

# La Vision

im Hotel im Wasserturm  
Kaygasse 2  
Telefon 20 080  
www.hotel-im-wasserturm.de  
Di – Sa 18.30 – 22.30 Uhr, Mo Ruhetag

Vorspeisen ab 18  
Hauptgerichte ab 24  
Menüs: 3 – 6 Gänge ab 73  
Visa, MasterCard, American Express, Diners Club, Ec-cash



46

TOLL UND TEUER

INNENSTADT

Glücklicherweise hat das Management von Kölns schönstem Designhotel nach dem Weggang von Hendrik Otto, der dem La Vision den ersten Stern erkochte, nicht den Anspruch aufgegeben, das kulinarische Niveau zu halten. Der neue Küchenchef Heinz Horberth kommt aus Frankfurt, brachte seinen Stern von dort mit und hat gleich in seinem ersten Jahr eine rasante Entwicklung hingelegt. Horberth pflegt einen modernen, deutsch-mediterranen Kochstil und setzt natürlich auf absolut erstklassige Produkte. Was ihn aber aus der Kölner Ein-Sterne-Riege deutlich emporhebt, sind seine ungewöhnlichen, eher puristisch angelegten Kombinationen, die er auch handwerklich absolut souverän meistert.

Zwei Menüs stehen auf der kleinen Speisekarte, aus denen man aber kreuz und quer bestellen kann, dazu kommen noch einige Empfehlungen. Zu denen zählten im Sommer die Heringsfilets auf erstklassigen Bratkartoffeln und einem Gelee von Bratheringen mit einem Sorbet aus Dillgurken – eine Feinschmeckerversion des deutschen Klassikers auf höchstem Niveau. Ebenfalls zum Schmecken und Staunen war die südeuropäische Interpretation des Kabeljaus im Suppenteller: lediglich mit feinstem Olivenöl und Limone marinierte Scheiben des Fisches, aufgegossen mit heißem Fischsud, dazu kleine weiße Bohnen, Passe-pierre

und frittiertes Stockfischpüree. Königskrabbe in leichtem Schaum vom Mimolette-Käse mit Pfifferlingen und Spargel, gegrillte Hinterbäckchen vom schwarzen Ibérico-Schwein mit kleinen, glasierten Artischocken, dazu Knollensellerie als krosse Chips und Creme sowie eine sehr aromatische Madeira-Jus, Rotbarbenfilet auf Basmati-Reis mit säuerlich-fruchtigen Berberitzen, Kapern, Curry und Kurkuma, abgerundet durch eine Soja-Joghurtcreme – jeder Gang war ein gelungenes Spiel unterschiedlicher Texturen und gut ausbalancierter Aromatik. Auch das Eis, die Mousse und das warme Schmandtörtchen von Schafsmilch mit kandierten und fein gehackten schwarzen Oliven zu leicht confierten Orangenfilets ergänzen sich geschmacklich wunderbar.

Alles andere entspricht der Klasse des Essens: Das schlicht elegante Ambiente in Grau- und Rottönen, die Aussicht durch die verglaste Front des 11. Stocks und der professionelle, gleichzeitig aufmerksame und lockere Service unter der Leitung von Michael Walteich, der eine herausragende Weinkarte bereithält und sehr kompetent berät. Und so ambitioniert wie hier alle Beteiligten zur Sache gehen, ist ein weiterer Aufstieg in noch höhere Ränge der gesamtdeutschen Gourmetklasse eigentlich nur eine Frage der Zeit.