

06.06.2019

Salz & Pfeffer Kunst des Weglassens

Von David Schnapp



Die Kunst des Weglassens ist in der anspruchsvollen Küche kein einfacher Weg. Um sie zu beherrschen, müssen auch talentierte Köche oft lange suchen. Patrick Mahler, ein sympathischer und bescheidener Aargauer, der seine Lehre im Kantonsspital Aarau gemacht hat, gehört mittlerweile zur kulinarischen Spitze des Landes. Er ist zweifellos ein talentierter Koch, und seit er vor etwas mehr als einem Jahr die Leitung des Restaurants «Focus» im «Park Hotel Vitznau» übernommen hat, wurde er schnell mit zwei Sternen vom «Michelin» und siebzehn Punkten vom «Gault & Millau» bewertet.

Kürzlich habe ich das Frühlingsmenü bei Mahler gegessen, und als ich mich später hin-

setzte, um darüber zu berichten, fiel mir auf, dass der Gang, an den ich mich am besten erinnern kann, derjenige mit den hervorragenden Schmorbratenravioli mit Trüffelschaum und feinen Spänen vom Périgord-Trüffel war. Also jener Gang, bei dem alles weggelassen wurde, was es auf dem Teller nicht zwingend braucht, um geschmackliche Harmonie und Intensität zu erzeugen.

Keine Missverständnisse, es war ein hervorragendes Essen, jedes Gericht überzeugte durch überragenden Geschmack und handwerkliche Behandlung des jeweiligen Produkts im Zentrum jedes Gerichts: Der Kaisergranat mit Schweinebauch, Zitrone und Fenchel war leicht und gehaltvoll zugleich und hatte eine schöne Balance aus Süsse und Säure. Zander, Kalbsmilke, Tunfisch – alles ausgezeichnet.

Einzig Kritik: etwas zu viel auf dem Teller. Im Hauptgang wurde eine Schweizer Poularde inszeniert, ein tolles Produkt, perfekt zubereitet. Dazu gab es Artischocke, Lattich, eine Liebstockelcreme; vielleicht wäre weniger mehr gewesen. Patrick Mahler hat schon fast alles erreicht. Der nächste Schritt könnte sein, weniger zu wollen.

Restaurant Focus, Park Hotel Vitznau. Seestrasse 18, Vitznau. Tel. 041 399 60 60. Sonntags und montags geschlossen.

David Schnapp ist Autor beim «Gault-Millau-Channel».