



Christoph Heim in **Heim's Restaurant**. Im schicken **Johanns** wird Waller mit Risi-Bisi, Perlzwiebeln und Hibiskus-Gewürz-Tee serviert

MOSEL

HEIM'S RESTAURANT: Neue Ära

Und sie bewegt sich doch: An der Mosel mehren sich die Anzeichen für einen gastronomischen Wandel. In Wasserliesch startet das „Scheid's“ durch, in Piesport gewinnt Thomas Schanz überregionale Beachtung – und in Reil zeigt Christoph Heim, dass ein in die Jahre gekommenes Traditionshotel wie der „Reiler Hof“ einen neuen Kurs einschlagen kann. 2011 ist der 29-jährige Koch und Hotelfachmann in den Familienbetrieb zurückgekehrt. Die Einrichtung ist geblieben, auf dem Tisch signalisiert ein Facelifting Wandel, mit weißer Wäsche, schnörkellosem Porzellan und feinen Gläsern, in denen die Weine renommierter Moselgüter zur Geltung kommen.

Zur Speisekarte: Es gibt zwei Vorspeisen – exzellent eine Gänsestopfleberterrine mit Bratapfelkompott, Auslese-Gelee und Brioche –, zwei Suppen, ein halbes Dutzend Hauptgänge. Jedes Gericht überzeugte durch präzise Zubereitung und eine Balance aus deftig und modern. Der Schweinebauch mit Weiße-Bohnen-Püree und Rotweinschalotten war kross gebraten, somit perfekt. Die saftige Brust vom Eifler Landgockel kam mit Salzzitrone, Spinat und Parmesanschaum wie ein Frühlingsgruß auf den Tisch.

Was vergessen? Ja: Auf der zweiten Karte „für den Hunger zwischendurch“ steht eine vorzügliche Currywurst. Inzwischen ist auch das erste halbe Dutzend neu geschaffener Zimmer im 300 Jahre alten Fachwerkbau fertig. *Klaus Simon*

GGOOO „Heim's Restaurant“, Moselstr. 27, 56861 Reil, Tel. 06542-26 29, www.reiler-hof.de, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 17-32 **EC** **MASTER** **VISA** **M** **U** **T** **H**

BAYERISCHER WALD

JOHANN'S: Haute Cuisine regional

Ein kulinarischer Glücksfall in beschaulicher Lage: Im kleinen Waldkirchen leistet sich ein renommiertes Modehaus nicht nur ein respektables Angebot an Haute Couture, sondern auch veritable Haute Cuisine. Michael Simon Reis, ein gebürtiger Waldkirchner, der zuletzt im Wiener „Steirereck“ gearbeitet hat, ist in den Bayerischen Wald zurückgekehrt. Ambitioniert und maßgeschneidert für Reis' elaborierte bayerisch-kosmopolitische Küche hat man eine vierte Ebene aufs moderne Modehaus gebaut und diese mit viel Platz, viel Glas, mit dezente Farbtönen und weißer Tischwäsche lässig-elegant in Szene gesetzt. Dabei schweift der Blick über den Wald bis zum Arber. Teil zwei des Glücksfalls.

Der Küchenchef kauft regional ein und hat ein Faible für sanfte, erdig-getreidige Akzente in seinen klaren, bewusst überschaubaren Kreationen. Graupen und lila Karotten übernahmen diesen Part beim Schweinebackerl im Kontrast zur säuerlichen Ananas-Süße. Beim gebratenen Zander mit Holzkohlenmayonnaise waren es Ringelbete und knusprige Kartoffel-Grammeln. Die Küche blieb konsequent bis zum Dessert: Zu luftiger belgischer Schokolade mit Pflaumenkernöl-Eis und Zwetschgen

in edelsaurem Essig war das knusprige Malzbrot ein bodenständiger Akzent.

Dass die Weinkarte bestens sortiert ist und auch Kostbarkeiten enthält, ist ein weiterer Glücksfall, so wie der erstklassig geschulte Service. *Uwe Studtrucker*

GGGOO „Johanns“, Marktplatz 24, 94065 Waldkirchen, Tel. 08581-208 20 00, www.restaurant-johanns.de, So geschl., Gerichte € 14-26 **EC** **MASTER** **VISA** **M** **U** **T** **H**

NORWEGEN

CORNELIUS: Hier tauchen die Kellner selbst nach Muscheln

Für Fisch- und Seafood-Liebhaber dürfte das „Cornelius“ ein Wallfahrtsort sein. Zum Auftakt gibt es etwa Seelachs, frisch aus dem Meer in den heißen Dampf geschoben, dann mit Butter auf dünnes Knäckebrot gestrichen: zart, saftig, intensiv.

Der Weg ins Glück braucht allerdings Zeit. Von Bergen dauert die Bootstour zur Schäreninsel Holmen, wo das „Cornelius“ steht, eine knappe Stunde, die aber wie im Flug vergeht. Inhaber Alf Roald empfängt die Gäste am Pier, plaudert fröhlich drauflos und erklärt das charmante Konzept seines „meteorologischen Menüs“ so: „Wir lassen uns täglich neu vom Wetter inspirie-

SMALLTALK

München. Jan Hartwig, bisher Souschef bei Sven

Elverfeld im Wolfsburger „Aqua“, ist nun Küchenchef. Er folgt auf Steffen Mezger im Restaurant „Atelier“ des Hotels „Bayerischer Hof“ • **Tegernsee.** Auch das (Golf-)Resort „Margarethenhof“ in Waakirchen hat einen neuen Chefkoch: Thomas Kahl, zuletzt im Hotel „St. Regis Mardavall“, Mallorca.