

Zum Fund passt der Hund

Ein echter Trüffel in der Provinz: Das „Vieux Sinzig“ von Jean-Marie Dumaine bietet eine erstaunlich innovative Küche.

Es ist unklar, ob sich Jean-Marie Dumaine nun durchgesetzt hat oder ob er endlich im Einklang mit der Zeit ist. Wahrscheinlich trifft beides zu. Der Normanne hatte 1979 mit seiner Frau Colette im kleinen Städtchen Sinzig am Rhein das „Vieux Sinzig“ gegründet und sich zunächst als Koch einer eher klassisch angelegten französischen Küche betätigt. Ein paar Jahre später begann er sich für den Einsatz von Wildpflanzen in der Küche zu interessieren und gilt nach einigen Büchern (zum Beispiel „Kochen mit Wildpflanzen“, 2008) als Instanz in diesem Bereich. Seine Arbeit kann heute als wichtige Inspiration für den kulinarischen Teil der Land-Szene gelten.

Der große Unterschied zu seinen vielen Nachahmern in den entsprechenden Zeitschriften ist allerdings der, dass Dumaine längst den Weg von eher plakativen Assemblagen zu einer kulinarisch bedeutsamen Integration neuer Aromen in die Küche gefunden hat. Eine wichtige Entscheidung auf diesem Weg war die intensivierte Zusammenarbeit mit Yoann Hue, einem Neffen seiner Frau, der als ehemaliger enger Mitarbeiter von Michel Bras Küchenchef von dessen japanischer Dependence im „Windsor Hotel“ in Toya auf Hokkaido war.

Seit 2007 aber ist der fünfunddreißigjährige Hue Küchenchef bei Dumaine und hat inzwischen unübersehbare Verfeinerungen in die Gerichte gebracht. Dennoch wird man am Ende des Essens an ein paar Kleinigkeiten vorweg denken und sich fragen, ob nicht vom ländlich-französischen Duktus der Hechtpastete mit Burgundertrüffel oder der wunderbaren Hirschpastete mit einer Paste aus Rosinen und Kapern ein wenig mehr im weiteren Programm zu spüren hätte sein müssen. Da hat Dumaine einfach enorme Qualitäten, die man nicht vernachlässigen sollte.

Es beginnt mit einer Entenstopfleber mit Rote Bete in verschiedenen Zuständen, Apfel-Ingwer-Scheiben und vor allem einem expressiven Zuckerrübenessig-Sirup, der dem milden, fein aus-

balancierten Akkord mit den präzise verteilten Texturen eine deutlich individuelle Grundlage gibt. Beim „Ofengemüse mit Burgunder-Trüffel, Wildkräutern und Salbei-Vinaigrette“ fehlt ein Schwerpunkt – was Folgen hat, die für Kombinationen aus verschiedenen Gemüsesorten und Kräutern typisch sind. Die Optik mit Kräutern und Blüten oben auf ist blendend, es riecht hervorragend, und die ersten Bissen führen in einen angenehm neuartigen Kosmos. Je länger man aber kaut, desto neutraler schmeckt es, weil sich die Zuordnungen auflösen und dem Mischakkord ein Konzept fehlt. Da wäre – ganz allgemein gesprochen – noch einiges zu erforschen.

Wenn die Zuordnungen klarer sind, wird es deutlich eleganter. Der „Schellfisch mit Walnuss-Schaum, Butternut-Kürbis und Pimpernelle-Öl“ ist eine feinsinnige Kombination mit im Kern eng in-



einandergreifenden Texturen und leicht nussigen Aromen, die in zwei Richtungen eingefasst werden. Einmal gibt es bissfeste Kürbisstreifen für eine plastischere Struktur, dann eine ungewöhnliche Interpretation der Kern-Aromen durch das Pimpernelle-Öl und vor allem einige erstaunlich wirksame Pimpernelle-Blätter. Während die Kürbisstreifen eine initiale Textur sind, hinter der sich Fisch, Schaum und Kürbiscreme mild abbilden, schaffen die sich erst später aufschließenden Blätter ein frisch-vegetables Ende.

Die Küche im „Vieux Sinzig“ zeigt in einer ganzen Reihe von Gerichten solch subtil erarbeitete Zusammenhänge, die gleichzeitig originell und – eine besondere Qualität – leicht und selbstverständlich wirken. Der mit seinen länglichen Blättern eingesetzte Ackersenf (*Sinapis arvensis*) zum Beispiel begleitet mit einer Wasabi-Joghurt-Creme, Yuzu-Pulver, Pfeffer-Mango und einer Hummer-Tapenade den Hummer. So merkwürdig es

klings, aber dieses Unkraut bringt den eigentlichen Kick bei diesem Gericht, weil es mit seiner bodenständigen Note alle anderen Aromen modifiziert und damit neue Zusammenhänge schafft. Hier erlebt man also etwas von dem revolutionären Potential der Wildkräuterküche, und das auch noch ausgerechnet im Zusammenhang mit Hummer. Das kulinarisch Anspruchsvolle und Individuelle kommt nicht vom Luxusprodukt, sondern von einem bisher eher selten verwendeten Kraut.

Falls denn noch eine Steigerung zum Ackersenf sein soll: Zum Perlhuhn mit Waldkratz-Sauce und Pfifferlingen gibt es das berühmte, wahrlich widerstandsfähige und überaus fruchtbare Franzosenkraut, einmal in einer spinatähnlichen Zubereitung und dann roh mit Blüte. Die Wirkung ist ganz ähnlich. Erstens schmeckt diese Zubereitung gut, zweitens erzeugt sie eine Besonderheit, die durch die Kombination mit dem ebenfalls eher einfachen Waldkratz (Rhizome vom Tüpfelfarn, *Polypodium vulgare*) noch gesteigert wird.

Die Spitze bilden die Tannenspitzen. Beim Lamm erlauben sie den vielleicht besten Blick auf das Potential dieser Küche. Das Fleisch ist mit Tannenlack aromatisiert, es gibt eine Sanddornsauce, eine fabelhaft aromatisierte Gewürzquinte, ein klassisch ländliches Püree aus Kartoffeln, Käse und Knoblauch („Ali-got“), dem Brennnesseln beigegeben sind, und für den kleinen vegetabilen Flash etwas Tripmadam (Felsen-Fetthenne). Hier scheinen Dumaine und Yoann Hue am besten zu fusionieren und schaffen Neues von beträchtlicher Qualität – genauso wie bei dem ebenso ausgereiften „Tannenspitzen-Dessert“, das mit Tannenspitzen-Joghurt-Terrine, Tannenspitzen-Sorbet oder Himbeer-Tannenspitzen-Espresso eine große aromatische Präsenz besitzt.

Es ist verblüffend zu sehen, wie gut ein breites Publikum auch die kreativeren Seiten dieser Küche annimmt. Vielleicht auch deshalb, weil es hier schon traditionell etwas informeller, manchmal fast familiär zugeht. Und wenn zum Abschluss auch noch Max auftreten sollte, strahlt der Saal. Max ist nämlich der Prominenteste hier. Er ist ein durch Funk und Fernsehen bekannt gewordenes lebendes Bodenradar, vulgo: Trüffelhund. Mit zarter Nase und großen Ohren hat er seinem Meister den Weg zur Auffindung und Anzucht von Ahrtrüffeln geebnet. Das passt hier hin. Das musste so kommen.

JÜRGEN DOLLASE