Neues Restaurant von Alain Ducasse in Paris setzt stur auf Natur

Famose Küche, aber der Weg vorwärts zur Natur

kommt den Gast teuer zu stehen

Von Jörg Zipprick

Ganz Paris spricht über das Plaza Athénée: Hier hat im September das neue Lokal von Alain Ducasse eröffnet. Natürlichkeit, Nachhaltigkeit und viel Gemüse verspricht der Meister. Dieses Vorwärts zur Natur hat aber seinen Preis.

„Naturalité“ – „Natürlichkeit“ heißt das Motto von Alain Ducasse und seinem neuen Pariser Restaurant im Hotel Plaza Athénée. Mehr als ein Jahr lang war das Luxushotel geschlossen. Ducasse und seine Brigade zogen während dieser Zeit in das eine guten Kilometer entfernte Hotel Le Meurice. Damit die beiden Spitzenrestaurants sich nicht gegenseitig kannibalisieren, müssen die Küche des Meurice und des Plaza sich radikal unterscheiden. Le Meurice ist jetzt der Ort der neu interpretierten französischen Grande Cuisine, während im Plaza Athénée die „Naturalité“ zu Hause ist. Nun schreiben sich leider etliche Köche noch Natürlichkeit auf die Fahnen, selbst wenn sie ihre Teller mit industriellen Zusatzstoffen

zukleistern. Alain Ducasse jedoch servierte schon 1987 in Monaco die ersten Gemüse-Menüs, als anderswo höchstens tournierte Möhrchen am Tellerrand angeboten wurden. Mit „Naturalité“ meint er auch Nachhaltigkeit. In ihrem Bestand bedrohte Fische stehen nicht auf der Karte – Ducasse gehörte zu den ersten Köchen, die Ende der 90er Jahre roten Thunfisch von der Karte verbannten. Seebarsch wird nach der japanischen Ikejime-Methode geschlachtet, die als relativ schmerzfrei für die Tiere gilt und obendrein den Geschmack erhält. Brot wird aus Reis gebacken und enthält kein Gluten. Fleischgerichte werden offiziell nicht angeboten, jedoch bekommt man sie auf Nachfrage. Die Hauptrolle spielen Früchte, Gemüse und Meeresfrüchte. In den Schlossgärten von Versailles wachsen die Karotten, Lauch und Bohnen für die Plaza-Teller, wenn auch nicht auf Marie-Antoinettes Bilderbuch-Bauernhof „Le Hameau“.

Nur Gemüse, Fisch oder Hülsenfrüchte mag zunächst ein wenig nach Askese klingen. Und: Ist ein Spitzenrestaurant wirklich der ideale Ort, um Nachhaltigkeit vorzuleben? Alain Ducasse und sein 36 Jahre alter Küchenchef Romain Meder haben fünf Monate an der Karte gefeilt und beweisen mit jedem Gericht, dass zumindest ihre Vision von Nachhaltigkeit exzellent schmeckt: Nach einer wahren Amuse-Gueule-Orgie (darunter ein erfrischender Gemüsesaft und eine simple gegrillte Sardinen nebst Gräten) kommt beispielsweise ein Topf mit Linsen, Aalgelee und Kaviar. Fairerweise wird letzterer korrekt vom Service als chinesischer Zuchtkaviar vom Schrenki-Stör vorgestellt. Der wird in so gut wie allen Pariser Top-Lokalen serviert und ist in Geschmack und Konsistent erstklassig, aber viele Köche können sich nicht recht mit seinem Ursprung anfreunden und verschweigen seine Herkunft deshalb.

Eingeschlagen wird die delikate Mischung in leicht gebutterten

Buchweizenfladen, das Resultat ist pure Harmonie in jeder Hinsicht. Ein großes Gericht, das hoffentlich für die nächste Karte erhalten bleibt. Oft geht es nach solchen Gängen decrescendo weiter, Ducasse und Meder wechseln einfach das Register: Gemüse aus dem erwähnten Garten bringen ursprünglichen Geschmack auf den Teller. Der Ikejime-Seebarsch mit jungem Lauch schmeckt buchstäblich nach Meer, die Rotbarbe mit knusprig gebratenen Schuppen wird durch eine kräftige Jus (u.a. aus Rotbarbenleber) geschmacklich auf ganz neue Ebenen gehoben.

Sämtliche Gäste bekommen eine kleine Käseauswahl, sozusagen als Einladung, um sich auf eine größere Degustation der fromages einzulassen. Desserts waren früher der Schwachpunkt aller Ducasse-Lokale, inzwischen wurde die Patisserie deutlich aufgewertet: Geeiste Zitrone aus Menton mit Algen und Estragon oder Himbeeren mit Hibiskus und knuspriger Pastilla sind auf demselben Niveau wie die anderen Gerichte.

Alain Ducasse

Wieder einmal hat Alain Ducasse es geschafft, für ein neues Lokal einen neuen Stil zu kreieren. Das Lokal im Plaza Athénée gleicht weder dem im Meurice noch dem bewährten Louis XV in Monaco. Allein das ist beeindruckend und außer Reichweite der

meisten Küchenkollegen. Nur einen Nachteil hat die neue Nachhaltigkeit: Mit einem Preis von 380 Euro ist das Menü auch nach Pariser Maßstäben extrem kostspielig. Dafür gibt es drei kleinere Portionen sowie Käse und Dessert. Nach alter Pariser Tradition werden weniger begabte Köche bald nachziehen und ihre Menüs in ähnliche Preisregionen heben. Bei aller Nachhaltigkeit werden zumindest die finanziellen Ressourcen der Klientel nicht geschont.

Alain Ducasse au Plaza Athénée, Paris, 25, Avenue Montaigne
www.plaza-athenee-paris.fr