

RHEINHESSISCHER FRÜHLING

Sechs Köche, sechs Gänge, sechs Mal Frühling auf dem Teller. Mit Bärlauch, Löwenzahn und frischem Fisch zeigen Gastronomen aus der Region ihre Vorfreude auf den Lenz. Sie haben gemeinsam ein Menü zum Nachkochen kreiert.



Töpfe klappern, der Mixer brummt, ein Lächeln über den Herd hinweg. »Hey Lucas. Machst Du das auch richtig?«, ruft Markus Hebestreit seinem Kollegen Lucas Christgen zu. Sechs exzellente Köche der Region stehen für das Frühlingsmenü gemeinsam in der Küche von Nickls Speisekammer in Biebelsheim – und necken sich. Man kennt sich, man mag sich. »Wir sind gut untereinander vernetzt«, sagt Christoph Arenz.

Gastgeber Frank Nickl meint: »Die Gastronomen sind über ganz Rheinhessen verteilt und die Gäste machen gerne eine Rundfahrt«. Nein, in die Quere komme man sich nicht. Michael Knöll hat festgestellt, dass man trotz unterschiedlichster Lebensläufe oft ähnliche Auffassung von Kochstil und Restaurantführung habe. Und Markus Hebestreit sagt: »Wenn andere Betriebe gut laufen, freue ich mich. Das bringt die gesamte Region nach vorne.«

»Ich brauche Frische und viele Kräuter. Weg vom Wintergemüse, Kohl ist out. Jetzt wird es farbenfroh.« Eva Eppard lässt Blütenblätter über die Vorspeise ›Zweierlei vom Rotlachs mit Avocadosalsa und Kräutersalat‹ regnen. Die Köchin vom Restaurant Kupferberg Terrassen hat gerade mit der Hundertguldener-Mühle in Appenheim ihr zweites Restaurant eröffnet. Als gebürtige

Rheinessin hegt sie eine tiefe Verbindung zur Region – was sich sowohl in der Speisekarte als auch in der Weinkarte bemerkbar macht. »Ursprünglich war die rheinhessische Küche sehr deftig und grob. Mit neuen Ideen verfeinert, bekommen die Gerichte Schwung. »Der kanadische Wildlachs zum Kräutersalat ist total leicht und macht Lust auf Frühling.«

Hobbyköche würden es Bärlauchsuppe nennen. Bei Michael Knöll heißt es ›Bärlauch Cappuccino mit Crostini und Saibling-Tatar. »Cappuccino hat nichts mit Kaffee zu tun«, sagt Knöll lachend. »Es ist eine Schaumsuppe, die unmittelbar vor dem Servieren eine Milchschaum-Krone erhält.« Bärlauch hat von Anfang März bis

Mitte Mai Saison. Er duftet intensiv nach Knoblauch, schmeckt scharf und gleichzeitig frisch. Für Knöll, der gerne mit regionalen und saisonalen Produkten arbeitet, ist das raffinierte Grün einer der leckersten Wildkräuter im Frühling. Der Weedenhof in Jugenheim, Restaurant mit Hotel, liegt inmitten von Obstwiesen und Weinbergen. Holz, Bruchstein und warme Farben machen das Restaurant im Landhausstil behaglich.

»Das Rezept ist einfach zu kochen – genau richtig für die rheinhessische Gemütlichkeit. Kalbstafelspitz und Kräuter der Frankfurter Soße stehen für den regionalen Geschmack. Das Ganze erweitert mit Jakobsmuscheln – ein komplexes Zusammenspiel.«

Der gebürtige Mainzer Lucas Christgen betreibt seit 2004 erfolgreich die Zornheimer Weinstuben. Ein kleines, aber feines Restaurant in einem Fachwerkhäuschen direkt am Dorfplatz. Sein Restaurant sei eine Verbindung aus rheinhessischer Gemütlichkeit und regional-mediterraner Frischeküche. Das Rezept ›Gebratene Jakobsmuscheln auf einem lauwarmen Carpaccio vom Kalbstafelspitzsülze in Frühlingssäurevinaigrette‹ hat er genau aus diesem Grund ausgewählt: »Das Rezept ist einfach zu kochen – genau richtig für die rheinhessische Gemütlichkeit. Kalbstafelspitz und Kräuter der Frankfurter Soße stehen für den regionalen Geschmack. Das Ganze erweitert mit Jakobsmuscheln – ein komplexes Zusammenspiel.«

»Im Frühling pflücken wir körbeweise Löwenzahn. Wir haben unsere Lieb-

lingswiesen unten am Rhein nahe Ingelheim«, erzählt Koch Frank Nickl. Frische Löwenzahnblätter werden zu knackigem Salat und Löwenzahnblüten zu Chutney verarbeitet. Das ›Filet vom Steinbutt mit Löwenzahnkapern und Kartoffelgröstel‹ dekoriert er mit drei kleinen Löwenzahnkapern. »Löwenzahnkapern sind noch geschlossene Blütenknospen, die man am besten morgens sammelt.« Frank Nickl stammt ursprünglich aus Oberfranken, seine Frau aus der Schweiz. Das Paar führt das Restaurant Nickls Speisekammer seit 2013. »Wir wechseln alle vier Wochen komplett die Speisekarte. Natürlich machen sich da die fränkischen Wurzeln hin und wieder bemerkbar. Es soll ja nicht langweilig werden. Das nennen wir rheinhessisches Crossover.«



*Erster Gang: Zweierlei vom Rotlachs mit Avocadosalsa und Kräutersalat
Eva Eppard vom Restaurant Kupferberg Terrassen Mainz und
Hundertgulden-Mühle Appenheim
www.100guldenmuehle.de, www.restaurant-kupferberg.de*



*Dritter Gang: Filet vom Steinbutt mit Löwenzahnkapers und Kartoffelgröstel
Frank Nickl von Nickls Speisekammer in Biebelsheim
www.nickls-speisekammer.de*



*Zweiter Gang: Bärlauch Cappuccino mit Crostini und Saibling-Tatar
Michael Knöll vom Weedenhof Jugenheim
www.weedenhof.de*



*Vierter Gang: Filet vom Skrei mit Bio-Lamm auf Speckerbsen und
Erbsen-Minzcreme
Christoph Arenz vom Restaurant Nack in Gau-Bischofsheim
www.restaurant-nack.de*



Fünfter Gang: Gebratene Jakobsmuscheln auf einem lauwarmen Carpaccio vom Kalbstafelspitzsülze in Frühlingskräutervinaigrette

Lucas Christgen von Zornheimer Weinstuben
www.zornheimer-weinstuben.de



Sechster Gang: Mille Feuille mit Tonkabohnencreme und Himbeeren
 Markus Hebestreit vom Restaurant Mundart in Nieder-Saulheim
www.mundart-restaurant.de

Mit einem geübten Schwung streicht Koch Christoph Arenz feine Erbsen-Minzcreme auf den Teller. Er drapiert Erbsen, Karotten und Cherrytomaten wie ein Gemälde für den fünften Gang ›Filet vom Skrei mit Bio-Lamm auf Speckerbsen und Erbsen-Minzcreme‹. Der Eifelaner kochte bereits in Restaurants in Kommern am See oder in Bonn. Er war zehn Jahre lang Burgherr der Burg Reichenstein in Trechtingshausen. Seit 2008 bringt er Kulinarik vom Feinsten in das Restaurant Nack in Gau-Bischofsheim. »Mein Stil? Ich koche, auf was ich gerade Lust habe. Das ist ein großes Glück.« Die Zutaten sind wenn möglich in Bioqualität. Mit seinen Kochkollegen unterhält er sich über ungewöhnliche Speisen – und noch viel lieber über Weine. Im Gourmetrestaurant und der Weinstube im Gewölbekeller können sich Gäste durch eine umfangreiche Weinkarte probieren.

Bei Markus Hebestreit duftet es nach Karamell. »Köche sind eigentlich nicht so begeisterte Pâtissiers. Bei mir ist das anders«, sagt der Koch, während er den Puderzucker auf dem Blätterteig zu knusprigem Karamell schmelzen lässt. Sein Dessert für das Frühlingsmenü: ›Mille Feuille mit Tonkabohnencreme und Himbeeren‹. Hebestreits Eltern betrieben ein Café, bereits mit zehn Jahren stellte er selbst Eis her und war mit 19 Chefpâtissier. Ein Dessert benötige drei Komponenten: etwas Gebackenes, etwas Cremiges und Eis. „Die Nachspeise ist der letzte Genuss des Gastes, bevor er das Restaurant verlässt. Das muss einen bleibenden Eindruck hinterlassen.“ In seinem Restaurant Mundart in Nieder-Saulheim bietet er frische Küche mit unverkennbar mediterranen und französischen Einflüssen an. Und ja, die exquisite Dessertkarte wird von den Gästen sehr geschätzt.

VivArt SERVICE

Alle Rezepte zum Nachkochen finden Sie auf unserer Facebook-Seite:

www.facebook.de/VivArt.Magazin