

DIE ZWEITLOKALE DER SPITZENKÖCHE

TEXT: ANGELA OELCKERS



Top-Niveau, ganz leger: Die Dependancen der besten deutschen Restaurants sind meist weniger bekannt als die Flaggschiffe, aber ebenfalls sehr zu empfehlen. Hier sind zwölf Zweitlokale großer Könner im exklusiven FEINSCHMECKER-Ranking

„Tasty Kitchen“: Vier bis zwölf Gäste finden Platz an dem langen Holztisch

1 Tasty Kitchen, Thomas Bühner, Osnabrück **FF**○○○

Auf der Rückseite des Stammhauses „La Vie“ öffnet sich eine orangefarbene Tür zum „Tasty Kitchen“. Vier bis zwölf Gäste werden im leger-rustikalen Ambiente am langen Holztisch platziert und verbringen den Abend gemeinsam. In Thomas Bühners Zweitrestaurant, das als Pop-up-Lokal an den Start ging und zum Dauerbrenner wurde, macht der Küchenchef Tobias Pietzsch die modernisierte Bodenständigkeit zum Ereignis. Es gibt täglich ein Menü, dessen Gänge auch einzeln zu bestellen sind. Das beginnt etwa mit Roastbeef, dazu Wakame-Salat und Tomatenrisotto mit wilden Gambas, gefolgt von Variationen vom Duroc- und Ibérico-Schwein und zum Abschluss Kirsch-Streusel mit Muskat-Eis und Topfen (Quark). www.tastykitchenbylavie.de



Tobias Pietzsch ist Küchenchef in Thomas Bühners Osnabrücker „Tasty Kitchen“ (1). Geräucherte Rinderbrust mit Chips und Speckmarmelade gibt es als Vorspeise in der Saarbrücker „Schlachthof Brasserie“ von Klaus Erfort (2). Edel-rustikal ist das Ambiente, fein die Küche in Hans Stefan Steinheuers Neuenahrer „Poststuben“ (3)

FOTOS: MICHAEL HOLZ (2), FABER & PARTNER

2 Schlachthof Brasserie, Klaus Erfort, Saarbrücken **FF**○○○

Die typisch französische Brasserie unter der Regie von Klaus Erfort im Gewerbegebiet Lyoner Viertel – sein Gourmetrestaurant „Gästehaus Erfort“ ist zwölf Gehminuten entfernt – ist eine beliebte Adresse. Im charmanten Pariser Bistro-Ambiente mit Wintergarten werden hier Klassiker wie Fischsuppe mit *rouille* (scharfe Knoblauchmayonnaise) und Croûtons, exzellente Meeresfrüchte oder delikates *onglet de veaux* (Nierenzapfen vom Kalb) serviert. Viele Gäste kommen allein wegen der Top-Steaks: Die reifen 42 Tage lang am Knochen, kühl und bei geringer Luftfeuchtigkeit, was ihnen intensives Aroma, satte Farbe und Zartheit verleiht. Gegrillt werden sie bei 800 Grad auf dem Spezialgrill. Die Weinkarte bietet gut 110 Positionen. www.schlachthof-brasserie.de

3 Poststuben, Hans Stefan Steinheuer, Bad Neuenahr **FF**○○○

Die „Poststuben“ sind die Alltags-Alternative zu Hans Stefan Steinheuers Feinschmeckerrestaurant „Zur Alten Post“. Beide findet man unter dem Dach des Landhotels im Ahrtal. Gemütlich ist die Gaststube mit dunklen Deckenbalken, in der verfeinerte regionale und mediterrane Gerichte serviert werden; im Sommer kann man auch im idyllischen Garten sitzen. Marinierten Kalbstafelspitz richtet der Chef mit Kalbszunge und -kopf in Ei-Kapern-Vinaigrette an, wunderbar auch der Ahrtaler Rehsauerbraten mit Cranberrys, Wirsing und Brotknödel. Dazu einen Rotwein von der Ahr und zum Abschluss vielleicht Mascarpone-Gratin mit eingelegten Beeren und Tonkabohnen-Eis – herrlich! www.steinheuers.de





Wildspezialität im „Hasenpfeffer“: Rehrücken mit Sellerie und Kirschen

4 Hasenpfeffer, Harald Rüssel, Naurath 🍴🍴🍴🍴

Das „Hasenpfeffer“, gleich neben dem Gourmetrestaurant in „Rüssels Landhaus St. Urban“, hat Harald Rüssel nach seiner zweiten Leidenschaft, der Jagd, gestaltet. Dezent „waldig“ ist das Ambiente mit Eichentischen und Hirsch-Tapete, auf den Tisch kommen Produkte aus der Region wie Hunsrücker Käse oder Steinpilze. Zum Aperitif sei Rüssels selbst komponierter „Harrys Waldgin“ empfohlen, dann vielleicht geräuchertes Kartoffeltatar mit pochiertem Ei und Wildschinken, gefolgt von hausgemachten Rehwürstchen mit Linsengemüse und Senfsaatsauce. Im Herbst nach dem Entenmenü fragen! www.ruessels-landhaus.de

8 Pfälzer Stuben, Karl-Emil Kuntz, Herxheim bei Landau 🍴🍴🍴🍴

Wer Pfälzer Leibgerichte in Vollendung kennenlernen möchte, kommt an dem romantischen Zweitrestaurant im Traditionshaus „Krone“ nicht vorbei. Karl-Emil Kuntz macht aus Blutwurst-Strudel mit Äpfeln und Kartoffeln auf Rahmsauerkraut und Schalotten-Thymianjus einen herrlichen Auftakt. Wunderbar auch ein Pfannenfisch vom Flusszander als Hauptgang, den Kuntz mit Marmelade von Senf und Schalotten auf geschmolzenen Blutwurstscheiben und Berglinsen in leichter Meerrettichsauce serviert. Und ein Muss ist die Komposition von Saumagen, Bratwurst und Leberknödel auf Rahm-Rieslingsekt-Sauerkraut und Kräuterkartoffeln. www.hotelkrone.de

9 Le Corange, Tristan Brandt, Mannheim 🍴🍴🍴🍴

Den wunderbaren Blick aus dem sechsten Stock über Mannheim bis in den Odenwald haben sie beide, kulinarisch aber grenzt sich das „Le Corange“ klar vom ambitionierten „Opus V“ ab. Spitzenkoch Tristan Brandt und Dominik Markowitz setzen in ihrer offenen Küche auf Fisch und Seafood, französisch inspiriert. Zum Start lockt ein warmer Meeresfrüchtesalat mit Limettenvinaigrette von der Klassikerkarte. Die wechselnden Menüs für Mittag und Abend bieten delikate Gerichte, zum Beispiel Adlerfisch aus Wildfang *à la bourride* (Fischsuppe mit Knoblauch) oder *secreto* (geheimes Filet) vom Ibérico-Schwein. Die Weinkarte ist die gleiche wie im „Opus V“, sodass 330 Positionen zur Wahl stehen! www.corange-restaurant.de

10 Bistro d'Or, Johann Lafer, Stromberg 🍴🍴🍴🍴

Die tausendjährigen Mauern sind geblieben, die Restaurants in Johann Lafers „Stromburg“ wurden bei Redaktionsschluss noch renoviert, deshalb setzen wir die Bewertung aus. Das Zweitlokal „Bistro d'Or“ setzt auf lockere und doch komfortable Atmosphäre. Bleiben werden dem Bistro weiter das freundliche, aufmerksame Team und die unkomplizierte Küche mit regionalem Schwerpunkt – etwa dem perfekten Wiener Schnitzel vom Kalb. Die Desserts sind im Haus eines österreichischen Meisterkochs, der als Patisserie angefangen hat, natürlich himmlisch: Topfenknödel mit Marillenröster gibt's auch im Alpenland nicht besser. www.johannlafer.de

11 Enzo im Schiffchen, Jean-Claude Bourgueil, Düsseldorf 🍴🍴🍴🍴

Italienische Sinnenfreude erwartet den Gast hinter der Backsteinfassade, wenige Schritte von der Rheinpromenade entfernt. Wie im „Schiffchen“ bereitet Jean-Claude Bourgueil auch in seinem Zweitrestaurant den Gästen wunderbare Abende. Herrlich zart die *ravioli del plin* (klein mit Fleischfüllung) mit Kaninchenbrühe und Zimt oder die *agnolotti* von der geschmorten Rehkeule auf Trüffelschaum. Zum gebratenen Frischlingsfilet aus Sardinien werden *fregola* serviert, die sardischen Pasta-Kügelchen. Südliche Aromen liefert die Amalfi-Zitrone zur marinierten Zahnbrasse mit Fenchel und Tropea-Zwiebeln, *battuta* (Tatar) vom Milchkalb aus Piemont wird mit Olivenmilch, Anissamen und Fleur de Sel aromatisiert. Keinesfalls die *dolci* verpassen, zum Beispiel Crème brûlée aus sizilianischer Mandelmilch mit Zitrusfrüchten und Campari-*granité!* www.im-schiffchen.com

12 Winzerhaus Rebstock, Vogtsburg im Kaiserstuhl 🍴🍴🍴🍴

Wer am Kaiserstuhl unterwegs ist, sollte nicht nur für Fritz Kellers Gourmetrestaurant „Schwarzer Adler“ und die moderne „Kellerwirtschaft“ Zeit einplanen, sondern auch für das „Winzerhaus“ gegenüber, in dem man sich auf bodenständige badisch-elsässische Küche konzentriert. Im holzgetäfelten Gasträum sind Flammkuchen mit Munsterkäse und Kartoffeln oder ein Mistkratzerle (kleines Hähnchen) aus dem Ofen immer eine gute Wahl. Probierfreudige bestellen regionale Spezialitäten: Badische Antipasti mit Wurstsalat, Kalbsmaulsalat und Bibiliskäs (Kräuterquark) läuten die Entdeckungen ein, es folgt lauwarmer Kalbskopf mit Spätburgundersauce und Brägele (Bratkartoffeln). Dazu gibt es Weine von Fritz Kellers eigenem Gut und aus seinem Weinhandel zu gastfreundlichen Preisen. www.franz-keller.de

FOTOS: JAN C. BRETTSCHEIDER, ANDREAS DURST, CATRIN MORITZ, RAMAN-PHOTOS, ANNA SCHNEIDER, WWW.FOTOGRAFISCH.DE

ALLTAGSGERICHE AUS MEISTERHAND

5 Grill & Wine Bar, Nils Henkel, Geisenheim 🍴🍴🍴🍴

Die romantische Lage in der Burg Schwarzenstein und den Blick ins Rheintal teilt die „Grill & Wine Bar“ mit Nils Henkels Gourmetrestaurant. Die Stimmung ist lebhaft: blank polierte Holztische, im Sommer ein Holzkohlegrill auf der Terrasse, dazu ein erfreuliches Angebot offener Weine. Das Fleisch stammt aus kleinen deutschen Aufzuchten, Ketchups und Grillsaucen sind hausgemacht. Die *spicy beef consommé* ist ein animierender Auftakt zu Steak oder Burger vom Grill oder Cuts wie *short rib* vom Simmentaler Rind aus dem Schwarzwald, 48 Stunden schonend gegart. www.burg-schwarzenstein.de

6 Deck 7, Karlheinz Hauser, Hamburg 🍴🍴🍴🍴

Weitblick über die Elbe bietet das Zweitrestaurant in Karlheinz Hausers Blankeneser Gourmetreich. Das ruhige, elegante Dekor im „Deck 7“ mit Beige-Braun-Tönen lenkt die Aufmerksamkeit auf die Gerichte, bei denen sich internationale Klassiker wie Wiener Schnitzel vom Milchkalb mit norddeutschen Akzenten verbinden. Sehr gutes Matjestatart mit Wildkräutern schickt die Küche hier zum Beispiel oder Filet vom Nordsee-Steinbutt mit Knollensellerie und etwas Trüffel. Die Patisserie ist ebenfalls sehr gut, vor allem die hausgemachten Torten sind hinreißend. www.suellberg-hamburg.de

7 William, Stefan Hermann, Dresden 🍴🍴🍴🍴

Ein hoher neobarocker Gasträum mit Wandmalereien ist die Bühne für Stefan Hermanns („bean & beluga“) schickes Bistro im Schauspielhaus. Die Stimmung ist gelöst, gut gelaunte Mitarbeiter servieren eine zeitgemäße Saisonküche: etwa Kartoffelsuppe mit Schmand und Kasseler oder Königsberger Kloppen mit Kartoffeln und Roter Bete. Aber auch ein Duett vom Kalb mit Kartoffelkissen und Spitzkohl oder Risotto mit Radicchio und Appenzeller gelingen hier bestens. Beliebt sind zudem die belegten Brote. www.restaurant-william.com

Blanke Tische in Nils Henkels „Grill & Wine Bar“ (5). Karlheinz Hauser (6) führt in Hamburg ein kleines Genussreich. Dresdens schönste Bühne: „William“ (7)



Ländlich-elegantes Ambiente in den „Pfälzer Stuben“ (8), Tatar vom Alpsee-Saibling mit Grüner Soße im „Le Corange“ (9), Johann Lafer (10), Enzo Caso und Jean-Claude Bourgueil (11), badische Küche im „Winzerhaus Rebstock“ (12)

