Tut mir leid, dieser Titel ist ein Wortspiel: Es geht um keine der beiden Städte im Rheinland, sondern um zwei Restaurants in Essen. Nachdem Heinz und Rosmarie Furtmann ihren *Kölner Hof* in Frohnhausen leider aufgegeben haben, sollten Genießer im Ruhrgebiet sich verstärkt an Klaus und Helene Gummersbach in Borbeck halten.



Wir kamen auf das *Gummersbach* über das Essener „Restaurant-Karussell“. Bei dieser Gourmet-Aktion bieten mehr als 20 hochklassige Restaurants sechs Wochen lang jeweils ein Menü mit Weinbegleitung zum Sonderpreis an. Die Gerichte und die Weine im Gummersbach haben uns – zumal in Verbindung mit dem Preis – am meisten angesprochen, und so machten wir uns gestern Abend in freudiger Erwartung auf den Weg in die Fürstenbergstraße 2.

Das Restaurant wirkt sofort einladend und sympathisch: viel Holz in hellen, warmen Tönen (ganz ähnlich wie im *Kölner Hof*), farbenfrohe moderne Bilder von Otmar Alt an den Wänden, angenehme Beleuchtung und als Blickfang eine große, gut ausgestattete Bar. Klaus Gummersbach ist ein fürsorglicher, humorvoller und feinsinniger Gastgeber, bei dem man sich sofort bestens aufgehoben fühlt, seine Servicekollegin betreut die Gäste ebenso liebenswürdig und professionell, und die Küche von Helene Gummersbach beschert raffinierte Genüsse.

Gelungenes Herbst-Menü

Unser Menü sah vier Gänge vor, wobei beim Hauptgang zwischen Fisch und Fleisch zu wählen war, doch der Patron bot an, gegen einen geringen Aufpreis alle fünf Gänge in entsprechend angepassten Portionen und mit einem weiteren begleitenden Wein zu servieren. Dieses Angebot nahmen wir ohne zu zögern sehr gern an.

Wir starteten mit **Geldermann Carte Blanche** zum Gruß aus der Küche: einem Süppchen vom Hokkaido-Kürbis, das mit Chili pikant abgeschmeckt war und die Sinne wohlig anregte. Die cremige Textur des Chenin-Blanc-Sekts passte dazu sehr gut.

Phoca PDF

1. Gang:
Carpaccio von der Charlotte-Kartoffel mit Lardo-Glasur und Steinpilz-Walnuss-Pesto

Der **2014 Sauvignon Blanc von Sileni** (Hawke‘s Bay, Neuseeland) war dankenswerter Weise nicht von grüner Paprika, sondern mehr von Cassis, Grapefruit und pflanzlichen Aromen geprägt, erschien mir allerdings zunächst sehr schlank und zitrusbetont. Die salzigen Noten von Lardo und Fleur de Sel im Gericht erwiesen sich jedoch als Schlüssel zu einem ausgesprochen harmonischen Geschmackserlebnis, das insbesondere in seiner Frische und Leichtigkeit der Vorspeise sehr angemessen war.

2. Gang:
Suppe vom Blattspinat mit Bündnerfleisch und Pinienkernen

Der **2014 Gutsrosé trocken von Gut Nägelsförst** (Baden, Deutschland) aus Pinot Noir, Merlot und Cabernet Sauvignon ließ die beiden internationalen Sorten nur dezent in Erscheinung treten, wirkte aber für sich genommen sehr säurebetont. Zusammen mit der Suppe kehrte er jedoch Aromen von Himbeeren und Nüssen hervor und wurde am Gaumen rund und schmelzig.

3. Gang:
Zanderfilet mit Blutwurst-Risotto, Vanille-Beurre-Blanc und Renette von Streuobstwiesen

Der **2014 Sauvignon Blanc Roter Stein von Tschida** (Burgenland, Österreich) war deutlich vom Holzausbau geprägt und hätte vermutlich auch ein größeres Glas vertragen. Die Blutwurst war hier das verbindende Element mit der Speise, so dass der Wein mit seiner vollmundigen Frucht, Kraft und Würze nicht ins Leere lief.

4. Gang:
Kalbsrücken und -„börger“ vom Bœuf de Hohenlohe mit Erbsenpüree, Mango-Chutney und Morchelschaum

Großartig war der **2012 Mas Petit Garnatxa Cabernet von Parés Baltà** (Penedès, Spanien), der sich sowohl allein als auch zu dem Gericht mit Aromen von Brombeeren, Gewürzen und Tabak opulent in Szene setzte, wobei ich seine gehaltvolle Art mitunter fast schon als grenzwertig empfand. Mit dem grob gehackten, durchgebratenen Burger-Patty harmonierte er meiner Ansicht nach am besten.

5. Gang:
Hausgemachtes Eis von Ashanti- und Jvara-Schokolade mit karamellisierten Walnüssen, Gewürztraminer-Zwetschgen und Fleur de Sel

Bei den Zwetschgen war auch noch mit Tresterbrand „nachgeholfen“ worden, wie Klaus Gummersbach erklärte – und das unsäglich zarte, mit viel Sahne verfeinerte, geradezu subtile Schokoladeneis war das beste, das ich mindestens in diesem Jahr gegessen habe (wobei die Konkurrenz von *N‘Eis* in Mainz indessen sehr stark ist). Der **2012 Réserve du Ciron von Calvet** (Sauternes, Frankreich) war aromatisch von Maracuja geprägt und verlor diese Ausrichtung auch zusammen mit dem Dessert nicht. Auf wundersame und souveräne Weise gelang es ihm (vielleicht unterstützt durch das Fleur de Sel und die Sahne), alle Komponenten

Phoca PDF

des Gerichts vortrefflich zu begleiten.

Randnotizen

Das Menü von Helene Gummersbach war absolut köstlich und die Zusammenstellung der Gänge sehr gelungen. Klaus Gummersbach hatte dazu nicht nur gute, interessante Weine aus fünf verschiedenen Ländern ausgewählt, sondern auch solche, bei denen ich mehrfach im Laufe des Abends überrascht war, wie vorzüglich sie (gemessen an meinen „theoretischen“ Erwartungen) jeweils zu den Gerichten, die sie begleiteten, passten – ein großes Verdienst des Patrons.

Der Abend im Gummersbach erreicht übrigens seinen krönenden Abschluss, wenn der Chef mit einem runden, mit Trauben verzierten Metalltablett („Hab‘ ich auf Norderney gefunden...“) am Tisch erscheint, auf dem ein vielfältiges Assortiment nostalgischer kleiner Schnapsgläser (größtenteils Einzelstücke, die meisten mit Stiel und Ornamenten) aufgebaut ist. Außerdem hat er zwei Karaffen mit Obstbränden dabei – und das Kärntner Destillat aus Äpfeln, Birnen und Pflaumen ist ein ebenso kerniger wie finessenreicher Digestif.

Auf der Herrentoilette – die Einrichtung der Damentoilette kann ich nicht beurteilen – kann man während des Austretens nicht wie anderswo irgendwelche Zeitungen lesen, sondern die Etiketten von hochwertigen (leeren) Bordeauxflaschen aus den Jahrgängen 1970 bis 2004 studieren, die auf einem Sims aufgestellt sind. Eine sehr charmante Idee!

Wir werden sicherlich bei nächster Gelegenheit wieder ins *Gummersbach* gehen. Das Gänse-Menü, das von Ende Oktober bis Ende Dezember serviert wird, klingt wiederum sehr verlockend und ist mit knapp 40 Euro für vier Gänge unbedingt preiswürdig. In diesem Sinne auf bald, Familie Gummersbach, und nochmals vielen Dank für einen höchst genussreichen Abend!

Phoca PDF