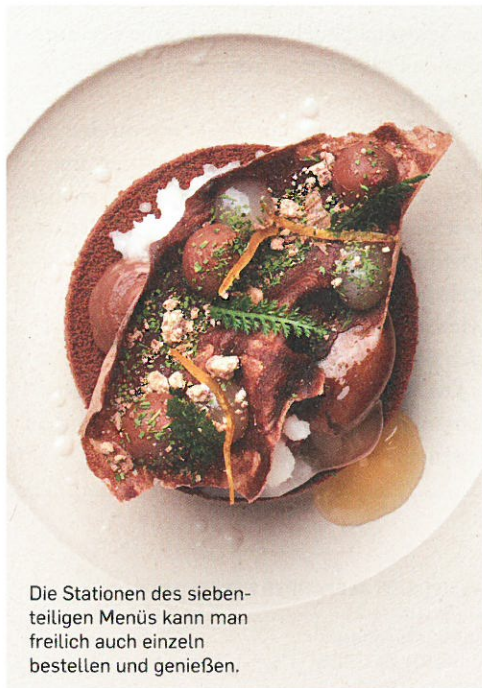


PURS Andernach



Die Stationen des sieben-
teiligen Menüs kann man
freilich auch einzeln
bestellen und genießen.

3 Andernach? Wo liegt Andernach?« Diese Frage stellte sich so mancher Feinschmecker, als dort im Vorjahr die Restaurants »Ai Piero« und »Yoso« erstmals einen Stern erhielten. Und da Insider von der anstehenden Eröffnung des »Purs« Kenntnis hatten, wurde aus dieser Frage sogleich eine vollmundig formulierte Behauptung: »Aus Andernach wird das zweite Baiersbronn« – die Schwarzwaldgemeinde mit der höchsten Sternedichte Deutschlands. Die Grundlagen dafür sind gelegt. Der Designer, Innenarchitekt und Kunsthändler Axel Vervoordt, einem breiten Gourmetkreis durch die Gestaltung des 3-Sterne-Restaurants »Atelier« in München bekannt, hat das Hotel gestaltet. Ferner darf sich Managing Director Stefan D. Reese, ebenso verantwortlich für das »Ai Piero« und das »Yoso«, über den früheren Zwei-Sterne-Koch Christian Eckhardt am Herd des »Purs« freuen.

Über das mehr als gelungene Interieur könnte man geradezu einen Essay schreiben. Konzentrieren wir uns aber auf die vielen Teller, die auf den Tisch kamen. Christian Eckhardt empfängt die Gäste in einer gemütlichen Lounge, wo er das siebengängige Menü, dessen Bestandteile man auch einzeln oder auf vier Gänge reduziert bestellen kann, detailliert vorstellt. Die gebeizte Makrele begleiten Avocado, eingelegtes Gemüse und geräucherter Tofu. Gemeinsam mit Miso entsteht ein filigranes, appetitzerzeugendes Säure-Süße-Spiel am Gaumen. Oder der Saibling mit Erbse, Raps, Nussbutter-Espuma und getrocknetem Eigelb, das wie Trüffel über das Gericht gehobelt wird. Ein erfrischendes, leichtes Gericht, das begeistert.

Ein Höhepunkt ist der geräucherte Sellerie, der in Textur und Aussehen an Lardo erinnert und kongenial mit schwarzen und gerösteten Walnüssen, Pilzen und Beef harmoniert – ohne Fleisch ein perfekter vegetarischer Gang. FH

BEWERTUNG



Essen	46	von 50
Service	18	von 20
Weinkarte	17	von 20
Ambiente	9	von 10
GESAMT	90	von 100

RESTAURANT PURS

Steinweg 30-32
56626 Andernach
T: +49 61 2619980
www.hotelpurs.com

GUSTAV Frankfurt

4 Es ist nicht mehr ganz so einfach, einen Tisch im »Gustav« zu bekommen. An einem Dienstagabend gelingt es. Wir sind spontan. Und neugierig: Seit seiner Eröffnung im März 2015 hat sich das Restaurant im Frankfurter Westend zu einem der interessantesten Newcomer der Casual-Fine-Dining-Szene entwickelt. Das liegt vor allem an der Leichtigkeit, mit der Jochim Busch und sein junges Team raffinierte Akzente setzen, Regionalität und kosmopolitisches Ambiente in Einklang bringen. Mit seiner Liebe zu heimischen Produkten schlägt das »Gustav« eine Brücke zwischen kulinarischer Achtsamkeit und handwerklicher Präzision – feinsinnig, schnörkellos, den Jahreszeiten folgend. Gemüse, in der Regel nur Statist, wird hier die volle Aufmerksamkeit zuteil und darf in einem eigenen, ergo rein vegetarischen Menü gleichwertig neben Fleisch und Fisch auf der jeweils drei,

vier oder fünf Gänge vorsehenden Karte (bestehen). Das gelingt so gut, dass sich so mancher bekennende Karnivore für die Schwarzwurzeln mit Rapssamen, Edelpilzen und Eigelb entscheidet, der gegrillten Karotte mit schwarzen Johannisbeeren, Johannisbeerholz und Buchweizen den Vorzug gibt und allenfalls im Hauptgang bei saftigem Weiderind mit Petersilienwurzel, gehobeltem Meerrettich und einem Sud aus Räucheraal der Fleischeslust frönt. Über allem schwebt ein avantgardistischer Geist, ohne ins Exaltierte abzudriften.

Busch, ehemaliger Souschef von Zwei-Sterne-Koch Andreas Krolik, ist eher ein Mann der leisen Töne. Die offene Küche wirkt weniger wie eine Bühne denn ein verlängerter Arm, der den Gast ins Geschehen zieht. Fazit: Fein ausbalancierte Kombinationen, spannende Weinkarte, angenehme Atmosphäre, und das alles zu einem moderaten Preis. SSCH



BEWERTUNG



Essen	43	von 50
Service	17	von 20
Weinkarte	16	von 20
Ambiente	9	von 10
GESAMT	85	von 100

RESTAURANT GUSTAV

Reuterweg 57
60323 Frankfurt am Main
T: +49 69 74745252
www.restaurant-gustav.de