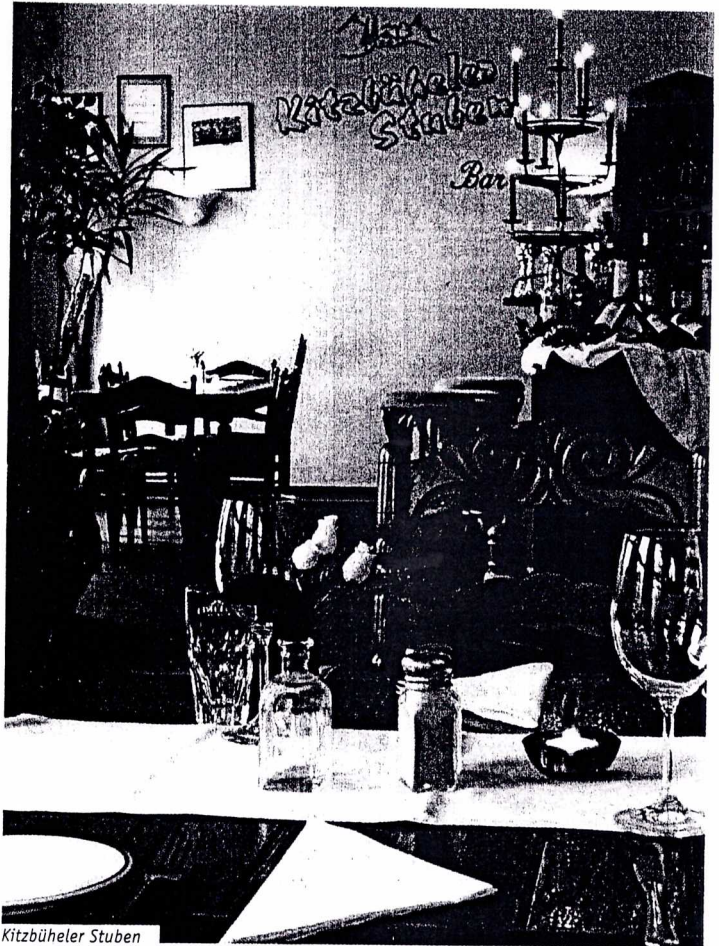


## Hummer-Stübchen

Zwischen Meisterkoch und Meistersingern

Das bundesweit bekannte Spitzenrestaurant Hummer-Stübchen im dörflichen Lörick rangiert stets weit oben in den einschlägigen Ranglisten. Und hat unter Patron Peter Nöthel seit 1991 durchgehend zwei Guide-Michelin-Sterne. Unterteilt ist es in kleine Räume, Hummer-„Stübchen“ eben, ländlich elegant-modern; als Gäste viele internationale Geschäftsleute an diesem Februar-Abend (angegliedert ist das Hotel Fischerhaus). Bestens umsorgt fühlte man sich vom freundlichen Service, junge Frauen in schwarzen Anzügen, alte Schule, die modern wirkt. Und die zauberhafte Sommelière hat alles mühelos im Griff, eine Gedankenleserin sogar, dass man staunt. Dazu eine bemerkenswerte, überaus umfangreiche Weinkarte, alle renommierten Anbaugelände der Welt, darunter auch Bezahlbare, sowie eine eindrucksvolle Champagnerkarte. Der Stil von Nöthel und Küchenchef Peter Liesenfeld ist direkt, klar, ohne Girlanden, ohne Chichi. Drei Menüs gibt es: ein sechsgängiges (109 Euro), ein fünf-gängiges (98 Euro), aus denen man auch à la carte wählen kann, sowie das Renommier-Oeuvre „Hummermenü“ (99 Euro): Carpaccio und Medaillons vom Hummer mit Gemüse Mille-Feuille; Hummersuppe mit Champagner; Hummer mit Paellareis und Chorizo-Emulsion; Gebratener Hummer auf geschmorter Kalbshaxe mit Spinat und Périgord-Trüffel; Crème Catalana mit Tahiti-Vanille, Rhabarber-Erdbeerkompott und Grand-Marnier-Eis. Gleich vorweg gesagt: unsere à la carte-Kostproben zeigten sich technisch perfekt, fehlerfrei, sorgfältigst bereitet, optisch souverän. Es lässt sich also nichts dagegen sagen. Indes: Auch nicht so richtig viel dafür. Die Erfahrung dieses Abends, die man sich eingestehen muss: Begeisterung wollte sich nicht einstellen. Wo blieb so etwas wie enthusiastischer Nachklang, Seele, Raffinement, Entzücken über Harmonien? Den Glücksseufzer: Ach wie lecker! entlockten nur zwei, drei Details. Den Appetizern (Rindertartar-Türmchen, Gurken-Tarte) folgte als Amuse bouche „Ochsenschwanz-Praliné“, Mini-Flusskrebsterine mit „Gurken-Spaghettini“, Mini-Seezungen-Hummer-Röllchen. Nett, aber schon hier: Nichts ließ sonderlich aufmerken, nur das Avocado-Mango-Mousse zum Röllchen, eine Kreativitäts-Kapriole. Hier schien uns ebenso die innere Logik zu fehlen, die es zum Geschmacksglück braucht, wie bei der ersten Vorspeise: Langustinen mit kan-



Kitzbüheler Stuben

diertem Chicorée, grünen Äpfeln und Currysauce (EUR 29). Zuunterst hauchdünne, knackige Apfelscheibchen mit angenehm zitronengrasigem, Asia-würzigem Schaumsößchen, darüber der Chicorée, fast kantig-robust geschnitten, mit Biss. Er fiel aber weder sonderlich durch besondere Würze noch Eigenaroma auf, ebenso wie die angebratenen Langustinen (die kleinen Kaisergranate). Dazu noch eine Umrandung mit kräftiger Paprika-Sauce. Insgesamt entstand der inhomogene Eindruck eher äußerlicher Kreativität. Dann „Dreierlei Süppchen“, klassisch fein: Tauben-Consommée (wo die winzig-enge Suppenterrine das Teelöffeln erschwerte), Brunnenkresse- und Hummersüppchen, der Haus-Klassiker. Durchaus sehr schmackhaft, aber geht man dafür in ein Gourmet-Restaurant? Beim Hauptgang setzten sich die vergleichsweise robusten Akzente fort: „Gratinierter St. Pierre mit Schalotten-Rotweinbutter auf Schwarzwurzeln und Hummerravioli in weißer Thymiansauce“ (EUR 42). Die Fischstücke recht dick, fleischig geschnitten. Darauf weich-panadig anmutende Schalotten-Rotweinbutter, die wir wenig elegant appliziert fanden, und wer diese mal z.B. im Burgund gekostet hat, wird hier womöglich enttäuscht sein. Die Schwarz-

wurzeln: Eigenaroma eher undeutlich, wieder bissfest gegart (ist das nicht State-of-the-Art von gestern?), und so geschnitzt, dass der Reiz des eigentlich Fest-Cremigen verloren geht. Endlich Lecker-Seufzer bei der Thymiansauce, eigentlich mehr eine Haute-cuisinierte Zitronengrassauce. Aber wie passt ihre Thai-getönte Anmut zum eher rustikalen Charakter der St.-Pierre-Schnitten? Ansonsten standen zur Wahl etwa „Gebratener bretonischer Steinbutt auf Artischockengemüse mit Tomaten Couscous in milder Balsamico-Schaumsauce“, „Rehbock-Rückenfilet mit Pfefferaromaten auf karamellisiertem Rotkohl, Rosmarin-Blini und Ahornsauce“ oder „Gebratener Limousin-Lammrücken mit konfierten Perlzwiebeln, Rübstil und Polenta“. Nach dem Besuch der Gourmet-Oper spielte einem der Zufall Nietzsches Text über Wagners „Meistersinger“ zu: „Alles in Allem kein Süden, Nichts von Grazie, kein Tanz, kaum ein Wille zur Logik; eine gewisse Plumpheit sogar, die noch unterstrichen wird, wie als ob der Künstler uns sagen wollte: „sie gehört zu meiner Absicht“; schwerfällige Gewandung, etwas Willkürlich-Barbarisches und Feierliches, ein Geflirr von gelehrten Kostbarkeiten.“