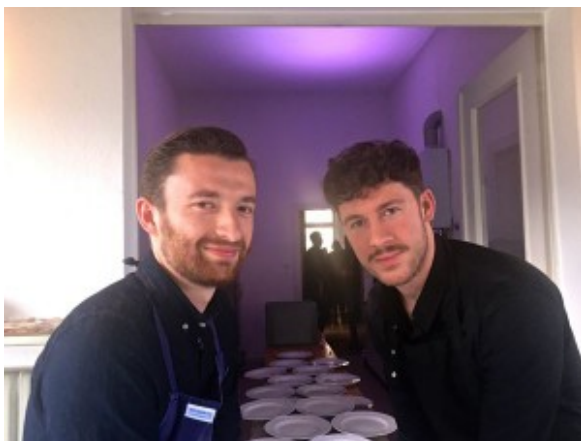


Villa Ratatouille: Das ganz andere Restaurant

Geistvolles in der Gespenstervilla

Die Kulisse: Eine gespenstisch schöne leerstehende Stadtvilla in der Windmühlstraße 9 im Bahnhofsrevier. Das Dinner: Jedes Ma(h)l serviert ein anderer Koch ein Menü, insgesamt 13 Köche an 12 Abenden, begleitet von Malern und Musikern. Veranstalter: Der ideenreiche Event Organisier Peyman Far, der auch die Secret Dinner inszenierte und das Landwehrstübchen in Sachsenhausen betreibt. Die Tickets für den Zugang zur Villa Ratatouille werden ihm aus den Händen gerissen. Die Dinner-Serie ist limitiert und wird am 7. Mai enden.



Anton de Bruyn (l.), Dennis Aukili

Schon die Auswahl der Köche ist erstaunlich, darunter die talentierte Privatköchin Sabrina und die Barkeeper Yared und Hellen vom Parlour. Aber auch eine Köchin von der Heimat, Thomas Haus vom Restaurant Goldman oder die drei Saravini-Schwwestern. Jeden Abend eine andere Überraschung. Die beiden

Köche vom Bornheimer Chairs, Dennis Aukili und Anton de Bruyn sind keine ganz Unbekannten mehr und konnten sich einen großen Fankreis erobern. Sie haben ihren Husarenritt bereits mit Bravour hinter sich gebracht. Für über 80 Gäste aus einem Hinterzimmer mit abenteuerlichen Arbeitsbedingungen heraus ein Menü zu schicken, ist schon für sich eine Leistung. Wenn dann die Gerichte noch originell und gut sind, umso mehr. Oft gegessen und für banal empfunden – doch das handgeschnittene Tatar vom Vogelsberger Rind mit marinierten Spargelscheibchen und geräucherten Eigelb war effektiv kombiniert und schmeckte ausgezeichnet. Als Lehrstück zeigten sich die Gelben Bete mit Quittenöl und Kapuzinerkresse. Gelbe Bete gibt es eher selten, obwohl sie toll und von eigenständigem Charakter sind. Man tut gut daran, sie auch nicht fein zu schnitzen, sondern als Knolle zu belassen. Voller Geschmack, schöne Haptik. So geht vegetarisch. Perfekt außerdem der Wilde Kabeljau, der im Grunde nur etwas Fleur de Sel bedarf, um großartig zu sein. Hier wurde er von Bärlauchcreme und Cedrat-Zitronatzitrone begleitet. Die schöne hausgemachte Mascarpone mit Rhabarber und Hibiskus am Schluss war, wie vieles an diesem Abend handgestrickt, aber eben sehr persönlich.

Die Weinauswahl entsprach ebenfalls nicht dem Mainstream und passte zur individuellen Gesamtlage. Christian Lebherz von Cool Climate brachte einige eigensinnige Flaschen mit, unfiltrierte Naturweine. Ohne jegliche Kosmetik kommen die Bio-Weine vom Gut Carl Koch aus



dem rheinhessischen Oppenheim aus, der *Crapeau* ist ein ganz ursprünglicher Müller-Thurgau. Spannend auch der vitale *La Jeanne* von Joseph Jefferies aus dem Languedoc, eine seltene Cuvée aus Marsanne, Grenache Blanc und Terret. Der supernette Service verlor nie den Überblick, was bei vollem Haus keineswegs einfach war. Nicht übersehen sollte man auch die Etage mit den

Bildern, die während der ganze Dinner-Serie die Wände zieren.

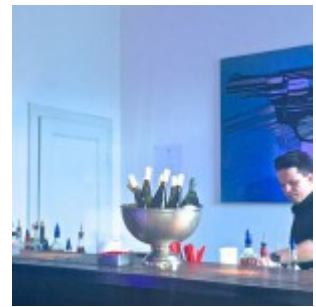
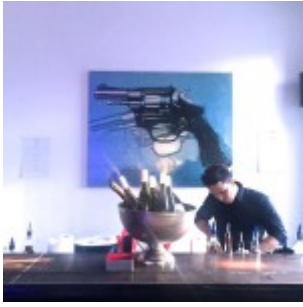
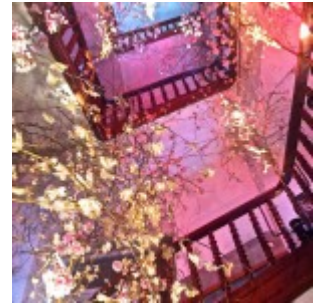
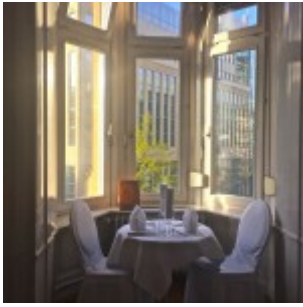
Ab 22 Uhr kamen dann auch Flaniergäste ohne Tickets, die sich Wein, Drinks und Musik von Pedro Knopp und Casey Keth genehmigten. Die ungewöhnlichen Events in der Villa Ratatouille ziehen illustre Typen an, die durch das knarrende Treppenhaus schleichen. Auch der Hausmeister ist filmreif. Szenen wie aus dem phantastischen Film „The Grand Budapest Hotel“. Viele schöne Augenblicke.

Ludwig Fienhold

Infos & Tickets unter: <https://fsc.ticket.io/2jfk9hxw/>

Menü 49 €, Weinbegleitung 25 €. Je nach Veranstaltung unterschiedlich.





Photocredit: Barbara Fienhold