

WEIN & ESSEN

Im malerischen Riquewihir schöpfen Fabienne und Jean-Luc Brendel aus dem Vollen: Im „La Table du Gourmet“ servieren sie Elsässer Weine zu raffinierten klassischen Gerichten – immer auf den rechten Einklang bedacht

TEXT: GABRIELE HEINS, FOTOS: JAN C. BRETTSCHEIDER

DIE SOMMELIÈRE

Fabienne Brendel, 46, war Krankenschwester, ehe sie vor 20 Jahren den Service im Restaurant ihres Bruders Jean-Luc übernahm. Mit der stetigen Entwicklung seiner Rezepte zur Haute Cuisine schulte sie ihre Kenntnisse in Sachen Wein bis zum Diplom. Die rund 500 Positionen auf ihrer Karte stammen überwiegend aus dem Elsass, gefolgt von den wichtigen französischen Anbaugebieten. Ein besonderes Faible hat sie für den Riesling – auch aus Deutschland und Österreich. In der Freizeit sucht die Mutter von drei Kindern körperliche Herausforderungen: Sie radelt weite Strecken durch die Weinberge und plant derzeit eine Trekking-Tour in den Himalaya.

FENG-SHUI
DIE HARMONIELEHRE

Der Koch

Jean-Luc Brendels Vater war Maler, seine Mutter hatte eine Winstub in Straßburg, er selbst wollte eigentlich Biologe werden. All diese Einflüsse ergänzen sich bei dem 42-Jährigen aufs Schönste: Nach der Ausbildung in einem kleinen Straßburger Lokal machte er sich 1983 in Riquewihr selbständig. Als Autodidakt verfeinerte er seine Küche zielstrebig: Vom Sauerkraut-Koch wandelte sich der Tüftler zu einem der kreativsten Köpfe des Elsass. Virtuos verfeinert er die Traditionsküche, am liebsten mit Gemüse, Früchten und Kräutern. Dass er sich als Künstler versteht, sieht man dem Vater von zwei Kindern durchaus an: Am Herd steht er ganz in Schwarz.

IM ELSASS
DER BRENDELS

EXOTISCHER PEP FÜR NACHBARS HUHN



Bauernhuhn mit Kräutern, Arganien-Öl und aufgeschäumter Gewürztraminer-Sauce

Schwierigkeitsgrad: leicht, Zubereitungszeit: 1,5 Stunden

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

2 Bauernpoularden, 80 g Butter, Fleur de Sel, 1 sehr fein gehackte Zwiebel, 0,5 l Gewürztraminer, 1 Bouquet garni (Lorbeer, Majoran, Basilikum), 0,5 l Sahne, 2 Essl. Arganien-Öl (marokkanisches Öl, leicht nussig), 3 Essl. sehr fein gehackte gemischte Kräuter (Majoran, Salbei, Basilikum, Oregano, Rosmarin), einige Kräuterblätter als Garnitur

ZUBEREITUNG:

Keulen und Brüste von den Karkassen schneiden. Keulen in 40 g Butter anbraten, salzen. Zwiebel hinzufügen, anschwitzen. Mit 0,4 l Gewürztraminer ablöschen, Bouquet garni einlegen, 15 Minuten köcheln lassen. Sahne hinzufügen, bei niedriger Hitze 35 Minuten weiter köcheln lassen. Keulen entnehmen, anderweitig verwenden. Sauce auf die Hälfte einkochen. Vor dem Servieren sehr heiß in einen Mixer geben. Restlichen Gewürztraminer und restliche Butter hinzufügen, 2-3 Minuten mixen. Die Haut an den Brüsten hochziehen. Darunter längs einschneiden. Würzen. Je 1 Teel. Arganien-Öl in die Einschnitte geben. Gehackte Kräuter hinzufügen, die Haut wieder überziehen und mit Küchengarn schließen. Brüste 10 Minuten in einen Dämpfer geben, die Kerntemperatur darf 60 Grad nicht übersteigen. Dann max. 1 Minute unter dem Grill bräunen.

ANRICHTEN:

Auf vorgewärmten Tellern die halbierten Brüste anrichten. Mit einigen Tropfen Arganien-Öl würzen. Aufgeschäumte Gewürztraminer-Sauce angießen. Mit frischen Kräutern garnieren

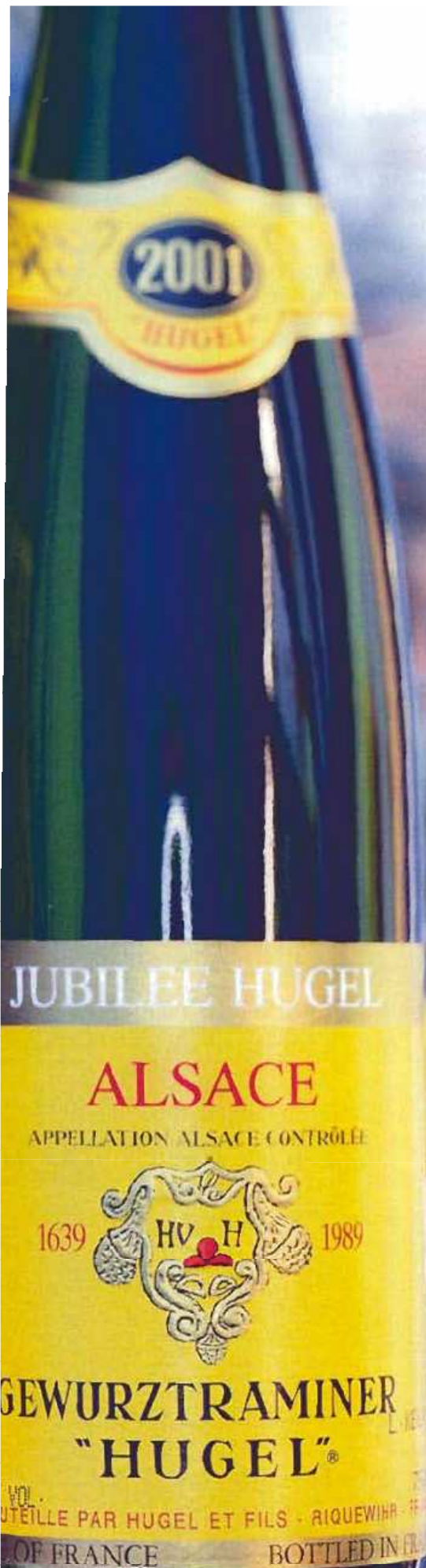
2001 Gewürztraminer
Jubilée
Hugel, Riquewihr

Huhn vom Bauern, kombiniert mit extravaganter Arganien-Öl aus Marokko in Gewürztraminer-Sauce – damit ist für die Sommelière die Rebsorte klar. Der Grand Cru von Brendels Nachbarn Hugel – Winzerfamilie seit dem 16. Jahrhundert – verdichtet die exotischen Komponenten des Gerichts: brillante strohgelbe Farbe, Ananas, Maracuja und orientalische Gewürze in der Nase, am Gaumen Aromen von Lychee und Rose. Für Fabienne Brendel ein Traumpartner. „Sein leicht herber Charakter passt zum Huhn, er würde sich aber auch gut zu asiatischen Gerichten machen.“ Der Alternativwein von Mitternacht intensiviert die Sauce dank Aromen von Akazienhonig und Quitte.

Alternativen:

1999 Gewürztraminer Grand Cru Sporen, Mitternacht-Klack, Riquewihr

2000 Gewürztraminer „Les Folastries“, Josmeyer, Wintzenheim



JUBILEE HUGEL

ALSACE

APPELLATION ALSACE CONTRÔLÉE



GEWURZTRAMINER
"HUGEL"

PRODUCE OF FRANCE BOTTLED IN FRANCE
DISTRIBUTED BY HUGEL ET FILS - RIQUEWIHR - FRANCE

Bei den Geschwistern Fabienne und Jean-Luc Brendel sind die Claims abgesteckt: Er herrscht in der Küche, sie im Weinkeller. Da redet keiner dem anderen hinein. Gemeinsam ist ihnen jedoch die Lebens- und Arbeitsphilosophie. An der Feng-Shui-Lehre orientieren sich die knalligen Rot-Töne ihres Restaurants – eine ehemalige

Traubenpresse mit Pferdestall aus dem Jahr 1539. Die lindgrünen Polster und die schwebende Wolke aus Glas – ein unübersehbarer Kontrapunkt zum eher rustikal geprägten Elsass und schon gar ungewöhnlich im mittelalterlichen Dörfchen Riquewihr.

Die Brendels haben ein Faible für natürliches, umweltschonendes Handwerk. Jean-Luc baut in seinem Garten alte Gemüse- und Obstsorten an und zieht eine Fülle verschiedener Kräuter – nebenbei fahndet er nach alten Huhn- und Schweinerassen. Fabienne Brendel favorisiert Weine von „echten Winzerpersönlichkeiten“, die sich keiner Mode unterwerfen und eine individuelle Handschrift pflegen, die auf Tradition achten.

Neben den heimischen Gewächsen passen ihrer Meinung nach französische Burgunder mit fruchtigen Aromen und eleganter Struktur besonders gut zu den raffinierten Kreationen ihres Bruders. „Die meisten roten Bordeaux sind eher zu maskulin, mit ihren ausgeprägten Tanninen würden sie viele Gerichte überlagern, ja sogar ersticken“, sagt die Sommelière, die bei ihren Empfehlungen eher auf die gefällige Harmonie von Wein und Speisen setzt, weniger auf sperrige, komplizierte Akkorde.

Und sollte ein Gast eine Flasche zum Menü nicht schaffen oder Sorge um den Führerschein haben, kann er die Flasche gern mit nach Hause nehmen, gemäß der „formule take away“.

Qualität und Service bei den Brendels wissen Genießer seit langem zu schätzen. Neben Stammgästen aus dem Elsass kommen besonders viele Belgier. Und natürlich Deutsche. „Wir spüren schon, dass sie ihr Geld in

letzter Zeit lieber im eigenen Land ausgeben, aber viele sehen wir trotzdem immer wieder.“ Das freut die Geschwister, denn beide verstehen sich als *marchands de bonheur* – Händler von Glücksmomenten.

RESTO „La Table du Gourmet“,

5, rue de la 1ère Armée,

F-68340 Riquewihr,

Tel. 0033-389-49 09 09,

Fax 49 04 56,

table@jlbrendel.com,

www.jlbrendel.com,

Di, Mi mi, Do mi geschl.,

Menüs € 38-90

AMEX DINERS EURO VISA



Drei Farben Rot: Reizvoll ist der Kontrast von Fachwerk und modernem Design