



Natur auf dem Tisch: Essenz von der Bergwiese mit Hasenfilet und Artischocken.



David Krüger, der Mann hinter den Kreationen.



47

FEINWERK

JÄGER UND SAMMLER 2.0

*Nach Regensdorf kommt man im schlimmsten Fall wegen einer Straftat.
Und im besten Fall zum Dinner bei David Krüger.
Die Küche des Deutschen ist anders – und geradezu poetisch.*

VON ALEXANDER KÜHN (TEXT) UND THOMAS BURLA (BILDER)

PALEOKÜCHE Wir waren skeptisch, als wir von diesem Restaurant mit Paleoküche hörten. Das Konzept klang irgendwie nach alternativer Freizeitgestaltung für verhinderte Jäger und Sammler: kein Getreide, keine Milchprodukte, kein raffinierter Zucker, dafür nur Fleisch aus Wald und Weidehaltung, Fisch aus natürlichen Gewässern und allerlei Wildpflanzen. Die ungute Erinnerung an einen Kochkurs im Engadin, bei dem Vogelbeeren und Huflattich in die Töpfe gewandert waren, löste sich dann aber schon bei der ersten Vorspeise in Wohlgefallen auf.

Die Kombination aus mit Wacholder gebeizter Seeforelle, gebratenen Flusskrebse, Farnherzen und Randen harmonierte perfekt. Die wegen des faden Randensalats aus dem Beutel in schlechtem Ruf stehende rote Knolle war unter den Händen von Küchenchef David Krüger gar zu einer Aromabombe geworden. Frappant, wie sehr Krüger – unter anderem durch den Einsatz von Honig – den Geschmack des Gemüses an jenen der Krebse angeglichen hatte.

Beim Gespräch mit dem Koch erfuhren wir auch, dass er einen beachtlichen Teil der in den Feinwerk-Kreationen verarbeiteten Produkte in

der Nähe seines Wohnorts bei Zug sammelt. Wenn es die Zeit zulasse, tauche er sogar höchstpersönlich nach Flusskrebse. Die uns vorgesetzten Exemplare habe allerdings ein anderer aus dem Wasser geholt.

Ebenfalls sehr gelungen und wunderschön anzusehen war die mit einem Hasenfiletbällchen dekorierte tiefgrüne Essenz von der Bergwiese, auf deren Grund Krüger einen Artischockenflan platziert hatte. Alle Komponenten waren sehr zurückhaltend, aber gerade stark genug gesalzen. So kamen die feinen Facetten der Zutaten ausgezeichnet zur Geltung.

Der Zwischengang, knusprige hausgemachte Chips aus verschiedenen Kartoffeln mit einem gebratenen Wachtelei und Stangensellerie, konnte wegen seiner Schlichtheit nicht an den erstklassigen Auftakt anknüpfen. Er war aber ein angenehmer Zeitvertreib bis zum Hauptgang, einer in Schenkel und Brust zerlegten und mit Tannenspitzen gespickten Waldtaube, die in Begleitung von wildem Spargel und vom Koch gesammelten Bucheckern daherkam. Mit Taube ist es ja immer so eine Sache: Ist sie zu blutig, hat sie einen eigentümlich dominanten Geschmack, ist

sie zu sehr durch, wird sie langweilig und zäh. Dieses Mal gab es an ihr nichts auszusetzen. Der Clou waren die über das Fleisch gestreuten Lavendelblüten. Ein weiteres Zeugnis für die Liebe zum Detail, die diesen aussergewöhnlichen Kochkünstler auszeichnet.

Auf Wein, der in der Paleophilosophie eigentlich keinen Platz hat, muss man im dem Hotel Thessoni Classic angegliederten Feinwerk nicht verzichten. Zur lockeren Interpretation der Lehre gehört auch, dass Brot zu den Speisen gereicht wird, obwohl es raffiniertes Getreide enthält. Zum süßen Finale genossen wir hausgemachte, mit Honig gesüsste Pralinés, die mit Beeren verziert waren. Eine Freude von A bis Z.

**EICHWATT 19
8105 REGENSDORF**

TEL. 044 870 88 88

Di–Sa 18–23 Uhr, mittags auf Anfrage
3 Gänge 89 Franken, 4 Gänge 109 Franken, 5 Gänge 119 Franken
Jeweils ein Menü erhältlich