



Fotos Edgar Schoepal (1), Wöngge Bermann (2), Marcus Kaufhold, Andreas Pein, Claus Setzer, Julia Zimmermann, Picture-Alliance, privat (3)

niert die Tranche mit einem denkwürdigen Blumenkohl-Nougat-Püree, dessen Hauptbestandteile sich auf den vegetabilen wie den animalischen Aspekt des weißen Fleisches, die von Öl und Butter herühren, Bissen um Bissen zubewegen. Siener nutzt hier die nicht mit Milde zu verwechselnde Ausgeglichenheit eines Spitzenöls, um drei einander doch ziemlich fremde Zutaten in Balance zu bringen.

Es handelt sich bei dem Tropfen um „Jordan Olivenöl“ von der Insel Lesbos, das sich über die Jahre als äußerst verlässliche Marke, im Grunde bereits als Standard in der Hochgastronomie etabliert hat. Im Übrigen verwendet der Marburger Meister es, um den Eigengeschmack von Ofengemüse zu unterstreichen oder einen gegrillten Pulpo sozusagen ein zweites Mal an Land zu ziehen. Nils Henkel vom „Schlosshotel Lerbach“ sautiert Jakobsmuscheln, scheut dabei nicht vor dem niedrigen Rauchpunkt zurück und zieht die bei Hitze abneh-

mende Intensität bewusst ins Kalte.

In Klassikern wie Aioli, der provenzalischen Fischsuppe Bourride oder einer Sauce Rouille nimmt der mediterrane Fruchtextrakt seit jeher seinen angestammten Platz ein. Seiner gänzlich anders bedient sich Laura-Sophie Wolf. Die junge Pâtissière des Restaurants „Am Kamin“ in Müllheim an der Ruhr serviert ein Olivenöls, dessen Cremigkeit den Gaumen sofort einnimmt. Das hinzukomponierte Sanddornsorbet weitet das Wahrnehmungsfeld fast bis zur Vinaigrette.

Nach Ansicht von Martina Kömpel hat Olivenöl im Blattsalat nichts zu suchen. Die in Paris und Casablanca lebende Fernsehköchin, Absolventin der elitären Köchenschmiede „Ecole Supérieure de Cuisine Française Ferrandi“ empfindet es als viel zu dominant, so dass die zarten Noten der Blätter nicht mehr zur Geltung kämen. Ihnen sei übrigens am besten ge-

dient, wenn stets drei Essige gemischt würden.

Während also Olivenöl im Süden ein Alltagsgegenstand bleibt, über dessen Qualität in weiten Kreisen selten disputiert wird (Hönig wäre das Äquivalent hierzulande), gehört es in der hiesigen Spitzengastronomie nicht zu dem, was man einen Protagonisten nennt; eher sollte man es zu den Gewürzen rechnen, von denen sensitive Loyalität gefordert wird. Oder, anders gesagt, zu den Adjektiven der Küche.

Vielleicht verhält es sich da so wie in der Sprache. Substantive geben den Dingen Namen, Verben bringen sie zum Handeln. Adjektive dagegen seien, wie die kanadische Lyrikerin Anne Carson schreibt, „ganz unschuldige Beifügungen“: „Diese kleinen importierten Mechanismen sind dafür verantwortlich, alles in der Welt an seinem Platz im Besonderen zu halten.“ In diesem Sinn ist auch das Olivenöl ein „Riegel des Seins“.

vorwegzunehmen: Hier wird in der Küche nicht postmodern gespielt, sondern geradlinig gekocht. Als Erstes kommt ein kleines Kristallglas auf den Tisch, mit einem Americano (Campari und roter Wermut) als Aperitiv, überraschend an einem Wein-Ort wie diesem, aber eine angenehme Abwechslung. Dazu gibt es frische, scharfe Radieschen mit Bagna Cauda, anchoviswürzig und dezent knoblauchmunter.

Drei Vorspeisen werden in der Mitte des Tisches serviert: Auf gegrillte Frühlingzwiebeln mit sehr leichtem Ziegenquark und wenigen, wohl dosierten Tropfen Minzöl folgt ein Schüsselchen mit weißweingedämpften kleinen Venusmuscheln aus Cornwall, sehr zart und fein süßlich, schließlich pro Person zwei Würfel mit fruchtiger BBQ-Sauce bestrichenem, auf der Zunge schmelzendem Schweinebauch. All das begleitet Lander im Glas mit einem trockenen Grünen Veltliner aus dem Weinviertel.

Auf den folgt zu den Hauptgängen der rote 2008er Bandol der

The Quality Chop House Dining Room, Wine Bar & Shop 92-94 Farringdon Road London EC1R 3EA 0207 278 1452		
Table 3		
Set Menu £30		£50.00
2 # £30.00		
GLASS - Gruner		£14.00
2 # £7.00		
Templer 08		£32.00
Special Glass		£5.00
GLASS - Aryanias		£10.50
SERV. CHRG		£15.69
Total		£141.19

Domaine Tempier, dessen 14,5 Prozent Alkohol durch gekonnte Temperierung (sowie die unentgeltliche, separate Bereitstellung von ausreichend Wasser) in Schach gehalten wird. Das zeitversetzte Servieren der beiden Hauptgänge – eine graublaugold funkelnde ganze Makrele sowie Strei-

fen von hervorragendem, trocken gereiftem Sirlolsteak aus Herefordshire – war der einzige Kritikpunkt des Abends. Kalter Fisch oder kaltes Fleisch? Die sehr freundliche junge Kellnerin trägt auf Nachfrage das Fleisch noch einmal zum (gelungenen) Blitzaufwärmen in die Küche und verspricht Besserung für die Zukunft.

Der offensichtlich frisch geraspelte Weißkohlsalat passt bestens zum Fisch, die konfierten Kartoffeln (ein mit Entenfett gegartes Gratin in sehr dünnen Scheiben, von denen die obersten wie Chips aufknuspern) sind so dekadent köstlich, dass man dem Gott des Wohlgenusses sofort innerlich eine Extrajoggingrunde für den nächsten Morgen gelobt. Und sich freut, dass das Dessert, „Pflirsiche, Himbeeren, Mandeln“, ebenso köstlich, aber unendlich leichter ausfällt. *Quality indeed.*

„The Quality Chop House“, 92-94 Farringdon Road, London EC1R 3EA. Telefon +44 (0)20/72 78 14 52. www.thequalitychophouse.com. Geöffnet Montag bis Samstag 12-15 Uhr und 18-22.30 Uhr.



„Noan Olive Oil“

Das Harzige



Den beiden aus Pilon in Griechenland stammenden Ölen, zwischen denen sich der Hauptstadtkoch nicht entscheiden mag, ist ein harziges Anflug gemeinsam, den Wissler auf einen höheren Stiel beziehungsweise Rispenanteil zurückführte. Intenso wirkt rustikaler, und seine herbe Art verweilt auf den Lippen. Die milde, zugleich auch weniger reife Variante hingegen, gleich erkennbar an der helleren Farbe, äußert einen leichten Stärke-Duft nach grüner Erbse und unreifem Mais. Auf der Zunge kommen pfeifrige Töne zum Vorschein.

Hendrik Otto, Restaurant „Lorenz Adlon Esszimmer“ im Hotel Adlon Kempinski, Berlin.



„Casa Gusta“

Das Sahnige



Dieses etwas trög fließende, dabei aber völlig unschmalzig wirkende Öl aus weit gereiftem Erntegut ist typisch für Sizilien und sowieso für Regionen, in denen die Tradition die Moden in Schach hält. Umso überraschender ist es, dass der geöffneten Flasche eine frische Brise entströmt, die gut auch vom Blatt einer Sense rühren könnte. Wissler empfand die Empfehlung seines Kollegen als ausgewogen in den geschmacklichen Komponenten: „Im Nachhinein steigt etwas Mentholiges in die Nase.“ Am Ende vermisst man das Ausbleiben des Kratzigen im Hals nicht, weil das Milchig-Buttrige und ein Anflug von Walnuss die Sinne in Beschlag nehmen.

Kevin Fehling, Gourmetrestaurant „La Belle Epoque“ im Columbia Hotel Casino Travemünde.



„Olearia San Giorgio“

Das Klassische



Obwohl es schnell zu fließen scheint, ist die Konsistenz nicht unbedingt schlank, „bewegt sich im Mittelfeld“, wie der Koch es beschrieb. Darum wohl sind alle aromatischen Färbungen auf einmal da: die von Liebhabern ersehnten weit ausgebreiteten herben und scharf-würzigen Töne, die von Endivien stammen könnten und sich von einem Mentholprospekt abheben wie ein Relief. Das Profil hält sich relativ lange im Mund und verabschiedet sich dann mit einem kräftigen Grün. Man kann dieses bemerkenswerte Öl mit seinen klar artikulierten Nuancen mit Wohlfahrts Küche vergleichen, die handwerklich ist, komplex und – klassisch.

Harald Wohlfahrt, Restaurant „Schwarzwaldstube“ in der Traube Tonbach, Baiersbrunn.



„Olio Quattrociocchi“

Das Lineare



Erst nachdem der gesamte Mundraum mit dem Öl aus Latium ausgekleidet ist, artikuliert sich Erforts Favorit. Dann erscheint es ausgesprochen frisch und grün, weil fast frei von Süße, erinnert entfernt an Artischocke und Avocado. Es besitzt, wie Wissler erläuterte, „einen Zug nach hinten“.

Damit ist die Schärfe gemeint, von der her dieser im positiven Sinn eindimensionale Extrakt zu verstehen ist.

Klaus Erfort, „Gästehaus Klaus Erfort“, Saarbrücken.



„San Mauro“

Das Vielfältige



Im Grunde bedürfte es der Präzision der Poesie, um diesen Nektar aus den Sabiner Bergen angemessen zu würdigen. Denn hier haben wir es mehr mit dem Spiel oder gar einem Konzert der Nuancen zu tun als mit einem Komplex aus übersichtlich angeordneten Attributen. Nichts drängt sich in den Vordergrund, so dass es Gerichten dient, statt sie zu infiltrieren. Stetig baut sich das Aroma neu auf im Mund, wo es stellenweise regelrecht kühl wirkt. Und es, um den Worten Wisslers zu folgen, „zieht sich hinten nochmals hoch“ – mit einer vom spitzen Süft der Schärfe konturierten Artischocke.

Joachim Wissler, Restaurant „Vendôme“ im Grandhotel Schloss Bensberg, Bergisch Gladbach.



GRANAPADANO.IT

HERGESTELLT

mit der selben Leidenschaft wie schon vor fast 1000 Jahren, im Herzen der Po Ebene in Norditalien, ausschließlich unter Verwendung von Milch aus der Region und zwischen 9 und 20 Monaten gereift; kontrolliert und mit dem Gütesiegel des „Consorzio Tutela Grana Padano“ versehen, ist er einer der weltweit bestverkauften DOP* Käse und eines der beliebtesten Produkte

IN ITALIEN.




ITALIAN EXCELLENCE

Consorzio Tutela Grana Padano

* DOP: g. U., geschützte Ursprungsbezeichnung