

DER RHEINISCHE ESCOFFIER
VERÖFFENTLICHT 05. JULI 2018 CATSUP



Ernst, leicht griesgrämig, steif, förmlich, ein wenig unduldsam (der Legende nach servierte er Gästen, die während der Pause zwischen zwei Gängen rauchten, sofort die Rechnung und komplimentierte sie hinaus), so schaut uns Georges Auguste Escoffier auf den Bildern aus den 30er Jahren des letzten Jahrhunderts an. Ist das die richtige Referenz, mit der ausgerechnet hier im Netz geworben wird?



Restaurant Kauper's, in Selzen, tiefste rheinhessische Provinz, wenn der geneigte Gast den Eingang auf der Rückseite des Weingutes Kapellenhof denn überhaupt findet, Niemandsland zwischen Mainz und Worms. Kopfsteinpflaster, eine steile Treppe führt in den Dachraum, rustikal ausgebaut, glucksendes Lachen, prustend freundlicher Empfang durch die Gastgeberin Nora Breyer. Also: Erleichterung, das

escoffiesche Attribut kann sich nicht auf den Rahmen oder die spaßfreie Unterhaltung beziehen, bestenfalls auf das Essen.



Doch zunächst geht es auf die Terrasse, blumenstückt, der erste halbwegs warme Abend des Jahres lädt zum Apero ein und gibt der von der Köchin zur Gastgeberin mutierten Sommelière erste Gelegenheit zur Auszeichnung. Vom rheinhessischen Winzersekt bis zum ausgefallenen Champagner ist alles dabei und wird mit großem Sachverstand präsentiert. Gastgeberin ist Nora Breyer im wirklichen Sinne. Sie betreut

die Gäste, max. 12 Stück an der Zahl, leitet den Service, macht den Service, berät beim Wein, schenkt den Wein aus, serviert ab, ja: allein. Kein Kunststück findet sie, dies findet in der Küche statt, Sebastian Kauper, pariert, passiert, schneidet, rührt, kocht, dünstet, brät, backt, dekoriert, steht am Pass, ja: allein. Bekennt sich als gescheiterter Sommelier, der auf diesem Umweg zum Koch wurde.

Na denn, so locker-sympathisch es losgeht, kann das halten? Zudem hat die Küche ja auch den Anspruch, eigene Prinzipien durchzusetzen, z.B. Gemüse ganz und gar zu präsentieren (wozu





schälen, wenn es die Wurzelbürste auch tut?). Also kommt es in lockerer Folge zu denkwürdigen Begegnungen, zunächst quert der Flussbarsch des lokalen Rheinfischers Dieter den arme Leute Spargel (vulgo: Schwarzwurzel). Die Schwarzwurzel ist tatsächlich nur gebürstet, hält also ihren schwarzen Rand, wird dann in einem Salzbett gegart und mit der Aufschnittmaschine der Länge nach gegenüber ungeschältem Gemüse ist nichts zu merken. Die Allrounderin als Gastgeberin hat längst einen passenden Wein gefunden, eine Rarität, ein 2010er Riffel Riesling Scharlachberg, Lage Turm, Spätlese trocken (war die letzte Flasche, deswegen also nicht mehr hinfahren). Der erfahrene Trinker spürt den Quarzit, vibrante Mineralität,

frische Harmonie, keine Alterstöne trotz der über sieben Jahre auf der Flasche. Richtig gut und unglaublich fair gepreist. Weiter geht es mit Topfenknödelchen, salzig, Bärlauch in diversen Aggregatzuständen. Früher sagte man dazu "Schmackofatzig", ist vielleicht ein wenig aus der Mode, aber trifft es genau. Die Versuchung, gleich noch eine Portion zu ordern ist groß, allerdings kommen ja noch ein paar Gänge, die Aufmerksamkeit (und Magenraum) beanspruchen. Wie der nächste Gang, ein Ochschwanzraviolo von so erdiger Tiefe, wie der Italienreisende sich dies



im sizilianischen Hinterland wünschen würde. Dazu das nächste Stück Überzeugungsarbeit in Sachen Gemüseküche: Die Selzer Feldzwiebel, in der Haut und im Ofen gegart, geviertelt, mit Ochsenfond lackiert, wieder im Ofen gegart. Die äussere Hülle bleibt auf dem Teller zurück, das süße

Innere wird lustvoll ausgekratzt. Natürlich musste dazu auch ein passender Wein her, die Empfehlung war wieder eine rheinhessische Rarität, ein 2012 Pinot Noir trocken, Varietät Tres Fins, Gunterblumer Kreuzkapelle vom Weingut Lamberth. Würzige, schon reife Mandeltöne, Eleganz, schöne Mundfülle. Nora Breyer versteht ihr Handwerk (sowohl, jenes

mit dem Wein, als jenes, es den Gästen unaufdringlich recht zu machen). Dazu noch Lehrreiches. Die Varietät Tres Fins kommt in direkter Linie aus dem Burgund, kennzeichnet dort die großen Lagen, hat sich in Deutschland aber wegen der Pflegeintensität und der sehr unvorteilhaften Aufwand/Ertrag-Relation nicht durchsetzen können. Auch Lamberth hat die Bewirtschaftung aufgegeben, sehr schade, Restvorräte aber noch vorhanden (first come...)



Das Wiesenkalb steht als nächstes auf dem Programm, begleitet von gegrillter Kohlrabi (klar, nicht geschält), einem gerösteten Kohlrabiblatt (schmeckt wie ein Kohlrabi-Cracker), einer Petersilienwurzelcreme. Das Fleisch SousVide perfekt rosa gegart, denkt der erfahre Protagonist. Weit gefehlt, der Chef legt wert auf sein Gefühl, auch für den Ofen, dem das Kalb bei 140 Grad Ober/Unterhitze so perfekt rosa gebraten

entsteigt. Die Teller wunderschön anzuschauen, noch besser zu sie wegzuputzen. Mit dem Pinot im Glas: ein Hammer. Auch hier lernen wir schnell: warum die Hälfte vom Kohlrabi wegwerfen, lässt sich doch alles wunderbar nutzen (klar: das Gemüse kommt natürlich aus dem eigenen Garten der Lebenskünstler, knackend frisch und schmeckt nach großem Kino).

Zum Dessert kündigt sich ein Liebesgras-Savarin (die Entscheidung, dem beeindruckende Käsebrett bei einem erneuten Besuch mehr Aufmerksamkeit zu widmen, war richtig) mit Mandelcreme und Aprikosensorbet an. Die poetische Wortschöpfung "Liebesgras" verlangte natürlich Aufklärung. Liebesgras hat wohl leider nichts mit romantischer Verführung zu tun, vielmehr ist es ein Urgetreide aus der Hirse-Familie, angebaut von Demeter-Bauern aus der Nähe und von Sebastian Kauper in eine ehrliche, erdige und vor allem natürliche Köstlichkeit verwandelt, die den Geschmackssinn allumfassend befriedigt.

Also, was hat das Ganze nun mit Escoffier zu tun. Keine Ahnung. Bei Escoffier hat ja keiner von uns gegessen, die Rezepte vermitteln erdige Schwere, die Strenge des Charakters haben wir ja schon beschrieben. Nichts davon findet sich im Kauper's. Die beiden Alleinunterhalter haben es den 12 Gästen des Abends leicht gemacht, den ersten deutschen Frühlingsabend zu genießen, da ist der kleine Marketinggag leicht verziehen.

