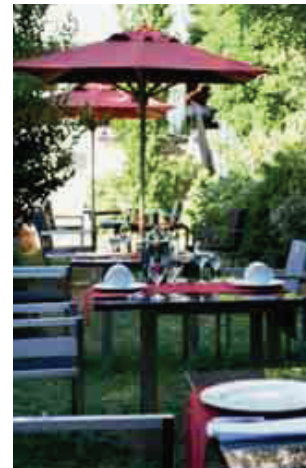


# Von Rosinen und Schwalbennestern

Karl der Kühne hieß der Herzog von Burgund, der im Mittelalter vergeblich die Stadt Neuss belagerte. Kühn sind auch die niederrheinischen Spitzen, mit denen Küchenchef Andreas Hillejan seine französisch-alpenländisch-mediterranen Gerichte adelt.



Barock, Plüsch und Burgunderrot im Restaurant, modernes Styling im Garten.



Andreas Hillejan.

Sein Restaurant ausgerechnet nach einem „Verlierer“ zu benennen, zeugt von Nonchalance. Hätte Karl der Kühne Ende des 15. Jahrhunderts gewonnen und die Stadt Neuss eingenommen, wäre Burgund womöglich heute eine Großmacht gleich links von Düsseldorf. Ein „Burgund“ im Namen weckt andererseits die Vorfreude auf barockes Schmausen, auf erlesene Gerichte und Weine schon vor dem Restaurantbesuch. Es befindet sich in der Beletage einer eleganten historischen Stadtvilla an der Erft, und der Gast fühlt sich gleich gut angesprochen und umsorgt, weil es über einen roten Teppich durch ein imposantes hölzernes Treppenhaus geht.

Beim Rundgang durch das Haus kommentiert Küchenchef Andreas Hillejan die verschiedenen räumlichen Möglichkeiten, die sich als durchdacht und gästekundlich erweisen. Das auf charmante Weise „plüschig“ wirkende Gourmetrestaurant mit Blick auf das grüne Ufer der Erft wirkt sehr wohnlich mit seiner stil- und stimmungsvollen Einrichtung. Burgunderrot gestrich-

ne und grau gepolsterte Wände, Vorhänge im gleichen edlen Stoff, ein 20-armiger Kronleuchter mit roten Lampenschirmen, Parkettboden, große Spiegel, intime Nischen und Erker, ein rot gepolstertes Zweiersofa als Essbank – der rechte Ort, Kunst an die Wände zu hängen, Lesungen zu veranstalten, und sich entspannt zurückzulehnen. Moderner und transparenter gibt sich das auch als Rauchersalon genutzte Gartenzimmer mit Blick auf die gepflegte Oase, klar und geschmackvoll möbliert zeigt sich der gestylte Garten. Auf dem Rasen lockern einige blaue und gelbe Schafe das strenge Design des Refugiums auf.

Zu den Einsichten von Andreas Hillejan und seinem Partner, Maître und Sommelier Erich Tiefenbacher, gehört, seinen Gästen keine überkommenen Regeln aufzuzwingen. Seit sie ihren Businesslunch als Grillparty konzipierten, kann der eilige Gast sein Steak oder Lammkotelett gleich frisch vom Rost ordern und hat, während sein Fleisch gebrutzelt wird, schon einen Teller feiner Antipasti vor sich. Lässiger geht es nicht. Kein Wunder,

dass die Idee bei Neusser Geschäftsleuten gut ankommt; näher an der Innenstadt und lauschiger kann man die Zeit zwischen zwei Terminen kaum verbringen. Und auch wer das dreigängige Mittagsmenü wählt, kann sicher sein, so leicht und frisch bekoacht zu werden, dass der anschließende Gang zurück ins Büro kein schwerer wird. Beim „Herzog“ gibt es nämlich keine sahnigen Saucen, dafür viel Gemüse.

Gästeorientiert zu denken, ist für Andreas Hillejan eine Notwendigkeit im gefürchteten Krisenjahr 2009. Er nimmt dieses Wort zwar nicht in den Mund, aber wenn man sich die Menüpreise anschaut, wird davon



kein Gast bloss. Ein viergängiges „ländlich-mediterranes Menü“ ist schon für knapp unter 60 Euro zu bekommen und lockt mit Entencanelloni, Apfel-Rosmarincreme und Holunderfond sowie einer Landgockelbrust in Lorbeermilch gegart mit Kräuterspinat und Speckflädle. Für fünf Gänge „Zauber der Natur“ werden 78,90 Euro aufgerufen, dafür gibt es Zander in der Kümmelnage mit Wirsing und Roter Beete, Eismeerforelle, Hirschkalbrücken mit Schwarzwurzeln und gratinierte Rohmilchkäse. Ein Renner ist vor allem das „Dinner for two“, für das der Patron zwölf Köstlichkeiten in vier Gängen aufischt – zusammen mit ausgesuchten Weinen für schmale 145 Euro. Wer Erich Tiefenbacher kennt, den Mann aus der Steiermark mit manchmal lausbübischem Charme, der darf sich beim Stichwort „Weine“ vor allem auf österreichische Tropfen freuen. Zu den Stars seiner klug gestrafften Karte zählen selbstverständlich auch Schmankerln aus dem Burgund, darunter ein Condrieu von Pierre Gaillard und ein Chassagne-Montrachet aus dem Hause Remoissenet. Das wäre ein rechter Tropfen, um damit das berühmte Neusser Bürger-Schützenfest Ende August zu begießen, das zuletzt anderthalb Millionen Besucher anzog.

Neben einem vernünftigen Preis-Leistungs-Verhältnis ist Service ein wichtiges Thema, für das sich der Küchenchef ereifern kann: „Wir müssen aufpassen, dass wir uns dieses Berufsbild nicht kaputt machen.“ Geschultes Personal sei unendlich wertvoll, denn es sei schließlich für den Gast eher das Gesicht des Restaurants als der Koch an seinem Herd. Fragen zu Speisen und Weinen müsse ein Kellner beantworten können; mit Aushilfen sei das nicht zu gewährleisten. Im „Herzog“ arbeitet man mit neun bis zehn Leuten, in der Küche allein mit zwei Auszubildenden, einem gelernten Koch und Andreas Hillejan als Küchenchef. Im nächs-

## PROFILE

- Elegantes Gourmetrestaurant in der Beletage einer historischen Stadtvilla.
- „Plüschiges“ Ambiente und moderne Kunst.
- Designer Garten mit Grillplatz.
- Mittagskonzept: Businesslunch als lässige Grillparty.
- Leichte niederrheinisch-mediterrane Küche, viel Gemüse.
- Ausgesuchte österreichische und Burgunder Weine.
- Sehr gefragtes „Dinner for two“ mit zwölf Köstlichkeiten in vier Gängen.
- Andreas Hillejan kam 1997 mit 26 Jahren zum „Herzog“; seit 2004 führt er das Haus gemeinsam mit Maître-Sommelier Erich Tiefenbacher.
- Seit 2008 Mitglied bei den Jeunes Restaurateurs.

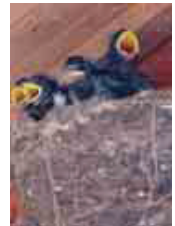
[www.herzogvonburgund.de](http://www.herzogvonburgund.de)

[www.jre.de](http://www.jre.de)

ten Moment schwärmt der Mann von den Jeunes Restaurateurs, denen er seit 2008 angehört, und die einen individuellen, personenbezogenen Style pflegen. Eine Autorenküche. Das gefällt ihm, ebenso der Trend, die deutsche Regionalküche zu pflegen und weiterzuentwickeln. „Wenn ich in Spitzenrestaurants in Berlin, Köln und München den gleichen Lammrücken auf der Karte finde, langweilt mich das als Gast auf die Dauer.“ Der Gast sucht regionale Vielfalt und freut sich, wenn er auf der Karte Produkte oder Rezepte entdeckt, die es nebenan nicht gibt. Der Rest ist Kreativität.

Ohne eine dezidiert niederrheinische Küche zu kochen, die mit ihren Pillekuchen, Bohneneintöpfen, Apfel- und Rübenkraut eher eine deftige, bodenständige Arbeiterküche ist, verwendet Andreas Hillejan gerne niederrheinische Produkte: Blutwurst vom Metzger seines Vertrauens, Flussbarsch, Felchen, Eifelwild, Ziegenkäse, Kappes aus der Gegend; Neuss ist ja sogar eine Sauerkrauthochburg. „Frischen Fisch beziehe ich übrigens gern von der holländischen Metro, die sind näher dran.“ Uns forderte der Chef mit einem Menü heraus, in dem er immer wieder niederrheinische Zitate versteckt hatte. Zwei eingelegte Rosinen zum weißen Heil-

butt mit grünem Spargel, Süßkartoffelpüree und Bratenjus deuteten wir als Verweis auf den rheinischen Sauerbraten. Beim puristisch zubereiteten Kabeljaufilet sind es das geschmorte Salatblatt und der Holunderschaum, die sich mit geräucherten Tomatenscheiben und sautierten Pfifferlingen eine sehr komplexe, subtile Aromenschlacht liefern. Zum gebremsten Rock-Soundtrack von Sinéad O'Connor, „Angie“, Led Zeppelin, Nick Cave und Kylie Minogue passte gut Birgit Braunsteins umwerfender Blaufränkisch, und dessen Specknoten wiederum ausgezeichnet zum Jungochsenfilet: Ein sehr spannender Gang, denn der Ochse, im tiefen Teller serviert, hatte sich auf eine Mangoldweide gerettet, weil ihn eine gewollt dünne Zwiebelsuppe umspülte. Als Turm gebaut, erinnerte uns das an niederrheinische Wasserburgen. Zwei Champignonköpfe bildeten das Dach, aber wohin sollte Andreas Hillejan mit dem Püree? Er wollte es nicht durch die Suppe verwässern und klebte es deshalb seitlich an den Ochsenturm. Wir dachten gleich an Schwalbennester auf rheinischen Bauernhöfen ...



©



Ländlich-mediterrane  
Gerichte in Businessmenüs  
oder fürs elegante Dinner.



Abtei Hamburg · Adenauer Stiftung · Aiden Hotel Zürich · Alte Pfarrey  
Am Aasee · Auerbachs Keller · Paul Bocuse · Brauerei + Gasthof Aying  
Burg Wernberg · Caritas · CVJM · DJH · Doerr Feudingen · Em Krutzche  
Köln · Freinsheimer Hof · Herrnhuter Mission · Herzog von Burgund  
Hirschen Eglsau · Hochwiesmühle  
Bexbach · HSH Syll · Johann Lafer  
Landhaus · Scherrer · Landhaus St. Urban  
Löwen Eggenstein · Hotel Mergel · Mesa  
Zürich · Mundus Vini · Münzwerk + Nasch  
werk Siegen · Weingut Nack · Namenlos Ahrenshoop · Palace St. George  
Pfeffermühle Siegen · Rheinhof Bacharach · Schäfer Shop · Schloß Monaise  
Schwarzbrenner Siegen · Schwarzer Hahn · Sonnora Dreis · Stadtpfeiffer  
Leipzig · Tafelhaus Hamburg · Wartenberger Mühle · Zugbrücke Grenzau  
[www.eibach-die-kueche.de](http://www.eibach-die-kueche.de) [www.eibach-der-planer.de](http://www.eibach-der-planer.de)