



LA VISION

im Hotel im Wasserturm

50676, Kaygasse 2

(02 21) 2 00 80

info@hotel-im-wasserturm.de

www.hotel-im-wasserturm.de

Gastgeber: Michael Walteich

Küchenchef: Hans Horberth

Geschlossen: Mittags außer an Feiertagen;
Sonntag, Montag

Menü € 73/118, à la carte € 42/88

res. P VISA



In einem Jahr etablierte sich Hans Horberth in der ersten Reihe der Kölner Köche. Das Spektrum seiner sinnensfrohen, provenzalisch geprägten Wohlfühlküche wurde noch reicher, ihre Leichtigkeit bleibt weithin unübertroffen. Die Stilmittel der Moderne sind ihm geläufig, aber keine Zubereitung erweckt den Eindruck, hier wolle einer um jeden Preis fortschrittlich sein. Ohne die von der Avantgarde geschätzte (und von einem katalanischen Händler geschickt vermarktete) Seegurke wäre die Fenchel-Trilogie, die unsere letzte Wasserturm-Vision eröffnete, gar nicht weiter auffällig: Crème, Gelee und mariniertes Fenchel mit Garnelentatar – nur wer konzentriert hineinschmeckt, unterscheidet die von der jeweiligen Textur abhängigen Nuancen des Fenchelaromas.

Ganz anders das Eisbein à la Horberth: Genüsslich wird ein deftiger Wirtshausklassiker de-

konstruiert und in ein schwereloses kulinarisches Kleinod verwandelt. Sauerkrautgelee (hergestellt aus mit Tapiokaperlen gebundenem Sauerkrautsaft), Kümmelmousse, nur wenig Eisbeinfleisch und frittierte Fäden von Wurzelgemüse übertragen das vertraute Geschmacksbild auf einen veränderten Aggregatzustand. Heraus kommt ein Eisbein »light«, das nur so über die Zunge schwebt, aber alles anbietet, was in unserem sensorischen Gedächtnis diese populäre Schweinerei ausmacht (wenngleich die Düsseldorf-er vielleicht den Senf vermissen und die Berliner das Erbsenpüree...).

Am eindrücklichsten ist Horberth in seinem Element, wenn ihn die Anrichte-Ästhetik seiner Kreationen weniger umtreibt als ihre Ausdrucksstärke. Eine klare Sprache spricht der roh marinierte Thunfisch auf Fregola (einer Art Risotto aus Hartweizengrieß), den pulverisierte schwarze Oliven »salzen« und Zitrusfruchtsalat »säuert«. Noch größere Kraft geht vom »Lebenswasser« aus, einem mit Knoblauch, Salbei und Thymian gewürzten Fischsud (Aigo bouillido), der mit mariniertem Kabeljau, Stockfisch-Brandade und Passepierre Südfrankreich und das Mittelmeer machtvoll heraufbeschwört. Und wie sollen wir nicht von Horberths »kölschem« Steinbutt schwärmen? Der Pfundskerl wird mit Flönz, der hiesigen Blutwurst, im Strudelteig gebacken und braucht zur freien Entfaltung seiner Persönlichkeit bloß noch ein Apfel/Meerrettich-Ragout, das mit raffiniertem Säure/Schärfe-Spiel den herzhaften Charakter dieser Allianz von Land und Meer betont.

Dass die Kunst des geduldigen Garens an Horberths Herd hochentwickelt ist, konnten wir schon im letzten Jahr feststellen. Da hatten wir (Schwarzes) Schwein, heuer (Müritz-) Lamm – aber wieder die für diese Übung besonders gut geeignete Schulter, die nach 16 Stunden im Kräutersud, verfeinert mit Olivenöl, umkreist von Kichererbsenkrapfen, zum Festschmaus wurde. Doch dem Iberico-Schwein entkamen wir auch diesmal nicht. Weil wir uns nicht in anatomischen Betrachtungen verlieren wollen, überlassen wir es der Intelligenz unserer Leser, die »Hinterbacke« besagten Borstentiers korrekt einzuordnen. Wir verkosteten diese Delikatesse gebraten auf einem sehr erbaulichen Ragout von Pfifferlingen, Erbsen und Minze. Als Kontrastprogramm empfiehlt sich das (vordere) Bäckchen vom Kalb, seinem zarten Wesen

entsprechend in reichlich Madeira butterweich geschmort, serviert mit glasierten Kerbelwurzeln und, damit man wenigstens etwas zu beißen hat, Kerbelchips.

So ultraklassisch wie bei der Hochrippe vom Hereford-Weiderind, die nach Altväter Sitte für zwei Genießer am Tisch tranchiert wird, gibt sich Horberth höchst selten (was eigentlich schade ist) – und ganz gewiss nicht bei Käse und Dessert. Den gratinierten Brin d'Amour (vom korsischen Schaf) mit Röstbrot und Schafsmilch, Dörrtomaten und Senffrüchten ziehen wir jedem pompösen Käsewagen vor, und die Douceurs erregen unsere Neugier vor allem wegen der aromatischen Öle, mit denen die Pâtisserie ihnen Finesse verleiht. Pistazienöl salbt die marinierten Mara-des-Bois-Erdbeeren samt ihrem Sorbet sowie geliertem und in Salzbutter gebratenem Rhabarber, Kaffeeöl würzt die Abinao-»Grand Cru«-Schokolade, die in dreierlei Gestalt verführt – als Süppchen, Parfait und Krapfen.

Der treffliche Maître Michael Walteich sorgte schon für exzellenten Service und grandiose Weinbegleitung, als es vor Jahren in der Küche noch drunter und drüber ging. Und die warme, kuschlige Eleganz des aktuellen Interieurs (wenn wir richtig gezählt haben, der dritte innenarchitektonische Versuch) kann endlich mit dem atemberaubenden Blick aus dem 11. Stock auf die Kölner Skyline konkurrieren.