unarten der Winklerschule gelehrt. Jetzt – nein, das machen wir zum Schluss, denn es lohnt sich durchaus, erst einmal schon länger drümen am Tegernsee tätigen Nachbarn in die Topfe zu schauen.

In der „Dichterstub“ des „Parkhotels Egerner Höle“ sind es gleich zwei, die sich den Chefposten

ADRESSEN

Gourmetrestaurant im Seehotel Überfahrt
Überfahrtstraße 10
83700 Rottach-Egern
Tel. 0 80 227 66 90
www.seehotel-ueberfahrt.com

Mi-So mittags und abends

Dichterstub 'n im Parkhotel Egerner Höfe
Aribostraße 19-26
83700 Rottach-Egern
Tel. 0 80 227 66 65 02
www.egerner-hoefe.de

So mittags

Gourmetrestaurant im Alpenhof Osterhofen 1
83735 Bayrischzell
Tel. 0 80 237 90 65 0
www.der-alpenhof.com

Di-Sa abends

teilen, Achim Haack und Matthias Beck. Die Preise legen Zwei- bis Drei-Sterne-Niveau nahe, die Realität auf dem Teller lässt selbst den einen wackeln, der noch aus der Zeit des Vorgängers Michael Fell stammt. Nicht, dass hier unmodern gekocht würde, aber es ist die Modernität der Küche, die uns kreuz und quer durch Deutschland verfolgen. Die Gänseleberterre mit Schokolade und Quittenkompott hat keinen Biss und wirkt deshalb butterartig fett, das Mosaik aus Roter Bete und Sellerie stellt sich als banaler Spieß mit winzigen Gemüsesquadraten heraus, der ein paar beliebig wirkende, in den Details durchaus gelungene Sublings-Varianten begleitet. Und der Lammrücken für zwei wird zwar im Bräter herrlich deftig vorgezeit, mit einer halben gebratenen Knoblauchknolle, mit Möhre und anderen Aromaspendern, doch auf dem Teller gibt es nur eine Reihe von etepetete verpackten und verschmürten mediterranen Minigemüsen auf Olivenbrot. Das Fleisch ist zwar schön gleichmäßig, aber viel zu kurz gegart, um seinen ganzen Geschmack zu entfalten. Das Missverhältnis zwischen Preis und kulinarischem Niveau, ich kann es nicht anders sagen, hat mich geärgert. Das ist besonders schade, da das Hotel drum herum in seiner angenehmen bayerischen Modernität gestalterisch schon dort angekommen ist, wo das „Seehotel Überfahrt“ erst noch hin müsste.

Perfektes Entenleberparfait mit Artischocken und Sommertrüffel

und präzise auf die Hauptsache. Ebenso überraschend wie überzeugend ist der Einsatz einer hellbraunen Geflügelbrühe, die ein Stück Szechuan, eine Riesengarnele, Erbsen und Muscheln verbindet. Ein simpler Kaninchen-Raviolo mit getrockneten Tomaten und Minilauch gerät zum italo-philosophischen Triumph, der rohe Thunfisch mit Curry und Granny-Smith-Äpfeln ist ein Meisterwerk der Aromenbalance, und die gefüllte Zitronen zum Dessert ... Eigenwillig und diskussionswürdig fand ich allein die Kombination von Sepia-Nudeln mit Schinkenschau, Eigelb und weißer Trüffel. Dieses Gericht wäre mit conventionellem Spinat statt der Nudeln vermutlich leichter und frischer ausgefallen. Kleinkram! Ich glaube, dass hier kein Gast, der auf die zwangsläufig hohen Preise vorbereitet ist, unzufrieden gehen wird. Wir haben es mit einem Restaurant zu tun, das der Umgebung des Tegernsees insgesamt kulinarisch einen Schub geben wird. Seit November 2008 hat Jürgens bereits wieder zwei Sterne, und der dritte dürfte erreichbar sein. Möglicherweise ist die Gegend auf dem Weg zu einem Bakersbronn mit Seeblick? Wäre keine schlechte Kombination.

Pfeffersauce zur Pisanenbust mit Champagnerkraut und Kartoffelpüree, doch dies war nun ein souverän inszenierter Klassiker, wie er zu diesem Hans wohl am besten passt: auch die Rotbarbe auf Estragon-Senf-Sahne stand für ein schönes Stück Traditionsküche.

Um nun zu Christian Jürgens zu kommen: Ja, er spielt in einer anderen Liga, er kann es an die Spitze schaffen, weil er sich von den Konventionen der späten Neunziger entschlossen befreit und einen klaren eigenen Stil entwickelt hat: nicht avantgardistisch, nicht einmal augenfällig modisch, aber frisch, leicht, überraschend. Auch hier gibt es Stopfleberterre, vermutlich als Reverenz an jene Hausgäste, die sich ein Gourmetsessen ohne sie genauso wenig vorstellen können wie eine Reise ohne Louis-Vuitton-Kofferchen. Doch schon hier wird der Unterschied deutlich: Jürgens widersteht der herrschenden Unsitte, aus diesem Gericht eine Art vorflühtes Dessert zu basteln, und kombiniert sein perfektes Entenleberparfait mit Artischocken und Sommertrüffel. Selbstverständlich serviert er keine beliebigen Variationen über irgendwas mehr, sondern fokussiert jeden Gang paritätisch

FOTO: MATTHIAS HAUPT