



Kochkunst, die überrascht

Purer Geschmack und raffinierte Einfachheit – bei einem Besuch im Restaurant Kaupers war VivArt begeistert von den jungen Gastgeber, der Kochkunst und der Weinauswahl.

Nora Breyer und Sebastian Kauper beleben die ehemalige Weinstube im Kapellenhof von Selzen neu und kreieren in ihrem Restaurant ungekünstelte Geschmackserlebnisse für Feinschmecker. Nach vielen Stationen in der Sterne-Gastronomie von Amador über Burg Schwarzenstein bis zum "Hirschen" setzen die beiden jungen Talente in Kaupers Restaurant auf ganzheitliche Geschmackserlebnisse zu erschwinglichen Preisen. Dabei stehen regionale Produkte und die schonende Zubereitung der Speisen im Vordergrund. „Wir machen von gefüllten Ravioli übers Sorbet bis hin zu erfrischenden Frucht- und Blütenessenzen alles selbst. Tiere werden in Zeiten übertriebener Verschwendung von uns ganzheitlich verwertet. Nichts wird weggeworfen“, erklärt Kauper.

Die Grundidee der beiden Gastgeber geht jedoch weit über die Essenzzubereitung hinaus. Mit über 70 Weinpositionen auf der Karte machen die beiden zudem klar, dass Rheinhessen sich samt seiner Jungwinzer längst in der kulinarischen

Landschaft positioniert hat. Rheinhessen hat Potenzial, das weiß Nora Breyer – und stimmt den offenen Ausschank perfekt auf die monatlich wechselnden Gerichte ab. Die Liebe zur Gastronomie zeigt sich in allen Details: Selbst die Brotkörbchen sind handgefräst! „Wir wollten selbstständig sein, etwas Eigenes und Neues kreieren. Unsere Leistungen und Motivationen, die sich vorher nur auf die Küche beschränkten, reichen uns nicht mehr. Wir wollen umfassend Gastgeber sein“, sagt Nora Breyer. Gewollt ist die Symbiose aus Küche, Mensch und Service, eine Atmosphäre, „in der sich Mitarbeiter genauso wohl fühlen wie die Gäste“. Nur so kann Gastronomie wirklich funktionieren, glaubt das Kreativgespann im Kapellenhof, der viel Platz für weitere Ideen bietet.

In Zeiten blinden Konsums wollen sie mit ihren Ideen wieder zurück zum Ursprung. Die Gerichte variieren mit den Jahreszeiten. „Nur dann, wenn wir konsequent mit der Natur arbeiten und auf jegliche überflüssigen Zusätze verzichten,

kann der pure Geschmack eines Produktes im Vordergrund stehen“, sagt Kauper und weiß, dass das qualitativ hochwertige Grundprodukt das A und O seiner Küche ausmacht. „Die Natur gibt uns alles, was wir brauchen. Wildblumen und Gräser für das Restaurant, Früchte für unsere Essenzen – heimische Jäger liefern das Wild vom Kaninchen über Rehbock bis hin zum Wildschwein, und unser Rheinfischer sorgt für frischen Fisch aus erster Hand. Tiere im Ganzen zu verarbeiten, schließt wieder den Kreislauf des Lebens.“ Was nach Ganzheitlichkeit klingt, ist bei den beiden Youngsters mehr als bloße PR. Sie wollen nach vielen gastronomischen Stationen ihre eigenen Werte leben. Dass sie sich dafür ausgerechnet Rheinhessen ausgesucht haben, ist kein Zufall – zu Kaupers Gerichten einen rheinhessischen Wein zu genießen, macht die Lebensart perfekt. Viel Spaß hängt in der Luft, wenig engstirnige Konventionen und jede Menge Potenzial. Der Spruch „klein, aber fein“ trifft hier tatsächlich zu. Das Paar setzt auf Qualität. Kurzum: Eine Adresse, die sich die Gastrotester dieser Welt auf ihre Liste schreiben sollten. ◆

VivArt SERVICE

Restaurant Kaupers im Kapellenhof
Kapellenstraße 18 a, 55278 Selzen
06737 8325, www.kaupers-kapellenhof.de