

DER

FEINSCHMECKER

Österreich € 10,30 · Schweiz sfr 18,90

Heft 7 Juli 2013 Deutschland € 9,95

DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

München

So viele Newcomer wie nie!

BODENSEE

Koch des Monats:
Markus Philippi serviert
drei sommerliche Gänge

TIM RAUE, 3. TEIL

Kochschule Thailand:
Einfache Rezepte vom
Berliner Spitzenkoch

WEINREISE

Kroatien: Besuch bei
den besten Winzern auf
der Halbinsel Istrien



Im Test: Traumschiffe

Boom der Kreuzfahrten – neue Luxusliner für Genießer



Wenn das Wetter mitspielt, reicht David Goerne den Champagner auf der Terrasse – und hat damit schon die Herzen seiner Gäste erobert. Denn der Platz oberhalb der Seine ist ein Traum: Schiffe ziehen vorbei, der Blick schweift in die Weite, in die in sanftes Licht gehüllte Landschaft, und der Duft riesiger Rosmarinsträucher macht Appetit. Derweil ist in der Landhausküche der große Refektoriumstisch (und bei Bedarf weitere Zweiertische) gedeckt. Maximal 14 Gäste finden hier Platz, sitzen mitten im Geschehen, ganz nah beim Koch, der brät und schmort, munter parliert und serviert. Eine typische *table d'hôte* eben, eine der schönsten kulinarischen Traditionen Frankreichs. Ungewöhnlich ist allerdings, dass es hier kein Franzose ist, der seine Gäste in familiärer Atmosphäre bekocht, sondern ein Hamburger Jung.

Genau diese Geselligkeit und diese Nähe zu den Gästen waren es, die den Kochprofi David Goerne vor fünf Jahren in das Dorf Caudebec-en-Caux in der Normandie zogen. Bewusst entschied er sich gegen ein klassisches Restaurant. „Ich liebe diesen Fami-

in Alain Ducasses „Plaza Athénée“ in Paris. Dort lernte er einen so souveränen Umgang mit der französischen Küche, dass er im Lande blieb und den Sprung in die Selbstständigkeit wagte.

Das Manoir de Rétival, das er mit Unterstützung seiner Familie kaufte, stand nach einer wechselvollen Geschichte leer. Der frühere Tempelritter-Sitz war im 19. Jahrhundert aus- und umgebaut worden. In den 1950er-Jahren beherbergten die schlossähnlichen Gemäuer eine Teestube, danach ein renommiertes Restaurant. Zwei Jahrzehnte lang genoss das Herrenhaus schließlich Berühmtheit als „*La cantine de Mitterrand*“, als Speisesaal für französische Spitzenpolitiker. Heute werden die Prunkräume des Anwesens für Feste wie Hochzeiten oder Silvesterpartys genutzt. Gäste können in Appartements übernachten, David Goerne selbst wohnt im ehemaligen Kutscherhaus.

Zu der herrschaftlichen Atmosphäre passt auch der Ehrgeiz, mit dem sich der Deutsche mittlerweile einen exzellenten Ruf über die Grenzen der Region hinaus erarbeitet hat. Er präsentiert jeden Gang persönlich – je nach Bedarf auf Französisch, Deutsch oder Englisch – und wartet gespannt auf Resonanz, denn „die

FORELLE AM FAMILIENTISCH

Ein Hamburger in der Normandie

lientisch“, sagt der 36-Jährige, „es ist fast so, als würde ich für Freunde kochen.“

Die Nachbarn im 2000-Einwohner-Ort, der nur 25 Autominuten vom Meer entfernt ist, jubelten allerdings nicht, als der Hanseat das altehrwürdige Manoir de Rétival kaufte, sich eine großzügige Küche mit Molteni-Herd einrichtete und loskochte. „Was will denn der Deutsche hier?“, hieß es. Doch mit Talent, Charme sowie einer gelungenen Liaison von innovativer Küche und normannischer Tradition überzeugte er die Skeptiker schnell. Selbst verwöhnte Franzosen mussten anerkennen, dass der Mann sein Handwerk versteht – schließlich hat er in renommierten Häusern gelernt und gearbeitet, etwa in Hamburg im „Louis C. Jacob“ und im „Piment“, in Glücksburg in Dirk Luthers „Altem Meierhof“ sowie zum krönenden Abschluss

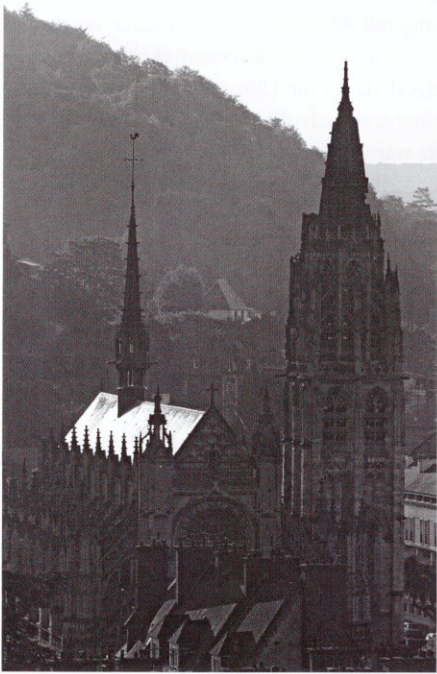
David Goerne hat seinen Traum wahr gemacht: Der deutsche Koch führt eine *table d'hôte* in Frankreich, serviert in persönlicher Atmosphäre Zehn-Gänge-Menüs

**TEXT: EVA GERBERDING,
FOTOS: JOERG LEHMANN**

Wünsche und Anregungen meiner Gäste inspirieren mich zu neuen Kreationen“. Sein Ziel: jeden Tag besser sein als gestern.

Immer voll konzentriert und atemberaubend schnell zaubert Goerne sein Überraschungsmenü mit zehn Gängen und hat dabei stets noch einen Scherz oder mindestens ein Lächeln für die Gäste und seine vier Mitarbeiter parat. Seine Gerichte beeindrucken mit geschliffenem Handwerk und Geschmackserlebnissen, die noch lange im Gedächtnis bleiben, etwa bei den Langustinen auf Brunnenkressepüree oder beim Gazpacho mit marinierten Sardinen. Eine gelungene Kombination ist auch die Rotbarbe mit Kalbskopfsauce, Kapern und Zitrone; confiertem Lammbauch gibt Couscous-Jus eine kräftige Würze. Natürlich wird jeder Gang durch einen passenden Wein abgerundet. ▶▶▶

Stattlich ist das Landhaus, in dem der Koch selbst seine Gerichte serviert, etwa Steinpilze mit *pétoncles* (Kammuscheln, oben). Die Hühner stammen aus der Nachbarschaft, David Goerne kann aber auch Kabeljau in Mandelmilch mit Kressepüree (Mitte). Sprotten tauchen ab im Rote-Bete-Schaum, Marc Genet fischt seine Forellen, und beim Markt wird ein Schwätzchen gehalten (unten)



Die Normandie und ihre Facetten: Stolz erhebt sich die Kirche über Caudebec-en-Caux. In jedes Menü baut David Goerne einen Gang mit Forelle ein, etwa mit Roter Bete und Forellenkaviar. Die Gäste können zusehen, wenn der Koch mit Töpfen und Schalen jongliert

„G. a.“ (*G grand, a petit*, gesprochen wie „*J'ai grand appétit*“) heißt sein Restaurant, und großen Appetit bekommt man hier in der Tat. David Goernes Prinzip hat sich bewährt: „Man muss so kochen, dass es auch dem Nachbarn schmeckt.“ So sitzen bei ihm nicht nur glückliche Touristen; auch Handwerker aus der Region sparen, um hier zu besonderen Anlässen essen zu können. Am Tisch wird gelacht, gefachsimpelt – und spätestens beim Calvados beschließt wohl jeder, unbedingt wiederkommen.

„ES IST FAST SO, WIE FÜR FREUNDE ZU KOCHEN“


David Goerne hat den Umzug nach Caudebec-en-Caux, 50 Kilometer nordwestlich von Rouen, nie bereut: „Die Normandie ist ein kleines Paradies. Alle Geschenke der Natur habe ich direkt vor der Haustür.“ Inzwischen hat er ein Netz von Produzenten aufgebaut, die zugleich seine Freunde geworden sind. Da ist etwa Marc Genet, der 55-jährige Forellenzüchter aus dem benachbarten Saint-Wandrille. „Seine Fische sind so exzellent, dass sie in keinem meiner Menüs fehlen“, erzählt der Koch. Pochiert in Nussbutter, serviert mit Champagnerschäum und gekrönt von dem eigens für Goerne produzierten Kaviar – hervorragend!

Marc Genet lebt mit seiner Mutter in einem kleinen Haus am Waldrand, nur ein paar Schritte von seiner Zucht entfernt. Die Forellen schwimmen in klarem und sauberem Quellwasser, mit

dem Kescher fischt er in Gummistiefeln die schönsten Exemplare heraus. Keine Frage, das Leben ist hier komplett entschleunigt. Was David Goerne am Abend jeweils serviert, entscheidet oft erst der Einkauf am Morgen.

Eine weitere wichtige Quelle für seine Zutaten ist jeden Samstag der Markt von Caudebec-en-Caux, wo die Bauern der Region Karotten, Blumenkohl, Rüben, Rosenkohl und Salate frisch vom Feld anbieten. Hier trifft sich der Koch mit Freunden und Lieferanten, tauscht Rezepte aus und verrät am Gemüsestand von Edouard Gosselin, wie er dessen Spezialität Rote Bete mit Jakobsmuscheln kombiniert. Der Landwirt betreibt seinen naturnahen Hof in einem kleinen Tal im nahen Sainte-Gertrude. Die Roten Beten werden bei ihm gleich nach der Ernte noch auf dem Feld gedämpft – so bleiben sie saftig und behalten den vollen Eigengeschmack.

Geflügel bezieht David Goerne ebenfalls aus der Umgebung, und zwar von Isabelle und Jean-Luc Gautier. Die Hühner haben zwischen Kreidefelsen und Seineschleife freien Auslauf, ihre Eier beschriftet Isabelle morgens sorgsam mit den von der EU vorgeschriebenen Nummern. Auf dem unscheinbaren kleinen Hof, eingerahmt von den typischen Fachwerkhäusern der Normandie, tummeln sich auch Rebhühner, Enten und Kaninchen, dazu seit einem Jahr etwa 100 Rinder.

Für David Goerne steht fest: „Ich habe den schönsten Job der Welt.“ Ein weiterer Meilenstein ist sein erstes Kochbuch, das im Herbst im Umschau-Verlag erscheint. Aber auch privat hat ihm Frankreich Glück gebracht – im Herbst heiratet er Sandrine, eine gebürtige Pariserin, die ihn tatkräftig unterstützen will. 

KOCH-PORTRÄT

