

v t l



Hummer-Stübchen

18 Punkte, zwei Sterne und (immer) noch was vor ...

Das Hummerstübchen ist das beste Restaurant in Düsseldorf – und in der unmittelbaren Umgebung. Das schließt, in diesem Zusammenhang, Grevenbroich ausdrücklich mit ein, Bergisch Gladbach allerdings genau so explizit aus. Peter Nöthel und seinem Küchenchef Peter Liesenfeld wurden in den einschlägigen Kritiken der letzten Jahre durchgängig „hohe Qualität“ und „die Verwendung bester Zutaten“ bescheinigt – 18 Gault-Millau-Punkte und zwei Michelin-Sterne, letztere kontinuierlich seit 13 Jahren, sind eindrucksvolle Bestätigung dieser gastronomischen Exzellenz. Der Klassiker des Hauses, die Hummersuppe mit Champagner, sowie der geistige Capuccino, der als Vordessert gereicht wird, sind deutschlandweit Referenz. Und doch scheint der sehr sympathische Patron, entgegen eigener, anders lautender Beteuerungen, damit noch nicht zufrieden. Vielleicht strebt der bekennende Fußball-Fan ja seinem Lieblingsverein nach, der nach Jahren guter Leistung nun die beiden höchsten Titel in Deutschland gewinnen konnte. Wir halten Nöthels Chancen auf das gastronomische „Double“ (19 Gault-Millau-Punkte und 3 Michelin-Sterne) für wirklich gut und drücken auf jeden Fall die Daumen. In der letzten Zeit sind die kleinen Appetitanreger (zur Zeit Windbeutel mit Lachs oder Hüttenkäse sowie kleine Biskuits mit Krabbensalat) pffiger und

das Amuse Gueule ist noch ein wenig aufwendiger als sonst. Das Brot wird neuerdings in sieben verschiedenen Sorten gereicht, und es kamen einige Gerichte neu auf die Karte, die durchaus kommende Klassiker sein könnten. Verschiedene Variationen von der Jakobsmuschel – ob als Velouté oder gebraten mit Beurre Blanc, einfach großartig! – wurden neu in die Speisekarte aufgenommen, deren Zusammenstellung allerdings nach wie vor ein wenig selten wechselt. Die Variation von der Gänseleber ist seit jeher ein Traum und verdient nicht hohe, sondern allerhöchste Noten. Die Crème Brulée von der Gänseleber wurde bereits vor Jahren vom Gault Millau mit der damals noch möglichen Höchstnote von 19,5 Punkten bewertet. Für den Hummer Thermidor mit Sensesauce, überbacken und mit Trüffeln und Kartoffelschaum serviert, würden wir, wenn wir es denn könnten, sofort den dritten Michelin Stern verleihen. Die Hauptgerichte von Wild gehören seit jeher – nomen non est omen – zu den Höhepunkten eines Essens im Hummerstübchen, in dem man zumindest beim ersten Besuch eher Krustentiere und Fisch erwarten würde. Die Fischliebhaber werden z.B. mit einem Steinbutt mit Kartoffelschuppen mehr als zufrieden gestellt. Auch der beim Weinblütenfest zum ersten Mal gereichte Sauerbraten vom Seeteufel gehört in die Reihe der sehr interessanten neuen Kreationen. Eine schöne Käseauswahl und leckere Desserts, unter denen die Crème Brulée mit variierenden Früchteragouts hervorsticht, runden einen hervorragenden Abend ab. Patron Peter Nöthel gebietet insgesamt nicht über ein Grand Restaurant, sondern – nomen est omen – über eine gute und vor allen Dingen sehr gemütliche Stube, in der 45 Personen in drei Bereichen Platz finden. Dem ausnahmslos weiblichen Service stehen als Restaurantleiterin Sylvia Nöthel und Kristina Lambertz ebenso kompetent wie charmant vor. Susanne Fischer mag es gar nicht, wenn sie von Kritikern als hübscheste Sommelière Deutschlands bezeichnet wird – was sie im persönlichen Gespräch mit ihrer manchmal atemberaubend offenen Art auch deutlich sagt. Von derlei medialen Ablenkungen allerdings völlig unbeeindruckt hat sie in den letzten Jahren mit großem Geschick eine Weinkarte mit etwa 850 Positionen zusammengestellt, deren Schwerpunkte Deutschland und Spanien bilden. Gleichzeitig legt sie Wert darauf, dass ihr Herz an der Rhone hängt, was z.B. durch viele verschiedene Jahrgänge des wunderbaren Rotweins „Hermitage La Chapelle“ von Paul Jaboulet auf der Karte eindrucksvoll

bestätigt wird. Mehr als nur ein weiteres Kapitel sind einige große Bordeaux sowie eine gute Auswahl von halben Flaschen. Aus diesem Fundus trifft sie für die Gäste, die auf ihren Rat Wert legen, kenntnisreich eine sehr gute (Vor-)Entscheidung. Über Geld spricht man – zum Schluss. Gerade natürlich in „diesen Zeiten“ – ein Terminus, der zunehmend auch in der Spitzen-gastronomie Einzug hält und viel erklärt, allerdings nichts entschuldigen kann. Für ein komplettes Menü inklusive begleitenden Weinen is(s)t man zu zweit mit rund EUR 250 sehr gut bedient – freuen Sie sich drauf!