

Geschmackssache

Aufregend unaufgeregt

In Fritz Kellers „Schwarzem Adler“ am Kaiserstuhl wird der Schulterschluss von klassischer und moderner Küche gewagt. Gelingt er? Und wie!

Das hat schon etwas von einer Insel der Seligen, was sich im „Schwarzen Adler“ in Vogtsburg-Oberbergen tut. Das Publikum wirkt so homogen wie die Größe der Karossen auf dem Parkplatz, und es ist auch an diesem Dienstagabend zahlreich erschienen. Sind das alles Fans der Traditionsadresse, die unter Franz Keller senior wie Franz Keller junior zu den wichtigsten Säulen der Entwicklung der Spitzgastronomie in Deutschland zählte? Liegt es daran, dass sich der Betrieb samt Weingut unter Fritz Keller in den letzten Jahren prächtig entwickelt hat, dass hier wunderbar gereifte Bordeaux-Weine vorrätig sind, dass es die extrem seltene Kombination von gutem Weingut und guter Küche gibt oder dass die relative Abgeschiedenheit einen Hauch von Extraterritorialität hat? Es kommt da einiges zusammen.

„Improved“ würde man das vielleicht mit einem treffenden englischen Ausdruck nennen – was nicht einfach nur „verbessert“, sondern auch eine stabilere Struktur, bessere Zusammenhänge oder Beseitigung von Schwachstellen meinen kann. Es gab hier vor einigen Jahren noch einen negativen Traditions-Effekt, bei dem das kulinarische Angebot stagnierte und Raffinement wie Präsenz vermissen ließ. Das hat sich deutlich verändert, obwohl mit Anibal Strubinger immer noch der gleiche Küchenchef verantwortlich ist.

Des Rätsels Lösung ist eine kleine, aber sehr weit-sichtige Veränderung. Strubinger konzentriert sich auf seine Spezialitäten, also vor allem das Fleisch, das man hier auch in einigen größeren Stücken bekommt, etwa eine getrüffel-te Foularde in der Meersalzkuste. Für die moderneren Aspekte aber ist mit Christian Rosse ein anderes Mitglied der strammen Brigade verantwortlich. So etwas kann kulinarische Logik haben.

Wird also das traditionelle Wissen um die Produkte, Gartechneiken und Geschmacksbilder erhalten und gleichzeitig der Anschluss an moderneres Denken – produktnah, leicht, undogmatisch und sensorisch durchdacht – geschafft? Zunächst dekliniert die Küche mit recht leichter Hand zwei Vorspeisen, die so oder ähnlich zu den Standards von Spitzenrestaurants gehören. Der „Hausgeräucherte Bodensee-Saibling mit Avocado-creme im Knusper-Cannelono“ glänzt mit einer klischeefreien Rauchernote und einer sehr schön stoffig-festen Textur des Saiblings. Hier wie bei den Langustinen „mit gebackenem Kalbskopf und Papaya-Relish“ sorgen gut proportionierte Mikroelemente für vielfältige Beziehungen. Ein wenig unentschieden wirkt höchstens die Textur der gebackenen Kalbskopfstücken.

Danach wird es pointierter. Bei den „Ravioli vom Pecorino dolce in Olivenöl-nage“ überzeugt der klar etablierte und feinstens eingebundene Olivengeschmack. Die Füllung ist zurückhaltend angelegt, und es kommt nicht zu der oft problematischen Aromenverdichtung von zu viel Käse mit zu viel Olive. Krosse Salatstückchen in der Nage betonen den Fruchtanteil des Olivenaromas, und ein dezentes Olivenpüree mit dem Aroma rei-

fer Oliven obenauf sorgt für ein schönes, auch zeitlich gestaffeltes Spiel.

Ganz hervorragend fällt die „Pochierte Anjou-Taubenbrust mit roh gehobelter Entenleber und Salat von Beluga-Linsen“ aus. Hier stimmt jedes Detail, vom Verhältnis der Brust zur Panko-Panade über ein feines Linsengemüse bis zur süßigen Würze einer Rolle mit Schmorfleisch und Innereien. Mit kleinen aromatischen und textuellen Eingriffen (vom Panko über die Gartechneik und ihre Auswirkungen auf die Textur der Brust bis zu einigen gemüsigen Mikroelementen) gelingt es hier, dem eher traditionellen Akkord aus Taube, Foie gras und Innereien-Crouton eine Art befreiter Eleganz zu geben. Eine solche aktualisierte Klassik wirkt im Moment ausgesprochen attraktiv, weil sie im Grunde von allen Seiten Zustimmung findet.

Man hat auch bei den klassischeren Elementen den Eindruck, als wäre ein Ruck durch die Küche des „Schwarzen Adlers“ gegangen. So etwa beim Steinbutt mit einer Beurre blanc und einem Steinpilzrisotto. Die Sauce erinnert mit subtiler Säurebalance und entschlackter Cremigkeit an die hervorragenden Saucen von Marc Haerberlin von der „Auberge de l'III“ im nahen Illhäusern, dessen Familie – man ahnt es – seit Jahrzehnten in bester Verbindung zur Familie Keller steht.

Reh und Lamm kommen mittlerweile aus deutschen Ländern, obwohl das Elsässer Reh eine international gesuchte Qualität besitzt. Man merkt im „Schwarzen Adler“ aber keinen Unterschied, auch weil wieder die renovierte Klassik triumphiert, die aus dem „Reh aus heimischer Jagd mit Trüffelsauce, Pfifferlingen, Pfefferkirschen und Griebnocken“ oder dem Lamm



„mit Gremolata und Paprika-Tomaten-Mousse“ exquisite Beispiele einer aufregend unaufgeregten Spitzküche macht. Die Desserts wird man sicherlich bald auch auf dieses Niveau bringen können.

Eine beträchtliche Bereicherung des Essens im „Schwarzen Adler“ ist der Arbeit der Sommelière Melanie Wagner zu verdanken. Sie ist nicht nur für die riesige Weinkarte, sondern auch für die Verkostungen im Weingut und dem großen auf Bordeaux-Weine spezialisierten Weinhandel zuständig. So etwas stählt und macht souverän. Ihr Stil bei der Beratung ist in erster Linie von einer Anreicherung des Aromenspektrums bestimmt: Wein und Essen gehen eine enge Verzahnung ein und ergänzen sich gegenseitig, erweitern oder verändern sich gemeinsam dezent im Spektrum. Dabei muss man zum Beispiel beim Spätburgunder Selection A aus dem Weingut Franz Keller den Eindruck gewinnen, als sei der Wein dem Reh buchstäblich auf den Leib geschneidert. Und dann ist da auch noch das Lamm mit einem exzellent gereiften Pichon Baron von 1993, der angesichts des Jahrgangs eine verblüffende Qualität hat. Hier zählt sich vor allem die langjährige optimale Lagerung in den Bergstollen des Hauses aus.

Man verlässt die Insel der Seligen mit dem unbedingten Eindruck, dass hier und heute auch Leute selig werden können, die nicht damit gerechnet hätten. Man wünscht auch dem SC Freiburg, dessen Vorsitzender Fritz Keller ist, eine ähnlich erspriessliche Entwicklung. JÜRGEN DOLLASE