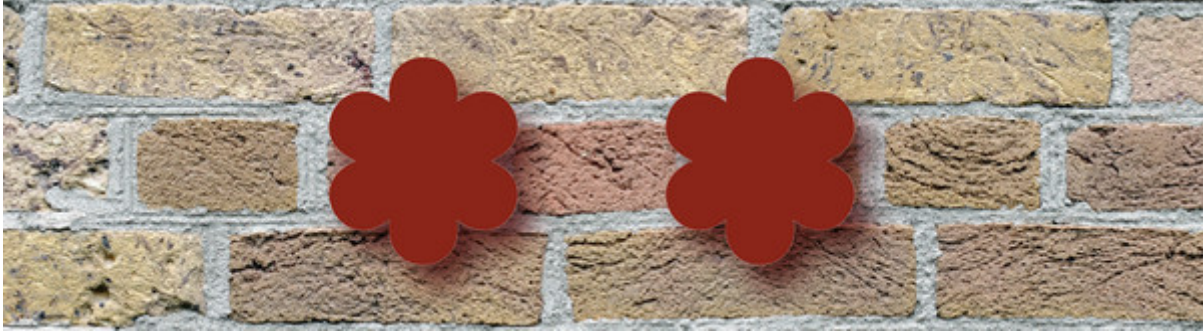


Another star on the wall



Der Michelin ist raus und **Hans Horberth** hat den 2. Stern bekommen – unser Besuch im **la Vision** liegt zwar bereits einige Wochen zurück, aber auch wir hatten das deutliche Gefühl, dass dort jemand über seiner aktuellen Bewertungen kocht.

Dass man im Kölner Hotel Wasserturm schon immer in etwas größeren Dimensionen denkt, lässt sich bereits beim Betreten der mit satten elf Metern fast schon monumental hohen Eingangshalle erkennen. In der Gastronomie des Hotels war diese Haltung allerdings lange Jahre nicht wirklich spür- und schmeckbar.



Ohne Zweifel konnte man im "La Vision" unter Leitung von **Hendrik Otto** meist sehr gut essen, aber eben auch nicht so außergewöhnlich, wie es der gesamte Auftritt des Hotels vermuten ließ. Mit dem Wechsel von Hans Horberth aus der Frankfurter Villa Merton über die Dächer von Köln im Jahr 2008 war dennoch nicht zwingend zu vermuten, dass sich daran etwas ändern würde. Horberth hatte uns in seiner Frankfurter Wirkungsstätte immer wieder sehr gut verköstigt, aber nie wirklich überrascht.

Nachdem sich allerdings seit Monaten die begeisterten Stimmen von Besuchern mehrten, traten wir an einem sonnigen Donnerstag die Reise nach Köln an, um uns selbst ein Bild zu machen...



Die Küche startet mit einem äußerst gefälligen Set an kleinen Einstimmungen, die einen breiten Spannungsbogen schlagen – von purer Leichtigkeit (**Krabbertartar mit Citrus**) bis hin zur fleischigen Rustikalität (**Rindertartar mit Eigelbcreme, Lardo**) ist jede Petitesse hochfein gearbeitet.



Mit **Kutterkrabben mit Kopfsalat und Mohnöl** folgt dann das erste Amuse. Eine erfrischend leichte Kreation, die mit der dezenten Süße der Krabben glänzt, welche durch die minimal herben Kopfsalatblätter und die nussigen Akzente des Öls hervorragend aufgefangen wird. Insbesondere ist es hier die Intensität des Salats, die uns daran erinnert, was dieses oft so unterschätzte Element leisten kann, wenn man nur die richtigen Produkte einkauft.



Die nachfolgende **Tomatensofad mit Basilikumgranitée** ist dann ein echter Knaller – nicht nur im Hinblick auf die Präsentation. Belebend schwerelos am Gaumen und trotzdem von geschmacklicher Tiefe ist dies ein Menueinstieg genau, wie er sein sollte: nicht zu mächtig, sondern fein und akzentuiert, aber eben auch nicht zu komplex.

Und während wir noch darüber sinnieren, ob die Effekte dieses Feuerwerks zum Auftakt im Verlauf des Menüs verpuffen werden oder ob sie nur eine Vorhut für ein außergewöhnliches Essen bilden, erreicht uns der erste Gang.



Bei **Langostino / Melone** greift Horberth eine nunmehr schon klassische Kombination auf, erweitert sie aber mit dem **Sauerampfer** um einen regionalen Akzent. Der gegrillte Charentaise-Melone wird in ihrer süßliche-röstigen Natur um einen säuerliche Nuance erweitert. Diese Melange wird durch **Amaranth** mit einem Crunch unterlegt und umspielt den Kaisergranat, ohne ihn zu übertönen. Kurz gesagt: Ein Gericht, das einfach hervorragend schmeckt.



Jakobsmuschel / schwarze Zwiebeln ist ein ähnlich aufgebautes Gericht. Hier stehen die Produkte in einer perfekten Proportion zu einander, was es leicht macht, sich einfach genüsslich „durch den Teller“ zu essen. Dessen Grundierung pendelt zwischen der frischen Säure der **Yuzu – Zitrone** und des **Sauerrahms** sowie der röstigen Aromatik der **schwarzen Zwiebeln**. Darauf gebettet schmiegt sich die marinierte Jakobsmuschel mit ihrer feinen Süße an den **leicht geräucherten Baeri Kaviar** und lässt uns begeistert zurück.



Die **Froschschenkel, knusprig „gebacken“ mit gelber Bete und Brunnenkresse - Emulsion** haben es nach diesem gelungenen Auftakt schwer. Wir sind bekanntermaßen keine Freunde des Frittierens und finden uns bei diesem Gericht leider bestätigt. Zu stark übertüncht das Fettige außer den Schenkeln an sich auch alle anderen Komponenten. Dennoch müssen wir konstatieren, dass uns Horberth mit der herbal-würzigen Kresse, vor allem aber mit der kräftigen, erdig süßen Bete die bislang widerstandsfähigsten Begleiter zu diesem ungeliebten Ausbackaroma geschickt hat.



Hinter dem nachfolgenden **Risi Bisi** verbirgt sich **zweimal Reis mit glasierten jungen Erbsen, kleinen Hechtklößchen und Schinkenschaum**. Zwar ist uns das Gericht in der Ausführung trotz des Schaums einen Tick zu trocken geraten, aber die Verbindung von knusprigem Reis, seidigen Hechtklößchen, knackigen Erbsen und süffigem Schinkenaroma ist einfach gelungen. Einzig hätten wir uns noch eine leicht stärkere Räuchernote gewünscht, um dem Gericht noch mehr Spannkraft zu geben.



Diese eben noch vermisste Power bringt dann gebackener **Schweinefuß / Vanille-Tomaten** auf den Tisch: Der deftige **Schweinefuß mit Gänseleberfüllung** verliert durch das **Tomaten-Vanillekompott mit Basilikumöl** jede Schwere, sämtliche Elemente greifen perfekt ineinander und entwickeln eine geschmackliche Dynamik, die am Gaumen förmlich explodiert – köstlich!



Mit dem „**Toast Hawaii**“ folgt eine weitere Steigerung und für uns ein wahrer Höhepunkt. Als Interpretation dieses Klassikers präsentiert Horberth hier eine Dekonstruktion mit viel Sinn und Verstand. Auf höchsten Niveau gekocht und komplex arrangiert ist letztlich all das da, was den Toast Hawaii ausmacht: fruchtige Ananas, schmelziger Käse, „Kochschinken“ und nicht zuletzt einfach die röstige Scheibe „Toastbrot“. Ein tolles Gericht, das uns Schmunzeln und in Erinnerungen schwelgen lässt, dabei aber so filigran gearbeitet ist, dass es auch geschmacklich Spaß macht.



Das **Sanddornsorbet mit Curry und Dattelbrot** gibt uns anschließend eine kurze aber sehr feine Atempause zwischen Säure, Süße und würziger Exotik...



... bevor die Küche mit dem **Besten von Perlhuhn aus Montrevel en Bresse** zu einem fulminanten Schlusspurt antritt. Mit der Inszenierung verschiedener Teile (Brust, Innereien, Sot L'y Laisse, Schenkelfleisch) des Huhns, wird dessen geschmackliches Spektrum herrlich durchgespielt und von einer fantastischen **Grüne Soße-Mousseline** begleitet. Diese wird unterstützt von pochiertem Ei und einem höchst delikaten Jus.



Danach geht es in die süße Sektion des Menus über und wir sind gespannt auf das **Bircher Müsli am Abend, Haferflockeneis, Topaz – Apfel in Salzbutter gebraten zweimal Banane, eingelegte Rosinen, Zitronenjoghurt**: Eine Kreation, die zunächst etwas überbordend "vielschichtig" anmutet. Fährt man aber mit dem Löffel durch alles hindurch so erlebt man, wie sich diese Komplexität im Mund zum puren Wohlgeschmack auflöst. Zwischen Süße und Säure, Frucht und Getreide, Wärme und Kälte (Eis) changieren die Eindrücke, welche durch die eine subtile Salznote nochmals verstärkt werden.



Nicht minder gelungen sind dann die **Petit Fours**, die einen beeindruckendes Menu beenden und einen Abend, der trotz der Vielzahl an Gängen, wie im Fluge vergangen ist.



Machen wir es kurz: **Hans Horberth** hat mit diesem Menu gezeigt, dass er in der absoluten Spitzenliga angekommen ist. Der gebürtige Frankfurter gehört dabei zu jener sympathischen Sorte von Chefs, die es verstehen, den Balanceakt zwischen moderner, filigraner Hochküche und dem simplen Spaß am Genuss zu meistern. Das Ergebnis ist eine aufwändige, aber zu keinem Zeitpunkt verkopfte Konzeptküche, die jeden Gang zu einem kleinen Erlebnis macht. Horberth sucht und findet seinen Stil in der Verbindung von gleichwertigen Tellerprotagonisten, wobei das Geschmackserlebnis weit mehr ist, als die schlichte Summe der einzelnen Bestandteile.

Wir sind gespannt, wohin Horberth diese rasante kulinarische Entwicklung der letzten drei Jahre noch führen wird...



Fazit: Nah an den Sternen war das La Vision geographisch schon immer – mit Hans Horberth erkocht es sie nun auch.



Weinreise

2009 Malterdinger Bienenberg Auxerrios, Kabinett, trocken Weingut Bernhard Huber, Baden

2009 Schloßböckelheimer Riesling, Q.b.A. trocken Gut Hermannsberg, Nahe

2010 Sauvignon Blanc „Steirische Klassik“, trocken Erich & Walter Polz, Südsteiermark

2010 Weißburgunder „Pur Mineral“, trocken Weingut Rudolf Fürst, Franken

2009 Terre di Santi, Vernaccia di San Gimignano Panizzi, Toscana

2008 Chassagne Montrachet, 1er Cru „Vide Bourse“ Thomas Morey, Burgund

2007 Puligny Montrachet 1er Cru “Chavoillon” Domaine Leflaire, Burgund

2001 Vino Nobile di Montepulciano “Riserva” Poliziano, Toscana

2007 Scharzhofberger 1. Gewächs Mosel Riesling Auslese # 10 Reichsgraf von Kesselstatt, Mosel

