



Nora Breyer und Sebastian Kauper (Foto: privat)

[Ein Besuch des Restaurants im Kapellenhof in Selzen ist wie ein kleiner Urlaub](#)

„Die Einfachheit ist das Besondere“

„Wenn man etwas Gutes aus der Küche bringen will, muss man sich richtig quälen“, sagt Sebastian Kauper und lacht dabei. „Das ist wie beim Leistungssport. So einen Beruf wählt man nur aus Leidenschaft, denn man muss lange arbeiten und es ist körperlich sehr anstrengend.“ Trotzdem besteht der 33-Jährige darauf, alles selbst zu machen. „Jeder Koch hat eine andere Handschrift. Um herausragend zu sein, muss man sowieso überall zu Hause sein.“

Seit einem Jahr führt er zusammen mit Partnerin Nora Breyer den Kapellenhof in Selzen. Das Restaurant liegt wunderschön unterm Dach, von der großen Terrasse fällt der Blick in einen alten, ummauerten Garten. Zuvor waren die beiden im Espenhof in Flonheim.

„Wir haben versucht, all das umzusetzen, was uns gefehlt hat, wenn wir essen waren“, erklärt Nora Breyer das Konzept. „Abends wegzugehen ist wie ein kleiner Kurzurlaub, in dem man verwöhnt werden möchte. Gerade wenn man viel arbeitet.“ Der persönliche Kontakt steht dabei an erster Stelle. „Die Gäste sollen im Abend ankommen. Ich erkläre ihnen die Speisekarte, denn wer unser Haus und den Koch noch nicht kennt, muss Vertrauen gewinnen.“

Auf der Karte stehen zwei Menüs, alle Gerichte können aber auch einzeln bestellt werden. „Menüessen ist die Kür des Abends“, sagt Sebastian Kauper. „Die Portionen sind so, dass man sich auch noch

auf den fünften Gang freut und erst dann ein Sättigungsgefühl einsetzt.“ Das sei zwar manchmal etwas schwierig, wenn ein Zwei-Meter-Mann mit zierlicher Begleitung kommt, aber für den Profi kein Problem.

Tische haben die Beiden nur fünf, das macht zwölf bis 15 Gäste pro Abend. Wer für draußen bestellt hat, kann sicher sein, dass bei Regen oder kühler Witterung auch drinnen ein Platz für ihn frei ist.

GEFRAGT

Mein Lieblingsgericht ist ...
... frischer, selbst geangelter Fisch.

Schon als Kind habe ich nicht gerne ...
... Milchreis gegessen.

Beim Kochen ist die schönste Tätigkeit für mich ...
... neue Rezepte zu entwickeln.

Zu einem guten Abendessen gehört ...
... guter Wein.

An einem freien Abend koche ich für mich alleine ...
... einen Eintopf mit den besten Resten aus der Küche.

Ich würde niemals ...
... Hammel kochen.

Das Leckerste, was ich je gegessen habe, war ...
... Spanferkel vom Holzkohlegrill in Bayern.

Sebastian Kauper kocht alles frisch und jahreszeitengerecht: Schwarzwurzeln, Kohlsorten und Wild, meist biologisch und am liebsten regional. Der Zander stammt sogar aus dem Rhein.

Aktuell findet man auf der Speisekarte Wildhasen-Strudel mit Kräuterseitlingen und Preiselbeeren, geistigen Kohl unter Bauernspeck, Gonsenheimer Birne in Cidre oder hausgemachte Sorbets. Auf mediterrane Ausflüge verzichtet Kauper komplett. „Diese Kräuter sind sehr dominant und würzen den Eigengeschmack weg.“ Sein Motto lautet eher: „Die Einfachheit ist das Besondere.“

Wer möchte, kann zum Essen eine Weinreise mit begleitendem Chardonnay, Riesling und Spätburgunder antreten. Gewechselt wird beides alle vier Wochen.

Überhaupt haben Kauper und Breyer eine pfiffige Idee in Sachen Wein entwickelt. „Bei uns werden die richtig guten Tropfen im Glas ausgeschenkt und die einfacheren in Flaschen angeboten“, sagt Nora Breyer. „Alle Autofahrer sind begeistert.“ Das Besteck liegt nicht rechts und links vom Teller, sondern oben, damit man Platz für die Arme hat.

DAGMAR STAAB

.....
Kauper's Restaurant im Kapellenhof, Kapellenstraße 18a, Selzen (Kreis Mainz-Bingen), 06737/8325, mo/di/fr/sa ab 18 Uhr, so und feiertags 12-14 sowie ab 18 Uhr, Fünf-Gang-Menü ab 62 Euro, www.kaupers-kapellenhof.de