

Sternekoch Denis Feix eröffnet Esszimmer in Marburg

Eigenes Gemüse vom

Hofgut Dagobertshausen

In das seit zwei Jahren verwaiste Restaurant Esszimmer in Marburg zieht mit Denis Feix ein vielversprechender und bislang mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneter Koch ein, der eine glänzende Karriere vorweisen kann. Er wird im Winter mit einem neuen gastronomischen Konzept starten, gemeinsam mit seiner Frau Kathrin, die ihm als Sommelière zur Seite steht. Das Lokal gehört zum Villa Vita Unternehmen, das in der Stadt ein kleines kulinarisches Imperium betreibt.

Denis Feix ist seit vielen Jahren eine feste Größe in Deutschlands Spitzengastronomie. Bis zuletzt führte er mit seiner Frau das 1-Stern-Restaurant „Zirbelstube“ im Althoff „Hotel am Schlossgarten“ in Stuttgart. Davor betrieben sie gemeinsam das 2-Sterne-Restaurant „Il Giardino“ im Columbia Hotel in Bad Griesbach. Weitere Stationen in Denis Feix Vita waren die 2-Sterne-Restaurants „Schloss Berg“ von Christian Bau, das „La Table“ von Thomas Bühner, das „Marcobrunn“ von Jochen Wissler, die „Residence“ von Henri Bach sowie das 3-Sterne-Restaurant „Schloss Lehrbach“ von Dieter Müller.



Im Marburger Esszimmer setzt das Gastronominnen-Paar den Schwerpunkt auf frische und regionale Produkte aus eigenem Anbau. So wird Denis Feix auf einem eigenen

fürs „Marburger Esszimmer“ abgesteckten Feld des Hofgut Dagobertshausen Gemüse und Kräuter speziell für seine Gerichte kultivieren. „Diese Möglichkeit, beim Anbau von Gemüse sehr

nah dran zu sein, hat mich besonders motiviert nach Marburg und zu Vila Vita zu kommen“, sagt der ehemalige 2-Sterne-Koch und führt weiter aus: „Der Geschmack ist bei vielen Produkten verloren gegangen. Diesen wollen wir unbedingt wieder einfangen, mit alten Sorten und Liebe zu den Produkten weit weg von Massenware.“

Zu den alten Sorten, die Feix wiederbeleben und verarbeiten will, gehören beispielsweise Haferwurzeln, Kerbelrüben oder auch Crosne-Knollenziest sowie Stielmus. Garniert wird mit ausgefallenen Kräutern wie Ysop oder Japanischer Teehortensie, natürlich auch selbst gezogen. Fisch und Fleisch sollen selten auf den Teller kommen, jedoch immer aus artgerechter Haltung. Im Mittelpunkt all seiner Gerichte steht nach den Worten von Feix der Geschmack. Die Küche des gebürtigen Sauerländers soll vor allem durch Authentizität und einer klaren und schlichten Linie geprägt werden.

Mit korrespondierenden Weinen ergänzt Sommelière Kathrin Feix das Gesamtkonzept: „Die Weine habe ich passend zum Stil der Küche ausgewählt. Darunter sind auch viele biologisch angebaute Weine, wobei wir mit ausgesuchten Weinpartnern und erstklassigen, neuen Winzern zusammenarbeiten.“ Kathrin Feix hat ihren Mann zuvor bei einigen Restaurants als Weinberaterin begleitet, die beiden sind ein eingespieltes Team.

Den Gepflogenheiten der Restaurantführer entsprechend muss sich der 46 Jahre alte Denis Feix seine Auszeichnungen erst wieder erarbeiten. Derzeit ist er ein Ex-Sterne-Koch, aber ein sehr zuversichtlicher.

Frederic Boländer