

HIER SPRICHT DER GASTVON JÜRGEN DOLLASE

Zwischen klassischer Moderne und Avantgarde

Im Schatten des „La Vie“: Das „Kesselhaus“ in Osnabrück zeigt, dass Talent seinen Ort findet

Sind Sie sicher, dass das die richtige Adresse ist?“, fragt der Taxifahrer, als sich der Wagen dem Industrie- und Gewerbegebiet nähert. Natürlich ist es hier richtig, aber eben, sagen wir: ein wenig anders als im ehemaligen Flaggschiff der Osnabrücker Gastronomie, dem vor zwei Jahren von seinem Besitzer plötzlich geschlossenen Drei-Sterne-Restaurant „La Vie“ mit Spitzenkoch Thomas Bühner; das herrschaftliche Haus mitten in der Altstadt steht immer noch leer und wirkt trist. Hier im „Kesselhaus“ dagegen, einer umgebauten Industriehalle, sieht es lebendig und bunt aus, wie eine Mischung aus Galerie, Disco und Designgeschäft. Und hier kocht mit Randy de Jong einer aus der hochtalentierten Küchenmannschaft des „La Vie“ – unter den Fittichen von Thayarni Garthoff, der aus Sri Lanka stammenden ehemaligen Serviceleiterin des „La Vie“, einer Gastgeber-Berühmtheit, die in ihrer Laufbahn schon so ziemlich alle existierenden Preise für guten Service eingesammelt hat. Und weil Koch de Jong auch noch einiges an Kreativität entwickelt, hat man hier schon quasi aus dem Stand einen Michelin-Stern bekommen.

Darüber konnte man sich allerdings nur sehr kurz freuen, weil es wenige Tage nach der Verleihung zum Shutdown kam. Es ist schon bizarr, was die Gastronomie im Moment so alles aushalten muss. Nun läuft es wieder, die Halle ist groß und luftig und Corona-tauglich, und es entwickelt sich eine sehr entspannte Atmosphäre. Das Essen beginnt mit einer klaren kreativen Ansage. Als Gruß aus der Küche gibt es eine Kombination von Staudenselleriestreifen, einem Sorbet von Zitronenthymian und Johannisbeergel (plus einiger Sprossen), die sich als kleines Meisterwerk an Geschmacksarchitektur entpuppt und ausgesprochen frisch, originell und logisch schmeckt. Da denkt man dann sofort wieder einmal darüber nach, was die Mitarbeiter großer Köche so alles können und dass man immer wieder sagt, sie hätten allesamt das Potential zu Sterneköchen.

Beim „Saibling mit Gurke, Kapuzinerkresse und Grapefruit“ geht es dann erst einmal wieder ein kleines Stück konventioneller zu. Die Kombination gibt es so oder ähnlich im Moment fast überall zu essen, sie ist so etwas wie ein neuer Standard. De Jong weicht von den Standards ein wenig ab, zum Beispiel weil er als Basis unter dem Fisch ein sehr schön elegant schmeckendes Couscous verwendet. Der Fisch ist butterweich und bekommt mit den Kapuzinerkresseblüten, der fruchtigen Säure der Grapefruit und einer expressiven Sauce so etwas wie ein alternatives Register. Das gilt im Prinzip auch für das See-teufel-Gericht mit einer Eigelbcreme, Pilzen und Passionsfrucht. Dieser Fisch, der als das Fleisch unter den Fischen gilt, wird hier kräftig angebraten und mit einer dunklen Pilzsauce auch ein wenig wie Fleisch begleitet. Das schmeckt erst einmal wenig klassisch „nach Fisch“. Die Eigelbcreme ergänzt das fleischige Bild, bevor ein deutlich wirksames Passionsfrucht-

gel mit seiner Säure wieder eine klare Interpretation bringt. Wie beim Saibling bleibt die Kreativität moderat, ist also immer nachvollziehbar.

Der Gast stellt sich natürlich die Frage, wie viel „La Vie“ hier eine Rolle spielt oder spielen sollte. Randy de Jong ist keine Bühner-Kopie, sondern versucht selbstbewusst, den Geschmack seiner Generation zu realisieren: mal eher zurückhaltend, mal aber auch – wie beim „Rotkohl mit Melone und Macadamia“ – in einer hochinteressanten Form. Der Akkord lebt von warmen Melonenstückchen und den Nüssen, die einen ganz überraschenden Zusammenhang mit dem Rotkohl ergeben. Es entsteht eines dieser Gemüsegerichte, bei denen man gar nicht an Fisch oder Fleisch denkt. Das hat sehr viel Perspektive.

Und dann kommt noch der Wein dazu, der von der Chefin empfohlen wird, die wiederum in aller Souveränität sagt, dass sie zwar als Serviceleiterin immer viel vom Wein mitbekommen habe, aber eigentlich ja keine ausgebildete Sommelière sei. Sie empfehle, was ihr schmeckt. Und das ist allgemein sehr gut (wie etwa der 2017er Riesling Rosenberg vom Weingut Barmès-Buecher in Wettolsheim/Elsass zum Saibling), erreicht aber beim Rotkohl mit einem 2018er Muskateller Spätlese vom Weingut Bercher, Vogtsburg/Kaiserstuhl, einen trotzdem überraschenden, perfekten Höhepunkt.

Man bringt hier im „Kesselhaus“ monatlich ein neues Menü heraus, organisiert Probeessen und verkostet die passenden Weine dazu. Beim Fleischgericht, einem Nackenstück vom US-Rind mit Aubergine, Blaubeeren, Polenta und Parmesan-chips, hätte man vielleicht dafür sorgen sollen, dass der gute

Akkord nicht von zu festen Auberginenstückchen aus dem Gleichgewicht gebracht wird. Ansonsten bestätigt das wieder zuverlässig moderne Dessert, „Joghurt mit Aprikose, Kerbel und Lapsang Souchong“ genannt, dass der frühe Michelin-Stern im „Kesselhaus“ nichts Statisches belohnt, sondern ein work in progress auf der Linie zwischen eher klassischer Moderne und Avantgarde. Schön und spannend also.

Restaurant „Kesselhaus“, Neulandstr.12, 49084 Osnabrück, Telefon 0541/9700 00 72 (tel:0541/9700%2000%2072), www.kesselhaus-osnabrueck.de:

geöffnet Di – Sa ab 18.30, Sa ab 12 Uhr;

Menü 109 Euro (6 Gänge), Samstagmittag 78/5.

Dollase schreibt hier alle 14 Tage; nächste Woche

an dieser Stelle: Kolumnist Stephan Reinhardt

mit „Reiner Wein“.