

<http://www.faz.net/-guv-711bq>

HERAUSGEGEBEN VON WERNER D'INKA, BERTHOLD KOHLER, GÜNTHER NONNENMACHER, FRANK SCHIRRMACHER, HOLGER STELTZNER

Frankfurter Allgemeine Gesellschaft

Aktuell Gesellschaft Mode & Design Design

Das besondere Restaurant

Der Wildpflanzenkoch

30.06.2012 · Das „Vieux Sinzig“ zählt zu den besten Restaurants für eine Wildpflanzen- und Wildkräuterküche in Deutschland. Es verbindet in unnachahmlicher Weise klassisch-französische Grundlagen und Experimentierlust. Teil 2 aus der Serie „Das besondere Restaurant“.

Von JÜRGEN DOLLASE

Artikel

Das „Vieux Sinzig“ gehört zu den wichtigsten deutschen Adressen für die kreative Arbeit mit Wildkräutern und Wildpflanzen. Was heute voll im Trend ist, konnte man bei dem aus der Normandie stammenden Franzosen Jean-Marie Dumaine schon vor Jahren bekommen.



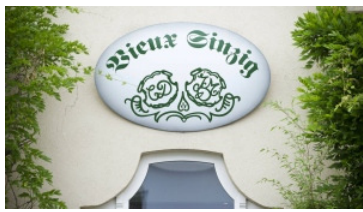
© WONGE BERGMANN

Das ehemalige Gründerzeithaus in Sinzig nahe der Mündung der Ahr in den Rhein wurde in der heutigen Größe - nebst „Kräuterbühne“ mit rund 150 Sorten im Innenhof - im Jahr 2000 eröffnet. Es ist heute eine Institution der Wildpflanzenküche mit Kochkursen, Kräuterwanderungen und vielen auch international besetzten Veranstaltungen. Den Gast erwartet eine kreative Küche, die immer wieder mit neuen Entdeckungen glänzt und ein Essen zu einer ausgesprochen individuellen Erfahrung auf einem hohen kulinarischen Niveau macht.

Weitere Artikel

[Das besondere Restaurant: Über alle Unterschiede hinweg](#)

Neben komplexen Kräuter- und Gemüse-Degustationen wie dem „Ofengemüse“ sind für die Küche Gerichte charakteristisch, bei denen typische Produkte der gehobenen Küche neu interpretiert werden. Da gibt es den Seeteufel mit Walnuss-Tapenade und einem Tomatensorbet, das mit dem hauseigenen Mispelketchup angereichert ist. Beim Spargel wird die klassische Nussbutter durch eine Walnusskruste und einen intensiven Walnusschaum ersetzt, und das normannische Kalbsbries mit Morcheln bekommt mit einer Waldlakritz-Sauce völlig andere Perspektiven.



Institution im Gründerzeithaus: Außenfassade des „Vieux Sinzig“

© WONGE BERGMANN

Stilistisch wirkt das alles immer ausgereift und gekonnt aus den Traditionen der klassisch-französischen Küche entwickelt. Auffällig sind auch die einfallsreichen Desserts wie das berühmte „Holunder-Dessert“ oder ein mit einer intensiv schmeckenden Tannenspitzencreme gefülltes, in der Mitte flüssiges Schokoladenbiskuit. Wie immer in Restaurants mit einer individuellen Küche empfiehlt sich das Degustationsmenü („Menu Découverte“) mit neun Gängen für 85 Euro. Beliebt sind aber auch die ausgesprochen preiswerten Mittagsmenüs, die immer einen klaren Eindruck dieser originellen Küche vermitteln.

Die Köche

Zwei Köche prägen die Arbeit im „Vieux Sinzig“. Kopf des Ganzen ist der 1954 in der Normandie als ältestes von neun Kindern geborene Bauernsohn Jean-Marie Dumaine. Nach seiner Ausbildung an der Hotelfachschule in Granville war er während seiner Militärzeit Koch für einen Admiral. Schon 1975 kam er nach Deutschland, wo zu dieser

Zeit französische Köche besonders hoch im Kurs standen. 1979 eröffnete er mit seiner Frau Colette das erste „Vieux Sinzig“. Er lernte Botaniker kennen, ließ sich durch die Arbeit des berühmten französischen Naturkochs Michel Bras inspirieren und wandte sich vor allem der Arbeit mit Wildkräutern zu.



© WONGE BERGMANN

Küchenchef: Yoann Hue (l.) und Gründer Jean-Marie Dumaine

1997 erschien dann sein erstes Buch „Wildpflanzen für die Küche“, das er zusammen mit dem renommierten französischen Ethnobotaniker François Couplan schrieb. Küchenchef ist Yoann Hue, der 1976 geborene Neffe von Dumaines Frau Colette. Hue hat schon von 1997 bis 2000 in Sinzig gearbeitet, ging dann aber erst einmal zu Michel Bras nach Laguiole, wo er nach drei Jahren Sous Chef wurde. Im Jahre 2005 übernahm er die Küche von Michel Bras' japanischer Dependence im Hotel Windsor in Toya auf Hokkaido, bevor er 2007 nach Sinzig zurückkehrte und dort Küchenchef wurde. Die Kombination der beiden Köche ist eine ausgesprochen sinnvolle. Dumaine steht für die Erkundung neuer Ressourcen und für oft unnachahmlich bodenständig-französische Elemente, während Hue etwas von dem eleganten, feinsinnigen Stil des Drei-Sterne-Kochs Michel Bras einbringt.

Die Historie

Es musste ja so kommen. Am 28. Oktober 2002 fand Jean-Marie Dumaine mit Hilfe von französischen Spezialisten den ersten Ahr-Trüffel. Mittlerweile gibt es den Verein „Ahrtrüffel e.V.“ (gegründet 2005), der ein Jahr nach seiner Gründung einen eigenen Trüffelhain („Truffière“) anlegte. Und es gibt natürlich den mittlerweile landesweit berühmten Trüffelhund Max (ein Mischling), der sich zur allgemeinen Freude als echter Profi erwiesen hat. Noch am Morgen unseres Besuches hatte Max rund 500 Gramm Trüffel gefunden, die übrigens nach kurzer Lagerung ein recht akzeptables Aroma entwickeln. Die Auspflanzung von auf einem Substrat angezogenen, hochwertigeren Trüffeln ist mittlerweile gelungen, und für den Herbst erwartet man erste Funde, die die Qualität der heimischen Trüffel weit übertreffen sollen.

Wie umtriebig Jean-Marie Dumaine und seine Frau sind, zeigt auch ein anderes Standbein des „Vieux Sinzig“, nämlich eine Art Manufaktur für diverse Spezialitäten. Die Würstsaucen zum „Ofengemüse“ (also Mispelketchup, Bärlauchcrème, Wiesenschaumkrautsenf und „Rhein-Rhabarber“) kann man ebenso kaufen wie „Eifel-Oliven“, die aus Schlehen hergestellt werden, Kapuzinerkresse-Pesto oder Tannenspitzensenf. Unter den über 100 verschiedenen Produkten sind die Pasteten eine ganz große Besonderheit. Denn Dumaine erzeugt seine Pâtés von Hirsch, Fasan, Reh oder Wildschwein in einem unnachahmlichen, sehr traditionell-französischen Stil, bei dem bestes Grundmaterial mit traditionellem Aroma und immer ein paar zusätzlichen Kräutern eine faszinierende Mischung ergeben. So etwas wird man auch in Frankreich kaum finden.

Die Fakten

Das Restaurant: „Vieux Sinzig“. Kölner Str. 6, 53489 Sinzig. Tel. 02642/42757, www.vieux-sinzig.com

Die Küche: Mittwoch bis Samstag von 11.30 bis 14 und ab 18 Uhr, Vorspeisen 21 bis 32 Euro, Hauptgerichte 26 bis 35 Euro, Menü „Nature“ 63 Euro (5 Gänge), Menü „Découverte“ 85 Euro (9 Gänge), Jahreszeitliches Menü 32 Euro (3 Gänge) und 44 (4 Gänge), Mittagmenü 21,90 Euro (3 Gänge, wochentags), Vegetarisches Menü 42 Euro (4 Gänge), Reservierungen erst wieder ab dem 18. Juli 2012.

Der Restaurantschlüssel (maximal 10)

Food: Produktqualität 7
Handwerkliche Qualität 7
Komposition & Struktur 7
Kreativität 8

Performance

Zuverlässigkeit 7
Service 7
Preis-Leistungs-Verhältnis 7

Wein

Angebot 7
Beratung 5

Frankfurter Allgemeine
ZEITUNG FÜR DEUTSCHLAND

© Frankfurter Allgemeine Zeitung GmbH 2012
Alle Rechte vorbehalten.