

Geschmackssache

Es ist gar nicht so leicht,
grün zu sein

Einer, der perfekt mit Gemüse umzugehen versteht, ist Dominique Vreven vom „Vlierhof“ im belgischen Bilzen. Er verwendet seine selbst gezogenen Produkte wie sonst nur die größten Meister.

Bei vielen Restaurants mit einem größeren Angebot an Gemüsegerichten gibt es ein Problem: Man merkt, dass die Kreationen noch nicht den gleichen Grad an handwerklicher Meisterschaft haben, wie dies bei vielen klassischen Produkten der Küche der Fall ist. Foie-gras-Rezepte gibt es in

Produktbehandlung scheint da bis in alle Details ausgereift. Was man aber alles mit einer Sellerieknolle (nebst Grün) anfangen kann, ist noch lange nicht klar.

Auf der Suche nach einem Restaurant, in dem schon seit Jahrzehnten konsequent mit Gemüse und Kräutern gearbeitet wird, führt der Weg an den Stadtrand von Bilzen in Belgien in Dominique Vrevens „Vlierhof“ (Holundergarten). Vreven ist nicht nur Koch, sondern auch Botaniker und mitverantwortlich für die großen Klostergärten der Abtei Herkenrode bei Hasselt. Er selbst besitzt hinter seinem Restaurant einen wunderbar dicht und kompakt gestalteten Kräuter- und Gemüsegarten mit einer Unmenge von Sorten. Vor rund dreißig Jahren begann es hier mit dem Anbau von „vergessenen Gemüsesorten“. Mittlerweile geht es Vreven aber auch um die Sorten der Zukunft, deren Wert sich aus einer neuen Sicht auf die kulinarischen Möglichkeiten ergibt.

Den Unterschied seines Ansatzes ahnt man schon beim Snack vorab, einem Schüsselchen mit richtigen (Wein-)Trauben, die daran erinnern, wie groß bei diesem Produkt der Unterschied zwischen Trauben zur Weinherstellung und Speisetrauben ist. Bei einem Makrelentatar mit eingearbeitetem Apfel und etwas Joghurt, einer Nocke-Rote-Bete-Zubereitung und krauser Kresse fällt zunächst ein insgesamt eher wenig behandelter Charakter der Zubereitung auf. Die Räuchernote der Makrele ist dezent und wirkt nicht standardisiert, und

natürlichen Charakter haben, erlebt man hier ein so auffällig optimiertes Zusammenspiel, dass sich der Eindruck ergibt, hier arbeite ein erfahrener Spezialist. Faszinierend ist vor allem die naheliegende Idee, dass die traditionellen Hauptprodukte durch eine Begegnung mit optimierten Gemüsezubereitungen völlig neue Farben bekommen können.

Eine weitere Vorspeise bringt allerdings zunächst etwas Ernüchterung. Beim kross gebackenen Kalbsbries mit Spinat, verschiedenen Bete-Sorten, Petersilie und Aubergine herrscht das übliche Chaos eines gemischten Salates alter Prägung. Das Bries ist eher wenig kross gebraten und gerät in diesem Zusammenhang in die Defensive. Die Begleitung hat zwar gute Aromen, aber ein gewisses Texturübergewicht, worun-

von Blüten und Kräutern leiden. Bei den „Black Tiger Scampis“ aus dem Wok mit Lauch, einem asiatischen Gemüsemix, Soja und Kurkuma ist es dann umgekehrt. Hier rutscht die Begleitung gegenüber den Garnelen auf eine Art undifferenzierte Ebene, weil sie im Wok quasi egalisiert wurde und damit kaum noch zu pointierten Wechselwirkungen in der Lage ist.

Auch zwei Hauptgerichte zeigen unterschiedliche Seiten. Der mit Schnittlauch im Ofen gegarte Wolfsbarsch gefällt sehr gut, steht aber teilweise etwas isoliert neben einer Begleitung wie konfierten Karotten aus der Miete und einer mit Reis gefüllten Rolle aus Salatblättern, deren Herbheit und Textur in diesem Zusammenhang zu aggressiv erscheint.

Glücklicherweise schafft Vreven mit seinem Rücken vom Iberico-Schwein

die Größe der Fischwürfel ist genau so eingestellt, dass man ihr Aroma noch deutlich wahrnehmen kann. In dieser Klarheit verträgt sie dann auch den beträchtlichen Kontrast zur krausen Kresse und zu einem dezent enterdeten Rote-Bete-Aroma.

Dann wird es glänzend. „Tomatensalsa aus unseren Treibhäusern mit herrlichen, selbst gepulsten grauen Garnelen und Fettuccine aus gelben und grünen Zucchini“ heißt es da ein wenig blumig.

Garnelen als eine Ansammlung von verschiedenen Tomatenscheiben. Vreven schafft es gleich bei mehreren Sorten, die hohe Komplexität des Tomatenaromas schmeckbar zu machen. Diese Qualität bekommt man bisher nur bei wenigen, meist der absoluten Spitzenküche zugehörigen Köchen wie etwa Alain Passard oder dem Duo Köthe/Ollech vom Nürnberger „Essigbrätlein“ geboten. Das wichtigste Merkmal der Tomaten ist eine präzise Reife, bei der das Säurespektrum zugunsten einer vielfältigen aromatischen Schattierung reduziert ist.

Selbstverständlich kommen auch keine Vinaigrette-Fluten zum Einsatz, sondern eher ein Hauch von externer Verstärkung. So frei gestellt, wirken die Garnelen sozusagen wie befreit – vor allem von typisch belgischen Zusammenhängen wie etwa den berühmten Kroketten aus grauen Garnelen. Und weil auch die „Fettuccine“ aus dünnen Zuchinistreifen einen ausgesprochen ein sehr gutes Beispiel für die gegenseitige Inspiration von traditionellen Hauptprodukten und Gemüseküche. Es gibt eine gemüsig angereicherte Sauce und eine ähnlich wie Physalis in einer Hülle (Blütenkelch) wachsende Tomatillo mit klar individuellem Aroma. Dazu kommen ein mit Kräutern angereichertes, leicht kross ausgebackenes Quinoa-Törtchen und ein auffallend effektiver Mix aus kleinen Röschen Blumenkohl, einer Broccoli-Sorte

wirkung ist beträchtlich, ohne dass das natürlich sensorisch recht stabile Fleisch beeinträchtigt würde. Es schmeckt – ganz im Gegenteil – im Zusammenhang einer sensorisch ausgetüftelten Gemüsebegleitung mit einer klaren Rollenverteilung außergewöhnlich seriös und hochwertig.

Nach dem Dessert, einer eher farblosen Apfelzubereitung aus der hauseigenen Sammlung von 35 Apfelsorten, die es einfach nicht schafft, sortentypische Aspekte freizusetzen, stellt sich dann ein gemischtes Fazit ein. Dominique Vreven ist ein Spezialist mit guten Produkten und vielen Ideen. Im Griff hat er sie nicht ganz, vielleicht auch deshalb, weil man für ihre Perfektionierung entweder eine Reduktion der Konzepte oder eine größere Küchenmannschaft braucht. Ein interessantes Erlebnis ist der „Vlierhof“ allemal, schon wegen der wunderbaren Produkte.

JÜRGEN DOLLAASE



Zeichnung Oliver Steid