

Ochsenbacke mit Parkblick

Neues von der Villa Rothschild

Tizian´s Brasserie

Die neue Brasserie in der Villa Rothschild ist zu einem Zugpferd geworden. Mittags und abends kann man dort die schöne Parkterrasse mit ihrem Panoramablick zum Essen genießen. Das Lokal will kein kleiner Bruder des Gourmet-Restaurants sein, das mit zwei Michelin-Sternen derzeit das höchstbewertete in Hessen ist. In der Brasserie gibt es Deftiges, aber auch Feines zu netten Preisen.

Steaks, Salate und Suppen sind Teil des Konzepts, das unkompliziert, aber nicht anspruchslos sein will. Das Drei-Gänge-Menü wird für 33 € offeriert, ein Glas Wein und Kaffee sind inklusive. Mehr Lust als der ubiquitäre Flammenkuchen machen uns würziger Fischeintopf mit Olivenöl und Koriander sowie Sardinienfilets mit Schmortomaten, Kapernäpfeln, Oliven und Pistou. Besonders gut ist die geschmorte Ochsenbacke mit Wurzelgemüse und Kartoffelschaum. Bei den Steaks kann man unter vier Saucen und neun Beilagen wählen. Ein gutes Dutzend ausgesuchter Weine sind glasweise zu haben (5,50 – 9 € für 0,1l-Glas), man kann sich aber auch der großen Weinkarte mit mehr Luxusbouteillen bedienen. Zur Terrasse passen besonders gut die Weine von Fred Prinz aus dem Rheingau, der Riesling Kabinett trocken und der noch kraftvollere und im Holzfass ausgebaute Riesling Tradition. Die Lagenweine Jungfer, Schönhell und Hendelberg sind ebenso eine Empfehlung wie der

Spätburgunder von Prinz.



Park-Terrasse

Das Gourmet-Restaurant hat mittags geschlossen und überlässt die Terrasse den Brasserie-Gästen. Bei schönem Wetter füllt sich die Parkterrasse schnell, die die schönste wäre, würde es ganz in der Nähe nicht das Kempinski Falkenstein und seiner Traumterrasse geben. (wobei beide Häuser ja zusammengehören).

Brasserie und Bar gehen in der Villa Rothschild fließend ineinander über. Die Whiskyauswahl ist sehr gut, doch Schwerpunkt sind Rum und Wodka. 27 Wodkas und 50 handverlesene Sorten Rum von jeder bedeutenden Erzeugerinsel laden zu einer hochprozentigen Reise an.

Küchenparty der Extraklasse

Gourmet-8-Gipfel im Taunus



Kempf, Rainer, Garigliano,
Krolik, Messerschmidt,
Fehling, Heberlein,
Lohninger (v.l.n.r.)

Es begann noch recht beschaulich mit einem Glas Sekt auf der Parkterrasse der Villa Rothschild, doch als Hoteldirektor Henning Reichel den Startschuss gab, stürzten sich über 350 ziemlich hungrige Gäste auf die Küchenstationen der acht Meister am Herd. Leider hatten die meisten die gleiche Idee und versuchten die anderen mit antizyklischem Vorgehen auszutricksen: Die Vorspeisen wurden weitgehend kurzerhand ausgelassen und zielgerade die Hauptgerichte angepeilt, wo es dann aber zu Staus kam (zum Glück ohne entsprechende Meldungen bei HR3). Man konnte die Akrobatik mancher Gäste bewundern, die es schafften mehrere Tellerchen übereinander zu horten und damit über die Treppen hinaus in den Park zu balancieren, wo bereits die Damen mit gespitzten Lippen warteten. Denn diese schickten zumeist ihre Männer zum Essenfassen, weil ihre hohen Schuhe längeres Anstehen erschwerten. Die Damen waren sehr schick sommerlich gekleidet und wollten mit Stiletto bestechen, doch die wenigen mit Ballerinas waren beim Flanieren und Stehen von der Kondition her im Vorteil. Die Herren kennen offenbar kaum etwas andere als dunkle Anzüge und gaben keine Farbtupfer ab, zumindest eine grüne Jacke passte sich dem Geschehen im Park an.



Mit von der Partie beim bereits fünften Gourmet-Gipfel waren neben den Gastgeber-Köchen der Villa Rothschild (Christoph Rainer) und Kempinski Falkenstein (Oliver Heberlein) Andreas Krolik (Brenners-Park-

Hotel Bade-Baden), Sven Messerschmidt (Burg Schwarzenstein im Rheingau), Ronny Siewert (Grandhotel Heiligendamm), Michael Kempf (Facil in Berlin), Mario Lohninger (Silk, Micro und Lohninger in Frankfurt), Kevin Fehling (Columbia Travemünde) sowie Gianluca Garigliano (Osteria Tre in Basel). Unter den Gerichten gefiel uns der mit Akaziensamen konfierte und in einer Emulsion von Giersch, Karottengrün und Monkey 47 Gin besonders gut – ausgekocht von Michael Kempf vom Restaurant Facil im Berliner Hotel The Mandala. Gleich zwei Komponenten aus seinem Gericht sorgten für die meisten Fragen: Was ist Giersch, was könnte ein Affen-Gin sein? Giersch hat nichts mit dem Frankfurter Unternehmer, Kunstsammler und Mäzen Carlo Giersch zu tun, sondern gilt als Unkraut und ist weit mehr noch ein leckeres Wildgemüse. Der Monkey 47 Gin wiederum ist unser absoluter Lieblingsgin und entwickelt neben typischen Wacholderaromen einen feinen Kräuterduft, der ausgezeichnet zu diesem Saiblingsgericht passte. Erzeugt wird er übrigens von Edelobstbrenner Christoph Keller im Schwarzwald. Neben all dem kulinarischen Feuerwerk gab es mitten im Park noch ein pyrotechnisches als Glanznummer des Abends.

LF