

Perfekte Harmonie

„KAUPERS“ Gastronomie-Kritiker loben Senkrechtstarter aus Selzen

Von
Hans-Willi Blum

SELZEN. „Im Grunde fühlen wir uns wie Sprinter im Startblock: Es zählt der Moment – und dann geben wir alles!“ Und dass Nora Breier und Sebastian Kauper sich damit auf dem Weg zu den Sternen – oder zumindest zum Stern – befinden, glauben die Gastronomiekritiker. Als „Aufsteiger des Jahres“ sieht beispielsweise „Der Mainzer Gastronomieführer 2011“ das „Kaupers im Kapellenhof“ und wertet die dort gezeigte Kochkunst ganz knapp hinter der von Dirk Maus und Frank Buchholz.

Das Besondere am „Kaupers“: Das „Küchenteam“ besteht aus Nora Breyer und Sebastian Kaupers, das „Service-Team“ besteht aus Nora Breyer und Sebastian Kaupers, das „Sommelier-Team“ – wer hätte es gedacht – aus Nora Breyer und Sebastian Kaupers.

„Wir sehen uns mehr als Gespann denn als Team, beide ziehen den Karren“, macht Nora Breyer klar, welche Arbeitsaufassung hinter dem Duo lauert. Und da dieses Gespann sich schon eine Weile kennt und weiß, was es insgesamt zu leisten imstande ist, konzentriert es sich auf fünf Tische mit insgesamt zwölf Plätzen.

„Bei uns wird alles auf den Punkt gekocht. Deshalb sollten Gäste unbedingt vorbestellen, weil wir uns auf sie vorbereiten, um dann voll und ganz für sie da zu sein“, erläutert Breyer. Mal so ganz spontan vorbeikommen ist zwar möglich, sollte aber auf jeden Fall nur nach telefonischer Voranfrage erfolgen.

Die beiden gelernten Köche haben eine eigene, anspruchsvolle Philosophie entwickelt, die sie in bemerkenswerter kurzer Zeit zu bemerkenswerter



Sebastian Kaupers und Nora Breyer bei der Weinverkostung im Restaurant Kaupers im Kapellenhof.

Foto: hbz/Jörg Henkel

Hochschätzung getragen hat: Küche und Service stehen in Symbiose, die Weine müssen zu den Speisen passen und alles soll frisch verarbeitet und am besten aus Rheinhessen sein.

„Rheinhessen ist im Grunde kulinarisches Niemandsland“, findet Sebastian Kauper. Aber die junge Winzerschaft der Region produziere „starke Weine, die weit über die Region hinaus bekannt“ seien.

„Junge, dynamische Winzer brauchen junge, dynamische Gastronomen“, betont Kauper, dass gutes Essen eben genau die starken Weine brauche – perfektes Zusammenspiel eben, bei Kaupers heißt es auch: Harmonie.

Auf den Punkt gekochtes Essen aus ausgesuchten Grundprodukten? Natürlich sind Nora Breyer und Sebastian Kauper auch das „Einkaufs-Team“ des Restaurants. Hof- und Bio-Bauern suchen sie selbst auf, um die Produkte möglichst selbst auszuwählen. Tja, und wenn der bevorzugte Rheinischer keinen Fisch gefangen

hat, dann gibt es auch keinen Fisch im „Kaupers“ – so einfach ist das.

Das bedeutet, dass ausgesprochen saisonal gekocht wird, die Karte ist überschaubar, beinhaltet aber immer zwei empfohlene Sechsgang-Menüs – das „Eine“ und das „Andere“. Und die Birne im Dessert soll schmecken wie vom Baum in Großmutterns Garten. „Uns geht es nicht um Experimente und Kreationen, sondern um den Geschmack der Birne“, betont das Paar, das Wert darauf legt, „das optimale Grundprodukt für das optimale Gericht“ zu finden.

Dass „Kaupers“ damit auf dem richtigen Weg ist, zeigt die Kritik – wobei: „Unser größter Kritiker ist der Gast. Und ob wir auf dem Weg zu einem Stern sind? Wir werden einfach weiter so für uns und den Gast arbeiten, mal sehen, was draus wird.“



Einen Blick in Karte und Restaurant gewährt die Seite www.kaupers-kapellenhof.de.