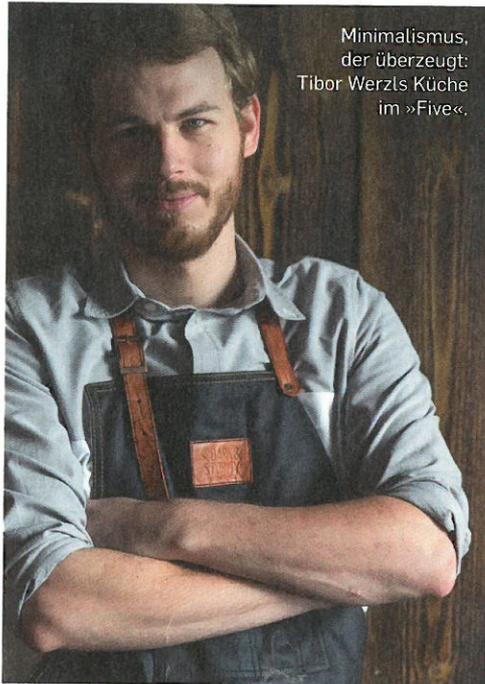


FIVE Bochum



Minimalismus, der überzeugt: Tibor Werzls Küche im »Five«.

»Five a day«, rät die Deutsche Gesellschaft für Ernährung und meint damit sicherlich nicht fünfmal am Tag Currywurst-Pommes-Schranke, auch wenn der eine oder andere Bochumer sicher nichts gegen eine solche Empfehlung einzuwenden hätte. Das im Hellweg gelegene Restaurant »Five« zeigt, dass Bochum weitaus mehr kann. »Pure food society« lautet der Untertitel, was übersetzt so viel bedeutet wie Anlaufstelle für Gleichgesinnte: Konzipiert als kreative Spielwiese, ist der gerade einmal zwanzig Sitzplätze fassende Laden mit das Spannendeste, was der Ruhrpott derzeit zu bieten hat. Das liegt in erster Linie daran, dass man hier kocht, was man selbst liebt. Serviert werden, dem Namen Tribut zollend, in einem zwanglosen Ambiente zwei Menüs à fünf Gänge, eines davon ist vegetarisch. Das Bavette vom Tajima-Rind ist butterzart und geschmacksintensiv, serviert mit Schwarzwurzelchips und Röstgemüsesud – ein Feuerwerk

würziger Aromen. Etwas feiner der Gang mit Kingcrab, Crabcake, Gurke und Rettich. Die Kombination aus Farnspitzen, jungem Gemüse und gepufftem Reis ist originell, man vermisst weder Sterneküche-Attitüde noch Fleisch. Einfallsreich umgesetzter Purismus ist oberstes Prinzip, überflüssiger Opulenz hat man den Laufpass gegeben. Das »Five« steht für einen bewusst gewählten Minimalismus, daneben gehört die Verarbeitung besonders guter Zutaten zu den Grundideen des Restaurants. Die können mal schlicht sein, mal extravagant.

Was Boris Geigenmüller und Tibor Werzls aber besonders gut beherrschen, ist ein undogmatischer Umgang mit den Produkten: Kombinationen, die auf der Karte ungewöhnlich klingen, funktionieren auf dem Teller ausgesprochen gut. Schön ist: Das »Five« protzt nicht, sondern überzeugt – mit einer schlichten, aber sehr guten Küche, einer Extraportion Kreativität und einer unkomplizierten Art. SSCH

BEWERTUNG



Essen	44	von 50
Service	18	von 20
Weinkarte	17	von 20
Ambiente	7	von 10
GESAMT	86	von 100

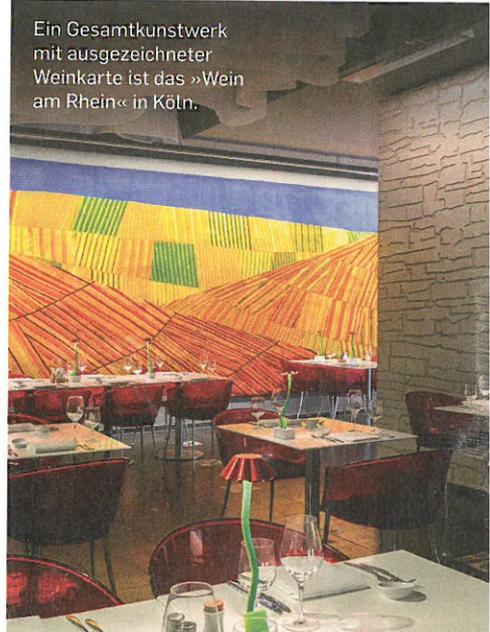
FIVE

Hellweg 28–30
44787 Bochum
T: +49 234 9535685
www.five-bochum.de

WEIN AM RHEIN Köln

Ich habe selten so viel Spaß beim Essen und Trinken im Restaurant wie im »Wein am Rhein«! Ja, es gibt prestigeträchtiger bestückte Weinkarten, noch aufwendiger gekochte und filigranere Gerichte, noch mehr Kellner pro Gast, ein noch schöneres Ambiente. Aber eine derart gute Mischung aus allem zu einem fairen Preis? Da müssen Sie sehr lange suchen! Es beginnt beim Raum. Wunderschön unkitschig, unweinstubig. Am Boden Fliesen mit Steinen aus Weinbergen, an den Wänden eigens geknüpft Teppiche mit abstrakten, fließenden Weinbergmotiven, an der Decke geschwungene weiße Filzbahnen, mittendrin leuchtend rote Stühle. Und der Wein! Melanie Panitzke hat über die Jahre ein großartiges Weinbuch mit 900 Positionen zusammengestellt. Darauf viele Weine, die man anderswo nur schwer bekommt, wie ein 2011-Muskateller-Sekt vom Weingut Bernhard

Huber oder eine 2007-Gewürztraminer-Auslese Albersweiler Latt von Rebholz. Respekt. Noch mehr Respekt gebührt dem Teamwork von Panitzke und Koch Sebastian Mattis, der Souschef im »Le Moissonnier« war. Sie beiden entwickeln Gerichte zusammen, sodass Essen und Wein eine Einheit bilden. Der 2014er Grüne Veltliner Mosburgerin vom Mantlerhof vermählt sich auf einzigartige Weise mit der Creme aus wildem Meerrettich bei der vegetarischen Vorspeise. Der Ex Vero I von Melitsch umarmt den fleischigen Rochen, der mit Liebstöckel, Korianderkörnern, Speck und Chicorée serviert wird. Die beglückendste Beziehung geht der erwähnte Rebholz mit Mattis' Kalbsherzbries ein. Sämigkeit des Fleisches, Bitternoten vom geschmorten Radicchio, würzige Opulenz der Epaissecreme und dezente Süße des Weins. Ein gewaltiger Schlussakkord, der nachhallt und nachhallt. CT



Ein Gesamtkunstwerk mit ausgezeichneter Weinkarte ist das »Wein am Rhein« in Köln.

BEWERTUNG



Essen	44	von 50
Service	19	von 20
Weinkarte	18	von 20
Ambiente	9	von 10
GESAMT	90	von 100

WEIN AM RHEIN

Johannisstraße 64
50668 Köln
T: +49 221 91248885
www.weinamrhein.eu