



Reisemagazin Nr. 4 unseres Mitgliedes Helge Brinkschulte Medien Starkoch Frank Heppner und seine "Suchtküche" im Vincent & Paul

Liebe Mitglieder, Freunde und Förderer,

am 16. April lud unser Mitglied, Karin Damrath - Kokusnuss Reisen, zu einer Besichtigung des schönsten Museums der Welt ein. Unsere herausragende Führerin, die französische Kunsthistorikerin Frau Dr. Keller, machte diese Museumsführung zum kulturellen Genuss. Dieser Genuss sollte sich fortsetzen mit der "Suchtküche" vom Starkoch Frank Heppner. Es lockte ein "Gastronomisches Highlight". Karin Damrath reservierte einen 2er und einen 8er Tisch. Die Freundin meiner Frau entschloss sich kurzfristig uns zu begleiten und so freuten wir uns beim Restaurantempfang, dass wir auch zu dritt an unserem Zweiertisch sitzen konnten, da alle Tische reserviert waren.

Unser Kellner, nicht gerade Ausbund an Charme und Freundlichkeit zuckte zusammen, als meine Damen keinen Aperitif bestellten, sondern eine Flasche Wasser und ich einen Fernet Branca und ein Pils.

Zu unserer Menüwahl bestellten wir einen österreichischen Sauvignon Blanc für € 29,-. Das servierte Amuse Gueule riss keinen vom Hocker. Während meiner Tischabwesenheit wollte unser Kellner die Flasche Wein servieren. Meine Frau verkostete und fand den Wein zu warm. Der nicht gerade charmante Kellner, arrogant wirkend, hielt meiner Frau die Flasche hin, mit der Bemerkung, meine Frau solle fühlen, die Falsche wäre kalt. Augenscheinlich traute der Kellner blonden Frauen keine Geschmacksnerven zu. Meine Frau wollte in einem Restaurant mit einem derartigen Anspruch dem Kellner keine Nachhilfe geben, weder über Servierpraktiken noch über physikalische Gesetzmäßigkeiten. Bei diesem befreundenden Verhalten des Kellners baten die Frauen, den Wein doch in einem Kühler mit viel Eis herunterzukühlen und lehnten aufgrund der Wärme des Weines weiteres nachschenken ab.

Doch nun zu "Frank Heppners leichte zeitgemäße Küche, bei der europäische Kochkunst auf asiatische Meisterschulen trifft".

Unsere Jakobsmuscheln waren laukalt, ebenso die Langostinos Wan Tan unserer Freundin. Unsere Reklamation erbrachte das warmmachen der uns vorstehenden Portionen. Was wir befremdlich ablehnten.

Mein als Hauptgang bestelltes Rehfilet, war gut. Das Ragout von Bärenkrebse meiner Frau wieder laukalt und das exotische Backhendl auf lauwarmen

Kartoffelsalat an Koriander ist preislich und qualitativ bei allen Chicken-Ketten besser, welches unsere Freundin bestellte. Auf ihre Bemerkung, dass kein Koriander herauszuschmecken wäre, gab es die Super-Antwort "Viele Gäste mögen keinen Koriander, daher sei er auch nicht herauszuschmecken".

Zwischenzeitlich hatten wir eine 2. Flasche des gleichen Weines bestellt. Dieser wurde dann von unserem besonderen Kellner ohne Verkostung in unseren alten Gläsern nachgeschenkt. Jetzt hatten wir endgültig von dem Service und dem "einzigartigen Geschmackssymphonien" den Mund und die Nase voll. Wir bestellten am Tisch 10 mit Kellner Nr. 6 unsere Rechnung über 216,20 €. In diesen 90 Minuten blieben zwei 4er Tische hinter uns frei und an unserem Nebentisch musste eine Kellnerin nachfragen, ob die Rechnung auf 2 Kreditkarten verteilt werden kann. Auch diese beiden Damen waren alles andere als angetan von der Qualität der Speisen und dem Service. Auch der 8er Tisch von Karin Damrath machte ähnliche, negative Erfahrungen. Da man keine Menüs bestellen wollte, wurde wohl auch unterstellt, dass dann kein Wein getrunken werden würde. Frau Damrath und Freunde mussten dem Kellner eine Weinbestellung nahezu aufzwingen. Die Erfahrung mit der Essenqualität und dem Service waren nahezu identisch mit den unseren. Auf eine solche "zeitgemäße Suchtküche", bei der europäische Kochkunst auf asiatische Meisterschule trifft, kann ich gut verzichten.

Gerd Knippen

P.S. Von dem zentimeter dicken Staub auf Fußleisten, Scharnieren, Hygieneboxen etc. im Toilettenbereich möchten wir hier nicht näher eingehen.