

Im Auto über Land

Was tut der Geniesser nach Wochen des Stillstandes? Er begibt sich auf eine kleine, exklusive Reise. Ein Kurztrip im Rolls-Royce Ghost. Drei Tage, drei Restaurants und je drei Sterne.

Von David Schnapp



Magic Carpet Ride: Unterwegs mit dem Rolls-Royce Ghost Black Badge.

Dass das Leben plötzlich nur noch im Zeitlupentempo an einem vorüberzieht, während man zu Hause sitzt, seinen Sauerteigansatz füttert, den Kindern die englischen Begriffe für das Leben im Wald beibringt und sich ab und zu mittels Videokonferenz in sicherer Distanz in den Austausch mit andern begibt, scheint mir kein Modell für die Zukunft zu sein.

Während des sogenannten Shutdowns wurde genau dieses Modell während quälend langer Wochen praktiziert. Dabei gingen viele Dinge, welche die Schönheit des Lebens ausmachen, verloren, und sie sind noch nicht in ihrer ganzen Pracht zurückgekehrt. Zum Beispiel das Reisen und das Essen: Zu den ersten Projekten, die ich nach dem Ende der gesellschaftlichen Lähmungserscheinungen deshalb sofort in Angriff genommen habe, gehörte die Planung eines Kurztrips zu drei Destinationen des hervorragenden Essens und der hochstehenden Lebensfreude.

Magie und Geheimnis

Es sollte eine intime Feier des Genusses werden, ein Fest, das ich durchaus mit etwas Glanz und Girlanden, aber letztlich ganz für mich alleine

feiern wollte. Als Erstes besorgte ich mir ein Fahrzeug, das diesem durchaus symbolträchtigen Vorhaben gerecht werden sollte. Ein Rolls-Royce Ghost Black Badge, «die dunkle Seite der Pracht», wie der *Spiegel* diese Limousine einmal nannte, die das einzigartige Fahrgefühl der Marke aus Goodwood, England, mit einer luxuriösen Note von Magie und Geheimnis vereint.

Die Serie Black Badge soll jüngere Kunden ansprechen, solche, die zum Beispiel dank eines weltweit erfolgreichen Rap-Songs zu ausreichend Vermögen gekommen sind, um die Ansprüche an ihr Fahrzeug etwas höher anzusetzen als andere Autofahrer. Wenn man, wie ich beispielsweise, keinen Welthit geschrieben hat, ist die Fahrt in einem Rolls-Royce wie ein beinahe etwas unwirklicher Kurztrip durch die luftgefederte Leichtigkeit des Seins.

In München fuhr ich los, bloss etwas mehr als eine Stunde bis an den Tegernsee. Im «Althoff Seehotel Überfahrt» arbeitet Christian Jürgens, einer der zehn besten Köche Deutschlands, ausgezeichnet mit drei Sternen im «Guide Michelin» und 19,5 Punkten im «Gault Millau». Jürgens' Restaurant «Überfahrt» besuche ich seit



Bodenständigkeit und Luxus: «Überfahrt»-Chef Jürgens.



Optimierte französische Haute Cuisine:
«Bareiss»-Küchenchef Lump.

Jahren immer wieder: Ich mag den Koch, und ich mag sein Essen, das sich durch Humor, Geschmack und eine eigenwillige Mischung aus Bodenständigkeit und Luxus auszeichnet.

Jürgens hat etwa den Mut, in dem Restaurant, dessen Wände mit Hirschleder bespannt sind, eine Pizza als Amuse-Bouche zu servieren. Sie ist fluffig und knusprig, mit Rohschinken, Artischocken und Trüffel belegt und wird am Ende mit etwas Blattgold verziert, was ihr eine besondere Note verleiht, auch wenn die Verzierung keinerlei Einfluss auf den Geschmack hat. Es ist vergleichsweise wie die Kühlerfigur «Spirit of Ecstasy», die beim Rolls-Royce Ghost Black Badge ganz in Schwarz gehalten ist und ankündigt, dass hier nicht irgendein Auto vorfährt, sondern «ein Rolls».

Ausgleichende Kontraste

Nach diesem Pizza gewordenen Ausrufezeichen gibt es eine ganze Reihe von Gerichten, über die es sich am nächsten Tag, auf einer fünfständigen Fahrt in den Schwarzwald, lohnt nachzudenken. Etwa die grandiose Kombination aus Rauchstör-Mousse, Gurke und Gin-Fizz-Sorbet oder etwas, was der Küchenchef mit feiner Fine-Dining-Ironie «Fish 'n' Chips» nennt: gebeizter Saibling, Reis-Mayonnaise sowie frittierte Kartoffel. Was unspektakulär klingt, schmeckt umso besser, und ohnehin zeichnet Christian Jürgens aus, dass er unermüdlich nach Mitteln und Wegen sucht, seine Küche zu verändern, noch besser zu machen, noch mehr auf den Kern eines guten Gerichtes zu reduzieren. Statt Eindruck schindender Teller im Stile miniaturisierter Gartenarchitektur stehen Produkt und Geschmack im Zentrum –

und zum Glück ist da auch noch etwas Platz für lockere, unterhaltende Einlagen.

Um 6.45 Uhr fahre ich anderntags los, der Schwarzwald ist also mein Ziel, wo ich im Hotel «Bareiss» zum Mittagessen erwartet werde. Weil es ja mein eigenes kleines Fest der Freude sein soll, habe ich nur in Restaurants reserviert, die einerseits zu den besten des Landes gehören und andererseits von Küchenchefs geleitet werden, die ich persönlich kenne und die mir sympathisch sind. Dazu gehört Claus-Peter Lump, der im «Bareiss» einen Stil auf Basis der klassischen französischen Haute Cuisine pflegt, den er, wie er es ausdrückt, «optimiert» hat.

Im «Bareiss» wirken verschiedene Kontraste angenehm ausgleichend. Lump arbeitet gern mit Luxusprodukten, richtet aber mit einer gewissen Bodenständigkeit an. Das Serviceteam tritt locker und humorvoll auf, was dem innenarchitektonischen Stil des Schwarzwald-Barocks etwas die prunkvolle Schwere nimmt. Es lohnt sich, hier nicht das Menü, sondern à la carte zu bestellen. Claus-Peter Lump ist ein Meister der Deklination, stellt ein Produkt wie etwa bretonischen Hummer in verschiedenen Nuancen dar – auch hier entsteht aus den Kontrasten anregende Energie. Nach dem Krustentier sowie einer Elsässer Taube in jeweils drei, vier Variationen und einem Dessert aus Himbeeren und Schokolade, das Pâtissier Stefan Leitner über fünf verschiedene Gefässe aufgefächert hat, endet mein Schwarzwälder Glück in grösstmöglicher, satter Zufriedenheit.

Auf dem langen Weg zurück nach Bayern fällt mir wieder auf, dass die grosse Qualität des Ghost neben seinem Fahrgefühl, das der Hersteller in aller britischer Bescheidenheit «Magic Carpet Ride» nennt, die Ruhe ist, welche der Wagen einem ermöglicht. Ausser dem Luftzug, der leise über die senkrecht im Wind stehenden Aussenspiegel streift, ist im Innern dieser einzigartigen Limousine nichts zu vernehmen. Es ist darin so leise, dass ich meine eigenen Gedanken hören kann, die noch beim Essen von gestern sind und sich mischen mit der Vorfreude auf das Essen von heute.

Um die Ruhe zu beenden, höre ich die Live-Aufnahme «Pulse» von Pink Floyd aus dem Jahr 1995. Die britische Band spielt darauf auch «The Dark Side of the Moon» integral, und der Song «Money» passt ja ganz gut zu meiner Genussreise: «New car, caviar, four-star daydream» heisst es da. Mein Ziel ist der «Bayerische Hof» mitten in München, wo im Restaurant «Atelier» mit Jan Hartwig ein junger Mann auf höchstem Niveau kocht.

2017 erhielt der 37-Jährige für seine Arbeit den dritten Guide-Michelin-Stern, der «Gault Millau» zeichnet ihn seit 2019 mit 19 Punkten aus. Hartwig scheut sich nicht, den immensen Aufwand, der vielen seinen Gerichten zugrunde liegt, auch selbstbewusst darzustellen. Ein erstes Highlight ist das nicht zu fein geschnittene Tatar vom Reh, das mit knackigem Kohlrabi,

fermentierten Shiitake-Pilzen und Brombeergelee in einen überraschenden Zusammenhang gebracht wird. Der sympathische Küchenchef hat eine klare Haltung beim Kochen: Er bringt zusammen, was seiner Meinung nach zusammenpasst – freies Assoziieren in der Aromenwelt nach Jan Hartwig: N25-Imperialkaviar kombiniert er mit der japanischen Eiercreme Chawanmushi, mit Haselnüssen, Rumrosinen, weisser Sojasauce und Lauchöl oder rohe Gillardeau-Austern mit würzigen, grillierten Merguez, knackigen Granatapfelkernen, etwas Hollandaise und einer Spätburgunder-«Luft».

Würdiger Abschluss

Vom britischen Philosophen Theodore Zeldin stammt der Spruch: «Die Gastronomie ist die Kunst, mit Nahrung Glück zu erschaffen.» Dieser ereignisreiche kulinarische Abend voller Abwechslung, Komplexität und Überraschungen ist, so gesehen, ein würdiger Abschluss dieser dreitägigen Feier des Lebens. ○



Freies Assoziieren in der Aromenwelt:
«Atelier»-Koch Hartwig.

Rolls-Royce Ghost Black Badge

V12 Biturbo-Benzinmotor, Hubraum: 6592 ccm
Leistung: 612 PS (450 kW), max. Drehmoment: 840 Nm
(bei 1650–5000 U/Min.); Höchstgeschwindigkeit:
250 km/h, Beschleunigung 0–100 km/h: 4,8 Sek.
Verbrauch: 14,6 l/100 km
Preis: ab Fr. 388 700.–. Ein neues Ghost-Modell
wird im September 2020 vorgestellt.

Restaurant Überfahrt, Althoff Seehotel Überfahrt,
Überfahrtstrasse 10, 83700 Rottach-Egern
Tel. +49 8022 669 0

Restaurant Bareiss, Hotel Bareiss
Hermine-Bareiss-Weg 1, 72270 Baiersbronn
Tel. +49 7442 470

Restaurant Atelier, Hotel Bayerischer Hof,
Promenadepl. 2-6, 80333 München
Tel. +49 89 2120743