VON JÜRGEN DOLLASE

Eine uneingeschränkte Empfehlung

In „Thielemanns Restaurant" bietet der Hausherr eine großartige bodenständig-verfeinerte Küche.

Die bürgerliche Küche als Basis unserer kulinarischen Tradition ist normalerweise noch fast jedem Esser bekannt. Bei Schnitzel, Schweinsbraten, Rouladen und Co. kennt man sich aus und kann ohne weiteres zwischen guter und schwacher Qualität unterscheiden. Andererseits gibt es aber auch immer wieder Hinweise darauf, dass diese Küche noch viel besser sein könnte und ihr Potential noch nicht ausgeschöpft ist. Für diese Feststellung gibt es klare Begründungen. Anders als zum Beispiel in Frankreich, Italien oder Spanien haben bei uns die besten Köche in den Spitzenrestaurants jahrzehntelang einen Kurs gefahren, der von der französischen Haute Cuisine, der mediterranen Küche oder von vielen asiatischen Einflüssen bestimmt war, nicht aber davon, die eigenen Traditionen zu optimieren. Mittlerweile hat sich das geändert, und man findet bei vielen kreativen Köchen klare Spuren unserer regionalen und/oder traditionellen Küche.

Wer aber kümmert sich darum, dass die ganz normalen Gerichte besser werden, ohne ihre Alltagstauglichkeit zu verlieren? Das ist der Punkt, an dem Thomas Thielemann in den Mittelpunkt rückt. Wie nur wenige andere hat er bewiesen, wie weit man mit besseren Ausgangsprodukten und einer sensibleren, puristischer aufgebauten Küche kommen kann. So hat er etwa viele Jahre das „Wirtshaus zum Herrmannsdorfer Schweinsbräu" in Glonn/Bayern geleitet, jene Kultadresse der Bio-Freunde mit Fleisch von Karl Ludwig Schweisfurth, dem vom Industrie-Metzger zum Bio-Papst gewandelten Unternehmer. Nach einer Zeit in einem sehr touristisch geprägten Riesenrestaurant am Tegernsee ist Thielemann nun wieder in seinem Kernfach unterwegs, und das ausgerechnet in einem Hotel mitten in einem Gewerbegebiet in Bad Kreuznach.

Das muss verwundern, doch wird bei einem Besuch dort schnell klar: Thielemann ist weiter auf Kurs. Das wird schon beim Gruß aus der Küche deutlich, einer Tafelspitzbrühe mit ausgelöstem Mark von einem Markknochen. Die dichte, fast ölige Brühe verrät einerseits einen klassisch ausgebildeten Koch, andererseits aber auch ein anderes Verständnis. Die Brühe schmeckt nicht nach allen möglichen Zutaten, sondern auf angenehmste Weise fleischig. Das Stück Mark ist von ausgezeichneter Qualität und Zubereitung und hat dadurch eben eine ganz beträchtliche Finesse.

Der kombinierte Effekt von guten Produkten und einer natürlicheren Denkweise wird bei der ersten Vorspeise, „Ceviche vom See-Saibling mit Roten Beten und Rapunzel" (15,50 Euro), besonders gut fassbar. Thielemann setzt hier ganz auf die Qualität des Fisches und weniger darauf, mit viel Zitrusfrucht oder gar Zwiebeln ein plakatives Geschmacksbild zu schaffen. Diesen Fisch isst man auch pur gern, um sich wenig später darüber zu wundern, wie gut er mit heimischen Beten, einer Avocadocreme und einem kleinen Salatanteil schmeckt. Die Bete-Viertel sind knapp al dente gegart, haben ein nussig-mildes Aroma und ergeben im Zusammenhang mit Fisch und Avocado einen originellen Akkord.

Beim „Tatar vom bayerischen Wagyu-Ochsen" (15,50 Euro) ist die Verwunderung ähnlich hoch. Serviert wird eine Portion Tatar auf einem präzise getoasteten Stück dunkles Brot mit geröstetem Bohnenkraut zwischen Brot und Fleisch. An der Seite liegt ein kleines Spiegelei. Das Fleisch ist gegenüber einem klassischen Tatar deutlich zurückhaltender gewürzt und schon gar nicht direkt mit Zwiebeln vermischt, die in geringer Dosis und sehr fein gehackt nur begleitende Funktion haben. Der große Trick für das Gesamtaroma aber ist vor allem Nussbutter als Hintergrund. Das Ganze schmeckt einfach prächtig.

Thielemanns Restaurant

Adelholzener Natur 0	1	6,50
Ceviche	1	15,50
Closhein Riesling 0,	1	4,50
Crustus Auxerrois	1	4,50
Espresso	1	2,80
Fasanenbrust	1	24 90
gratinierte Creme	1	8,90

Mit dem Winterkabeljau mit viel milden Kapern, Spinat und Lorbeer (26 Euro) geht es zuverlässig interessant weiter. Noch besser ist allerdings die Fasanenbrust, die im Schweinenetz schonend zu einer ungewöhnlichen klaren Intensität gegart wurde und von Schwarzwurzelgemüse, Majoranknödeln und Madeirasauce begleitet wird (24,90 Euro). Neben der Natürlichkeit der Details fällt auf, wie gut der Wildgeschmack ausgearbeitet ist und wie süffig sich das Ganze entwickelt. Dass zum Abschluss auch die „Gratinierte Crème von gutem Rahm und Eiern mit Pflaumen und Bratapfelsorbet" als eine Art optimierte Crème brûlée ähnliche Qualitäten entwickelt, wundert nicht.

Die Weinbegleitung durch den aufmerksamen Service ist bei den offenen Weinen seriös. Aber da ist noch etwas: Für Gäste, die die überzeugend bodenständig-verfeinerte Küche von Thomas Thielemann gern mit allerbesten Weinen begleiten wollen, gibt es hier eine besondere Spezialität. Der Besitzer des Hotels verfügt über eine höchst beeindruckende Weinsammlung mit Schwerpunkt Bordeaux, die teilweise in einem spektakulären Weinregal lagert, das zwei Restaurantteile trennt. So etwas findet man – wenn überhaupt – sonst nur in den besten Restaurants der Welt. Auch hier also: eine uneingeschränkte Empfehlung.

„Thielemanns Restaurant & Bar" im „Leonardo"-Hotel, Otto-Meffert-Straße 1, 55543 Bad Kreuznach, Tel. 06 71 / 97 00 33, www.tthielemanns.de
Küche Mo – Fr 12–14 und ab 17.30 Uhr, Sa ab 17.30 Uhr.
Vorspeisen 5,50 – 15,50 Euro, Hauptgerichte 24,90 – 29,50 Euro; Business-Lunch. 11,90 Euro; hier lohnt es sich auch, die aktuellen „Specials" im Netz zu beobachten.