

Gastro News Kurswechsel im Sternelokal Schiffchen

Franzose wird Italiener

Jean-Claude Bourgueil, der Französischste aller Franzosen in Deutschland, ist Italiener geworden. Zwar nur teilweise, aber auch das überrascht bei einem solchen Mann, der statt eines Hemds eine Tricolore trägt. Das Gourmet-Restaurant Im Schiffchen in Düsseldorf ist unverändert, doch im ehemaligen Bistro hat trotz gleichbleibender Optik gerade einen deutlichen Wechsel zur italienischen Küche stattgefunden. Die Speisekarte bietet auf den ersten Blick vertraute Langweilerteller, wie Vitello Tonnato und Jakobsmuscheln mit weißem Speck. Doch bei näherem Hinschmecken wird der Unterschied zur obligaten Italo-Küche sehr deutlich, Bourgueil & sein Team können auch ausgezeichnet italienisch. Die geschmeidigen Ravioli von der gut geschmorten Rehschulter mit Pilzen und Norcia-Trüffeln schmecken erstklassig und werden ausdrucksvoll von einer tiefdunklen Reduktion begleitet. Die zart-knackigen Jakobsmuscheln sind von Lardo Colonnata ummantelt, wobei eine feine Passionsfruchtsauce dem Gericht Profil gibt. Auch beim Vitello Tonnato bestechen hervorragende Produktqualität und präzise Zubereitung. Das Fleisch kommt vom Piemonteser Milchkalb und thront auf einer hauchdünnen knusprigen Brotscheibe. Als Amuse gab es ein schönes Süppchen, zum Espresso wurden leckere Petit Fours gereicht. Für den Aufwand und die Qualität sind die Preise alles andere als abgehoben (16 – 26 €).



Die Einrichtung ist maritim geblieben, auch der Name Jean-Claude bleibt unverändert, sonst aber ist alles italienisch eingefärbt. Auch die Weine. Der Service tritt etwas holprig auf und könnte weit aufmerksamer sein. Das Restaurant Im Schiffchen im Düsseldorfer Stadtteil Kaiserwerth existiert seit 1977 und erhielt zwei Jahre nach der Eröffnung seinen ersten Stern im Michelin. 1987 wurden daraus drei, inzwischen sind es zwei Michelin-Sterne für das Gourmet und einer fürs Jean-Claude. Der Gault Millau vergibt 17 Punkte, erwähnt das ehemalige Bistro aber mit keinem Wort. Überhaupt steht der Gourmet Guide dem Restaurant recht kritisch gegenüber.

BF

Restaurant Jean-Claude (Im Schiffchen), Düsseldorf, Kaiserwerther Markt 9, Tel. 0211 40 36 67. Gerichte 16 – 26 €.
www.im-schiffchen.com

Siebeck lobt Lumppps Mut



Claus-Peter Lumpp (l.) und
Wolfram Siebeck

Festakt für Claus-Peter Lumpp: Der Küchenchef vom Restaurant Bareiss in Baiersbronn gehört zu den bescheidenen Größen seiner Zunft, doch diesmal musste er sich einfach feiern lassen, denn es gab gleich mehrere Gründe: Erneut wurde er mit dem 3. Michelin-Stern ausgezeichnet, zudem veröffentlichte Lumpp ein fulminantes zweibändiges Kochbuch mit großartigen Bildern, aber ohne Rezepte. Und schließlich wurde er mit dem Internationalen Eckart-Witzigmann-Preis ausgezeichnet. In einer Feierstunde auf dem zum Hotel Bareiss gehörenden historischen Morlokhof würdigte Hermann Bareiss seinen langjährigen Mitarbeiter und Partner für die Konstanz seines Arbeitens und Wirkens. Der Elder Statesman der Restaurantkritik, Wolfram Siebeck, meinte zu Lumpps Fotoband, dass es bisher kein anderer Koch gewagt habe, ein Kochbuch ohne Rezepte herauszugeben. Und das auf gleich 448 Seiten.

PL