



©Fleur de Sel

Das hedonistische Tagebuch

Die Fortsetzung

Ende Februar habe ich über meine kulinarischen Erfahrungen mit der Küche des Restaurants „Fleur de Sel“ ([Link](#)) in Maintal berichtet, die mir sowohl für sich genommen als auch in Kombination mit interessanten Weinen grosse Genussmomente (mitunter über Stunden hinweg) bescherten – und das alles unter Corona-Bedingungen, das heisst mit Gerichten auf Vorbestellung zum Abholen und Verzehr am heimischen Esstisch.

Die Gastronomie ist weiterhin wegen der Pandemie geschlossen, doch inzwischen bin ich dazu übergegangen, tatsächlich fast jedes Wochenende die Kochkünste von Patrick Theumer und seinem Team in Anspruch zu nehmen: ein Höhepunkt der Woche, dessen Schlüssel auch darin liegt, dass die Speisekarte wöchentlich wechselt. Das ist während des regulären Restaurantbetriebs monatlich der Fall, und zu diesen Zeiten war ich auch (mindestens) einmal im Monat dort; so ist diese Frequenzerhöhung nur logisch.

In diesem Sinne folgt also hier die Fortsetzung des Beitrags „Salzblumenzeit“ ([Link](#))

mit den kulinarischen Tagebucheinträgen von März und April 2021. Diese wurden wiederum bereits in sozialen Medien veröffentlicht, so dass sie hier in einer Kompilation erscheinen – mit Ausnahme des letzten Beitrags vom 1. Mai, der gewissermassen das exklusive Bonusmaterial darstellt.



©Fleur de Sel



©Fleur de Sel

7. März 2021

„Auch an diesem Wochenende brachte ich mich selbst wieder in den Genuss eines Drei-Gänge-Menüs von Patrick Theumer – und bin einmal mehr sehr dankbar für diese Möglichkeit.

Die Kohlrabi-Cremesuppe mit Radieschen, Crème fraîche und Croutons war ausgesprochen fein, die Bouillabaisse à la façon du chef mit Karotten, Fenchel und Zucchini-Brunoise sowie Sauce Rouille und Knoblauch-Focaccia war ein Füllhorn mediterraner Aromen (das allein in der dazu passenden Atmosphäre des Restaurants noch besser hätte schmecken können), und die Crêpes Suzette mit Orangenfilets und Pistazien an Bourbon-Vanillesahne waren ein wonniger Abschluss. Der Abend sah mich wieder einmal erfüllt und glücklich.

Der Wein, den ich dazu aus meinem eigenen Keller ausgesucht hatte, war der **2012 Silvaner Philosophie trocken**, den der österreichische Önologe **Karl Bajano** aus Trauben der fränkischen Spitzenlage Volkacher Ratsherr mit langer Maischestandzeit, Gärung und Ausbau im Holzfass sowie minimaler Schwefelzugabe kreiert hat:

Unmittelbar nach dem Öffnen der Flasche zeigte er im Duft deutliche, an Kaffee erinnernde Röstnoten, dazu Aromen von Zitrusfrüchten und gelbem Kernobst sowie pflanzliche Töne, im Mund präsentierte er sich kraftvoll mit viel Substanz, dabei zugleich animierend und elegant mit röstigen Holznoten, Aromen von Äpfeln, Birnen und Zitrusfrüchten, vegetabilen Anklängen und feiner Säure sowie kernig im Abgang.

Auch nach knapp einer Stunde war der Duft nahezu unverändert, lediglich Anklänge an Kräuter kamen hinzu, der Gaumeneindruck wurde um Noten von Minze und Tabak sowie einen zarten Schmelz bereichert.

Zur Suppe trat dieser Schmelz dann deutlich hervor, die Aromatik des Weins war weiterhin geprägt von den röstig-würzigen Noten, die Frucht erinnerte nun eher an Aprikosen, dazu offenbarten sich Anklänge an Karamell und eine ausgeprägte Mineralität.

Zur Bouillabaisse wirkte der Silvaner zuerst streng, die Röstnoten wurden dominant und schlugen sogar beinahe um ins Bittere, und in seiner anfänglichen Überforderung damit, sich aromatisch in das komplexe Gericht einzufinden, kehrte der Wein seine ganze Kraft heraus. Während der darauffolgenden Orientierungsphase erkannte er allerdings die Knoblauch-Focaccia und die Taggiasca-Oliven als Katalysatoren und nahm diese zu Hilfe, um die Röstnoten zu besänftigen: Von Marzipan gingen die Aromen über zu gerösteten Nüssen, dazu kamen vegetabile und gelbfruchtige, an Mango erinnernde Töne sowie Schmelz, Saft und Mineralität.

Insgesamt war das schliesslich eine sehr annehmbare, aber definitiv keine optimale Kombination. Ich hätte meiner ursprünglichen Intuition nachgeben und einen Weisswein wählen sollen, der ebenfalls von der französischen Mittelmeerküste stammt – idealerweise einen Viognier.

Wer also für heute Abend die Bouillabaisse bestellt hat (oder dies in Zukunft tun wird, wenn sie wieder auf der Karte ist), nehme sich – meine Empfehlung – bitte vom Restaurant zum Ausser-Haus-Preis auch eine Flasche des **Chardonnay Viognier** von **Laurent Miquel** ([Link](#)) mit; das wird ein noch harmonischeres Erlebnis werden als das, das ich hatte. Und bitte die hausgemachten Pralinen von Yasemin nicht vergessen!“



Die Bouillabaisse à la façon du chef



27. März 2021

„Das Menü des ‚Fleur de Sel‘ dieses Wochenende ist auch Patrick Theumers heutigen Geburtstags würdig. Das Tatar vom Rinderfilet ist so fein abgeschmeckt, dass es sich sogar von **Rosé-Champagner** begleiten lässt (was die Cuvée aus dem Hause **Charpentier** ([Link](#)) mit kerniger Himbeerfrucht und Mineralität bravourös tat). Und der **2019 Chardonnay Viognier** von **Laurent Miquel** ([Link](#)) bewies wieder einmal seine unverbrüchliche Vielseitigkeit und Souveränität – sowohl zum Duo von Eismeerforelle und Wolfsbarsch mit Zitronenrisotto und



sautiertem Blattspinat als auch zum Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurkensalat. Ein lukullischer Abend, der morgen seine Fortsetzung finden wird – denn die Karte ist einfach zu reizvoll!“

28. März 2021

„Die Fortsetzung des kulinarischen Wochenendes mit dem zweiten Menü aus der Küche des ‚Fleur de Sel‘ hatte ich ja bereits angekündigt, und auch darüber werde ich mich nicht in Schweigen hüllen.

Das Tatar vom Rinderfilet mit Cornichons, Sardellen und Kapern, Parmesan-Brotchip und feinen Salatspitzen gestern war so gut, dass ich es kurzentschlossen heute nochmals bestellte. Und auch dazu erwies sich der **2019 Chardonnay Viognier** von **Laurent Miquel** – erwartungsgemäss – als souveräner Begleiter (wenngleich ich den Rosé-Champagner gestern noch spannender fand).

Die Pastinaken-Cremesuppe mit Walnüssen, Crème fraîche, Croutons und Petersilie anschliessend war ausgesprochen raffiniert und wohlschmeckend (ich bin immer wieder hingerissen von Patricks Suppenkreationen) – und natürlich mit der südfranzösischen Weisswein-Cuvée auch wiederum in besten Händen.

Als [ebenso reichhaltigen wie äusserst schmackhaften] Hauptgang hatte ich diesmal das [butterzarte] Paillard vom Kalb auf [schlotzigem] Kartoffel-Karotten-Lauch-Écrasé mit [knackigen] Zucchini-Karotten-Spaghettini und Marsalajus – und auch dieses Gericht konnte der Chardonnay Viognier mühelos begleiten... wäre da nicht aus meinem eigenen Keller der beste Petit Verdot gewesen, der mir je begegnet ist: der **2014 Timperosse** ([Link](#)) von Mandrarossa (Sette-soli) aus Sizilien. Ich kenne ihn seit fünf Jahren, und jede einzelne Flasche – egal, wann ich sie trank – hat mich mit ihrer beeindruckenden Finesse begeistert. Die zeigte er auch heute Abend: mit intensiver, reintöniger Brombeerfrucht, feiner Würze, Schliff, Saft und Mineralität.



Das Dessert schliesslich war heute noch besser als gestern: [saftiger] weisser Schokoladenkuchen mit [traumhafter] dunkler Schokomousse und erlesenen [wirklich reifen] Beeren.

Ich bin beseelt und sehr dankbar. Und freue mich schon aufs Ostermenü..."

5. April 2021

„Herzlichen Dank, liebes ‚Fleur de Sel‘-Team und liebe Familie Theumer – Patrick und die guten Geister in der Küche, Yasemin als Con-fiserie-Fee und Christina Morbitzer als Ausser-Haus-Gastgeberin – für dieses wiederum äusserst gelungene Ostermenü, das wir (wie es wohl im Restaurant gewesen wäre) eigenständig um ein Sorbet arrosé ergänzt haben.



v.l.n.r.: Christine Theumer, Patrick Theumer und seine Frau Yasemin, seine Mutter Patrice und sein Vater Horst. ©Fleur de Sel

Das Lachstatar war wieder einmal unübertrefflich, die Suppe ausgesprochen raffiniert, der Fisch-Hauptgang fein und stimmig komponiert mit einem zarten Nachhall von Safran und das Schokoladen-Dessert ein beglückender Abschluss.

Wir haben über mehrere Stunden geschlemmt und hatten einen denkwürdigen Ostersonntag Abend – nicht zuletzt auch wegen des **1996 Oberhäuser Brücke Riesling Eiswein** von **Dönnhoff** ([Link](#)), mit dem sich die Einzigartigkeit des deutschen Prädikatsrieslings zeigte: Die Farbe dieses 25 Jahre alten Weins ist – es bringt nichts, sich da auf sehr dunklen Bernstein herausreden zu wollen – etwa die von Motoröl, und die Konsistenz ist ähnlich... Die Aromatik ist geprägt von dunklem Karamell, schwarzen Nüssen, Kaffee und getrockneten Aprikosen, die ausgeprägte Süsse und die präsen Säure bilden ein reizvolles Spannungsfeld. Er ist definitiv am Limit und war ein ausreichend fragwürdiges Fundstück in einem Gebrauchtwarenhandel – aber dafür hat er uns positiv überrascht und begleitete heute Abend formidabel das Schokoladendessert.



Und jetzt erfreuen wir uns immer noch an den hausgemachten Pralinen und Florentinern.“



Das Lachstatar



Die Pralinen und Florentiner

17. April 2021

«Nur» zwei Gänge plus Yasemins hausgemachte Pralinen heute, aber wieder einmal Glückseligkeit...

Die Kürbis-Cremesuppe mit Chorizo und Croutons war ausgesprochen fein abgestimmt und von samtiger Konsistenz, dazu passte exzellent der ebenso animierende wie ausgewogene **2020 Sauvignon Blanc Straight Kreide & Erde trocken** von **Tobias Krämer** ([Link](#)) mit Aromen von Holunderblüten, Cassis, Grapefruit und Kräutern.



Die Medallions von der Milchkalbshüfte auf Kräuter-Kartoffel-Mousseline mit Karotten-Champignon-Zwiebelgemüse und Rotweincremesauce waren einer dieser unnachahmlichen Wohlfühl-Hauptgänge von Patrick, von denen man kaum genug bekommen mag: aromenstark, raffiniert und sehr stimmig, dabei alle Komponenten von perfekter Textur. Die **2018 Rioja Crianza** von **Nucerro** dazu hatte innerhalb von zwei Tagen nach dem Öffnen der Flasche genau jenen Hauch (im besten wienerischen Sinne verstandener) Morbidität bekommen, die den Wein hier zu einem kongenialen Partner machte – mit Schliff und kühlem Saft sowie Noten von Brombeeren, dunklen Kirschen, Erdbeeren, Lorbeer, Leder und Tabak.

Danke, liebe Familie Theumer und liebes ‚Fleur de Sel‘-Team, für dieses wiederum erfüllende kulinarische Erlebnis!“

18. April 2021

„Dieses nennen wir: eine kulinarische Sternstunde. Der **2017 Neuburger Leithaberg DAC** von **Erwin Tinhofer** ([Link](#)) und Lukas Plöckinger trifft auf die Küche von Patrick Theumer vom Restaurant ‚Fleur de Sel‘.

Schon seit... ja, wahrhaftig seit fünf Jahren ist mein favorisierter Spargelwein – sofern es denn jemals eines solchen bedurft hätte – der Neuburger ([Link](#)), und heute Abend stellte ich dem selbst gewählten Drei-Gang-Menü eben den oben genannten zur Seite. Meine Erwartungen waren – denn ich kenne das Weingut seit mehr als eineinhalb Dezennien sehr gut – hoch, doch dieser Wein hat mich tatsächlich nachgerade überwältigt.



In den ersten Minuten nach dem Öffnen der Flasche lässt er gelbfruchtige, vegetabile, nussige und kräuterige Noten sowie zarte Holzwürze erkennen, Reifetöne blitzen auf, und er zeigt sich kraftvoll, aber noch ziemlich verschlossen.

Eine halbe Stunde später ist die Aromatik geprägt von Zitrusfrüchten, Mirabellen und gerösteten Nüssen, dazu florale Anklänge, Kräuternuancen sowie Saft, Schmelz und Mineralität; er erwacht und richtet sich sofort zu voller Grösse auf. In diesem Format begegnet er der Vorspeise: Carpaccio vom Rinderfilet mit Champignons, Dijonnaise, Pesto, feinen Salatspitzen und Parmesan-Brotchip – eine stimmige Liaison, doch man merkt bereits, dass er eher die Herausforderung sucht (Dijonnaise, Pesto) und auch souverän meistert.

Er ist elegant und muskulös, fordert Aufmerksamkeit, die man ihm gerne gibt, und wartet einfach ab – nicht arrogant, sondern selbstbewusst und duldsam mit innerer Stabilität und Stärke und dabei so animierend, dass es schwerfällt, dem Trinkfluss standzuhalten.

Zum Hauptgang – frischem weissen Spargel mit neuen Kartoffeln, hausgemachter Sauce Hollandaise und Räucherlachs – läuft er (und das gänzlich unangestrengt) zu Hochform auf und begleitet die buttrigen Stangen, die begleitenden Kräuter, die schmackhaften Kartoffeln, die aromatische Sauce und den intensiv salzig-rauchigen Lachs gleichermassen bravourös, indem er mal seinen Schmelz, mal seine Mineralität ausspielt.

Weitere zwei Stunden später blickt er einem fest in die Augen, bereit, noch mehr zu geben, aber auch konzilient und voller Freude, mit dem zu glänzen, was er hat, ohne weiter gefordert zu werden: ein Wein in seiner Komfortzone. Animierend und ausgewogen... nein, das ist zu wenig: Er ist leicht wie eine Boulevard-Komödie, beschwingt wie die Musik von James Last, finessenreich und vielschichtig, dabei sofort verständlich, quasi selbsterklärend und völlig unpräzise, zugleich präzise und in sich geschlossen sowie in vollkommener Balance. Ein unwiderstehliches Trinkvergnügen, saftig und nachhaltig mit rauchigen, kräuterigen, zitrus- und birnenfruchtigen, salzig-mineralischen, nussigen und röstigen Aromen, feiner Säure und viel Schmelz.

So erklärt sich, dass ich trotz gegenteiligen Vorsatzes innerhalb von vier Stunden die ganze Flasche leer trank, um mich erst danach, tief befriedigt und glücklich, über das Dessert – Tarte aux fraises mit Meringue und Minze – herzumachen.

Das mit der Sternstunde hatte ich ja schon gesagt...“

1. Mai 2021

Dieser kulinarische Abend – ein Kammerstück in zwei Gängen – war ein Lehrstück dafür, dass ein einziger Wein in Zusammenspiel mit unterschiedlichen Gerichten ganz verschiedene Seiten seiner Persönlichkeit zum Ausdruck bringen kann. Protagonist war der **2019 Niederhäuser Weissburgunder trocken** von **Jakob Schneider** ([Link](#)), der sich – solo im Glas – sehr sortentypisch zeigt: im Duft Noten von Äpfeln, Birnen und Blüten sowie Anklänge an Zitrusfrüchte und Kräuter, im Mund angenehm saftig mit Aromen von gelben Früchten, nussigen und floralen Tönen, animierender Säure, feiner Mineralität und zartem Schmelz. Er braucht etwa eine Dreiviertelstunde, um sich dann vollends mit Schliff, Schmelz, Saft und reintoniger Frucht zu präsentieren – für sich allein schon ein unbändiges Trinkvergnügen!



Schmelz und Opulenz

Bei der Begegnung mit dem wieder einmal herrlich raffinierten Tatar vom Kalbsfilet „classique“ mit Kapern, Sardellen, Petersilie, Schalotten, Eigelb und Dijonsenf sowie feinen Salatspitzen zog sich der Wein zunächst auf seine Geradlinigkeit zurück: Er wurde „enger“ und schien sich zu „versteifen“, so, als müsse er die sensorischen Eindrücke dieser vielschichtigen Vorspeise erst einmal beobachten und überlegen, wie er damit umzugehen habe. Einige Minuten später wurde klar, dass er sich verhielt wie ein Segler, der sein Boot erst in den Wind drehen muss, denn sobald das – im übertragenen Sinne – geschehen war und er seine sensorischen Anknüpfungspunkte gefunden hatte, nahm er mit vollen Segeln rasant Fahrt auf: Die Aromen wurden gewissermassen potenziert und auf eine höhere Stufe gehoben, sie wurden zugleich intensiver und geschliffener und vereinigten sich miteinander, in der Textur war der Schmelz das alles verbindende und durchdringende Element. Als verstärkender, katalysierender Faktor erwies sich dabei vor allem das hausgemachte Brot (mit Olivenöl und mediterranen Kräutern, leicht angeröstet), und besonders reizvoll (weil spannungsreich) war die Kombination mit den das Tatar begleitenden Frühlingszwiebeln. Bei aller Opulenz, die der Wein auf diese Weise gewann, blieb er jedoch stets saftig, fein und differenziert.

Präzision und Finesse

Der Hauptgang bestand – zum zweiten Mal innerhalb der vergangenen zwei Wochen, schliesslich ist Saison – aus frischem weissem deutschem Spargel mit neuen Kartoffeln, hausgemachter Sauce Hollandaise und Räucherlachs... und was der Wein dazu entwickelte, war wohl das, was man bei Schauspieler:innen und Musiker:innen Spielfreude nennt. Ob Gemüse, Sauce, Kartoffeln oder Lachs: Er war mit allem glücklich und begierig, sich einzubringen – schon beim Hineinriechen ins Glas während des Essens sprang er mir überschwänglich und freudig wie ein junger Hund entgegen, und im Mund passte er sich allen Komponenten des Gerichts harmonisch und mit Finesse, viel Schliff und Trinkfluss an; das Segelboot wurde gewissermassen (und damit ist dann aber auch Schluss mit den Metaphern, ich bitte um Nachsicht) zur Magnetschwebbahn.

Wieder einmal ein bereicherndes kulinarisches Erlebnis – und wieder einmal ein Wein, von dem ich mühelos und mit Genuss die ganze Flasche leer trank. Das geht nur mit wirklich animierenden Gewächsen, die sich ebenso facettenreich wie ausgewogen präsentieren. Und davon habe ich hoffentlich noch genug im Keller...

Autor: Carsten M. Stammen
1. Mai 2021

Lektorat: Jean François Guyard

Unser Mitarbeiter Carsten M. Stammen ist freier Fachjournalist mit den Schwerpunkten Wein und Gastgewerbe. Nach seinem Studium in der Tourismusbetriebswirtschaft und der anschliessenden Tätigkeit in den Bereichen Kommunikation, PR und Weiterbildung. Danach war er als Redaktionsmanager und Verkoster für Wein-Plus tätig und arbeitet heute als Verkoster und Texter für einen internationalen Weinhandel in Deutschland. Daneben ist er Buchautor, Dozent und Blogger zum Thema Wein.

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.