



Der Kölner Wasserturm birgt auf seiner elften Beletage mit dem »La Vision« eine in vieler Hinsicht lobenswerte Restauration

# Perspektiven für Kölns Gourmandise

Dank des »La Vision« im Hotel im Wasserturm gibt es in der Domstadt am Rhein wieder eine vielversprechende gastronomische Aussicht

**A**lles ist ein erstes Mal. In diesem Fall: Ein zweites Mal über ein Hotel zu schreiben, dessen Edel-Gastronomie schon einmal Gegenstand unserer kritischen Betrachtung war (Th 7/2001). Und was war damals zu betrachten gewesen, als wir über das Hotel im Wasserturm unter kulinarischen Gesichtspunkten berichteten? Nun, außer der Weitsicht, die man von der elften Beletage des Genießens aus über die Domstadt am Rhein, dem heiligen Strome, gewinnt, war da wenig Betrachtens- und Buchenswertes gewesen, mit dem das Gedächtnis zu belasten sich gelohnt hätte: Das seinerzeit namenlose Restaurant bot eine seinerzeit auch wenig nennenswerte Qualität. Und zu Recht, so fanden wir, spielte es in der gastronomischen Szene Kölns keine Rolle, kam darin nicht vor – uncharmanter kann man über eine Leistung kaum sprechen.

Die Zeiten haben sich, im Bezug auf unser berichterstattendes Interesse, in mindestens dreifacher Hinsicht geändert. Erstens und zweitens bietet der Wasserturm seinen Gästen, den Kölnern und Kölns Besuchern, nunmehr zwei verschiedene Restaurants mit eigenen Profilen. Und drittens hat Deutschlands wichtigstes kulinarisches Gedankenforum, die im April zum letzten Mal veranstaltete Mitteltaler Tafelrunde (die es in dieser Form und Auflage nicht mehr geben wird), endlich auch öffentlich einmal die Akzentverschiebung kulinarischer Kritik artikuliert: Die auf den Teller fokussierte Sichtweise kann nicht länger ausschließlich der Parameter zur Einschätzung einer Leistung sein, die vielmehr gesamtheitlich in den Blick genommen werden muß, als Gesamtkunstwerk Gastronomie eben. Und in diesem Gesamtkunstwerk spielen gleichrangig

die Hauptrollen: das atmosphärische, das gastgeberische, das vinologische und selbstverständlich auch das gastronomische Moment. Mit anderen Worten: Die mindestens vier Schwerpunkte, die von Beginn dieser Serie an auch Schwerpunkte unserer Hotelrestaurantkritik waren – dieses Blatt also war, in aller Bescheidenheit, seiner Zeit voraus.

Um es nicht zu kompliziert zu machen und des Lesers Geduld, der sich nicht Zeit nehmen kann, bis zum Ende zu lesen, nicht zu überfordern, nehmen wir es gleich vorweg: Die Etablierung der beiden Restaurants im Wasserturm sind ganz entschieden ein Gewinn für das Haus. Nicht betriebswirtschaftlich gesprochen, sondern was die Attraktivität des Angebots betrifft. Nun kann man darüber spötteln, daß man dem auf der Ebene des Eingangs liegenden Restaurant den Kunstnamen »d'rbju,W'« gegeben hat, was so gesucht wie gewollt wirkt und, wenn es denn die Erfindung einer Werbeagentur ist, vermutlich Erfindungshonorare in Höhen gekostet haben wird, deren Absurdität mit der des Namens konkurrieren kann. Aber wir wollen ja nicht spötteln. Und das Gourmetrestaurant »Vision« zu nennen, in Anspielung wohl weniger auf visionär Zukunftsweisendes der Küche als vielmehr auf die schon angesprochene Weitsicht hier oben im elften Stock, das leuchtet ein.

Viel weniger verkrampft als die Namensfindung, nein, völlig unverkrampft wirken die Mitarbeiter. Selbstverständlich ist das in diesem Rahmen nicht. Der Wasserturm ist als Hotel ja ein Artefakt, ein künstliches Ding, als ehemaliger, heute unter Denkmalschutz stehender Zweckbau von den Architekten kongenial zur eindrucksvollen Herberge umgebildet und von der Designerin André Putman zu einem Ausstattungskunstwerk geformt. Da ist man leicht versucht, sich so artifiziel zu bewegen und zu benehmen, wie es das Interieur vorgibt. Es ist aber nicht der Fall. Vielmehr müßte man die Mitglieder des Teams nahezu auffallend natürlich nennen, wäre das nicht ein Widerspruch in sich. Aber gemessen an der atmosphärischen Artistik fällt die Natürlichkeit tatsächlich auf, in der einem hier die jungen Damen und Herren begegnen. Selbst wenn man sie, die Damen, wie Kaffeebräuleins in den 60er Jahren, in schwarze Röcke mit weißer Schürze und weißen Häubchen im Haar kleidet: das hat etwas

ungemein rührend Nostalgisches, Mode gewordene gute Zeit, um es erneut widersprüchlich auszudrücken. Und das so gewandete Mädel, das im verglasten Eingangsbereich nicht Kaffee und Kuchen serviert, sondern die Möbel wienert, dieses Mädel grüßt so freundlich und verbindlich, als sei sie die Rezeptionschefin persönlich. Ohne alles Chefinhafte. Aber eine Persönlichkeit. Das putzende Mädel. Alle Achtung.

Das setzt sich fort. Ja, es hatte so schon begonnen. Als wir nämlich an einem der seltenen strahlenden Frühlingssonentage, am Dienstag, 8. Juni, war es gewesen, vormittags angerufen hatten, um für denselben Mittag einen Tisch zu bestellen. Unter freiem Himmel, wenn's geht. Und ohne Kulturstrick, wenn's geht, womit ich einen krawattenfreien Kragen meine. Ja, warum denn das nicht gehen solle, antwortet das Reservierungsfräulein. Sowohl könne man, wenn man wolle, draußen sitzen, als auch ohne Krawatte in Erscheinung treten, ohne modisch diskreditiert zu sein (sie drückt sich etwas weniger geschraubt aus). Und nachdem wir in vorsommerlichem Outfit das Hotel betreten haben, begrüßt bereits wie schon gesagt von dem hübsch beschürzten Fräulein, begleitet uns ein junger Mann zum Lift, damit wir uns nicht verirren im verwirrenden labyrinthischen Mauerwerk des Erdgeschosses, und wünscht uns vor Fahrtantritt nach oben, wir möchten einen guten Mittag und viel Freude und Genuß im Restaurant haben.

Das nenne ich nun einen Empfang, wie er uns übrigens nicht als einzigen und nicht zum ersten Mal zuteil wurde. Es ist wohl der Brauch und Standard, so mit dem Gast umzugehen. Und dem Gast fällt wohl-



Bei sensationellem Panoramablick genießen die Gäste die angepreisene Gaumenfreude in mediterranem Ambiente und – dank überaus zuvorkommender Mitarbeiter – in unverkrampfter Atmosphäre

tuend auf: Die architektonische Klasse des Etablissements, die nicht zuletzt der Preis widerspiegelt, und der ausstatterische Rang des Ambientes, markiert von den großformatigen Wharhols, werden in ihrem totalen Art- und Designcharakter ausgeglichen durch eine nahbare Zugänglichkeit im Gästekontakt, der humaner temperiert nicht sein könnte. – Das ist eine Gastlichkeit, wie sie unserer Zeit gemäß ist, anspruchsvoll, wohlgezogen, entgegenkommend, mit Witz dabei und einem Lächeln. Das ist gut so, das tut gut so.

Und auch dies noch zu bemerken: Die Eleganz und Gepflegtheit des Hauses, darin dem edlen Excelsior Hotel Ernst in nichts nachstehend, ist eine Wohltat dem Auge,

das an dem durchschnittlich eher schmutzigen und schmutzigen Erscheinungsbild der Stadt Köln sein minderes Entzücken findet.

Auf der elften Etage angekommen, setzen sich die gastgeberischen Freundlichkeiten fort. Eine junge Dame führt uns auf die Terrasse, auf der es aber zu stark windet, um dort dinieren zu können. Also nehmen wir drinnen Platz, dürfen uns der Jacken entledigen und haben es garderobisch besser als der von vier Herren besetzte Tisch nebenan, die sich hier in Geschäften treffen und diesem Anlaß krawattigen Tribut leisten, was ihrer hörbar regen Unterhaltung und guten Laune keinen Abbruch tut. Im Gegenteil, die gesellige Atmosphäre schlägt, ohne das Gewicht der Gesprächsthemen auf Stammtischniveau sacken zu lassen, bis zu unserem Tisch herüber und demonstriert, man kann es sich gutgehen lassen, auch wenn das Business einen zusammenführt.

Was diese Bemerkung mit Restaurantkritik zu tun hat, lautet die Frage. Ganz einfach: Das »Vision« ist ein Gourmetrestaurant, in dem die Gourmandise als exzellentes Transportmittel zur Kommunikation in Anspruch genommen wird. Die Feinschmeckerei steht sich nicht selbst und auch keiner Unterhaltung im Weg, weil eine schweigende Andacht vor der Kochkunst dem Bedürfnis nach ungezwungener Konversation, wenn auch über ernste Themen, in die Quere käme. Und ein leuchtendes Beispiel gab dieser Tisch dafür, daß ein Rahmen solcher Art der klinischen Sterilität eines Konferenzraums immer vorzuziehen ist, weil man hier angeregter, also auch produktiver miteinander zu tun hat und sich näher kommt als im nüchternen Besprechungszimmer.

Was nun den Rahmen innenarchitektonisch angeht, so gewannen wir den Eindruck, die Tische seien großzügiger gestellt als bei unserem letzten (professionell veranlaßten) Besuch. Die Wahrhols hat man gegen stilisierte botanische Motive ausgetauscht, was die Ambiance weniger nach Ausstellung aussehen läßt. In den Sesseln sitzt man bequem. Und wer mit Fensterblick zu sitzen kommt, erfreut sich der Panoramaaussicht und ist wenig versucht, auf die vielen lamellierten Be- und Entlüftungsverblendungen an der Decke zu gucken, die nicht hübsch aussehen, aber nun einmal vorhanden sein müssen.

War schon das gastgeberische Entrée vorbildlich, so ist es die professionelle Beratung für den

### »La Vision« im Kölner Hotel im Wasserturm

Kaygasse 2  
D-50676 Köln  
Telefon 0221-20080

#### Direktor:

Harald G. Paus

Küchenchef: Hendrik Otto

#### Restaurantleiter:

Michael Walteich

#### Geschlossen:

Sonntag und Montag

Vorspeisen: 13 bis 24 €

Suppen: 12 bis 13 €

Zwischengerichte: 21 bis 24 €

Fischgerichte: 29 bis 33 €

Fleischgerichte: 30 bis 34 €

Käse: 13 €

Desserts: 11 bis 12 €

#### Menüs:

3 Gänge 53 €

4 Gänge 64 €

5 Gänge 74 €

6 Gänge 83 €



Der »La Vision«-Küche von Maitre Hendrik Otto fehlt es nicht an Entschlossenheit zu Phantasie & Eigenständigkeit

Apéritif genauso. Hauscocktails werden empfohlen, die zur Wahl stehenden Champagnerhäuser benannt, zu denen, je nach Lage des Marktangebots, auch einmal ein Krug oder ein anderer edler Premium-Perlwein gehören kann. Das ist sehr profiliert, spricht den Kenner an und düpiert nicht den, dem die Offerte zu teuer ist, weil er auch auf preiswertere Tropfen zurückgreifen kann. Michael Walteich, Maitre und Sommelier in Personalunion, macht seine Sache nicht nur kennerisch, sondern auch humoristisch und trifft genau den Ton, welcher der Klasse des Restaurants und der seiner Gäste angemessen ist: weltoffen, souverän, aber doch mit jenem Grad an Achtung und Respekt, der dem Kunden nun nicht gerade suggeriert, König, aber doch jemand zu sein, dessen Wünschen man mit Selbstachtung zu Diensten ist.

Die Speisekarte ist ein Ausweis der Ambition und des Ehrgeizes, in welcher Liga diese Gastronomie mitspielen möchte: nämlich in der Liga der besten deutschen Restaurants, wie sie die gängigen Hitlisten nach dem Schnitt der Bewertungen in den gängigen Restaurantführern ermitteln. Es ist das ganze Produktprisma vertreten, mit dem man eine Grande cuisine identifiziert, von der Jakobsmuschel bis zum Hummer, von der Gänseleber bis zum Kalbsbries, vom Steinbutt bis zur Bressetaube. Es mischen sich auch ein paar viktorianische Rustikalitäten darunter, wie sie selbst Frankreichs Drei-Sterne-Köche nicht verschmähen: Kalbskopf oder Kalbsbäckchen. Und die aromatischen Angaben zeigen, daß man auch sensorisch Akzente setzen möchte: Paprika zu Jakobsmuscheln und Octopus; Perlzwiebeln, Chorizo und Koriander zur Dorade Royale oder eine Essigjus zum geschmorten Bäckchen vom Kalb und Leber auf Spargelsauté mit Sauerampfer.

Mit anderen Worten: Die Lektüre ist alles andere als langweilig und macht sowohl neugierig als auch Appetit darauf, sich ans Probieren und Genießen zu geben. Und so hielten wir es auch: Warmes und Kaltes vom Thunfisch mit Vinaigret-

te von confierten Tomaten und Oliven. Wenn denn ein Einwand zu erheben ist, dann allenfalls ein optischer, was die naturgemäß durchgehend ins Dunkelviolette spielende Farbe des Thunfisches angeht. Das sieht in dieser Anordnung von Variationen etwas unfroh-eintönig aus, ist aber nicht wirklich ein Einwand gegen die geschmacklich wie handwerklich tadellos gelungenen verschiedenen Zubereitungen, die den Zartschmeckenden ebenso ansprechen wie den auf aromatisches Forte erpichten Genießer. Überzeugend bei den Vorspeisen auch das Mosaik von der Gänsestopfleber, das an sanftem Schmelz und typischem Eigengeschmack nichts vermischen ließ, überzeugend sekundiert übrigens von einem Apfel-Ingwerkompott, der eine gelungene aromatische Pointe dazu abgab.

### Glasiger Steinbutt

Nicht ganz so gelungen erschienen uns die bestellten Zwischengerichte: Steinbutt und Kaninchen. Das Suprême des Edelfisches wurde geboten auf einem Ragout von saisonalem Stangenspargel, Spitzmorcheln und Saubohnen. Abgesehen davon, daß Spargel und selbst Morcheln aromatisch überraschend schwächelten, verstörte vor allem die merkwürdig glasige Konsistenz des Steinbutts, den wir doch fest- und weißfleischiger schätzen. Zum Rex de Poitou wußte Maitre Walteich zwar sachkundig Auskunft zu geben, daß es sich um eine besondere Kaninchenzucht handle, was uns auch nicht unbeeindruckt ließ.

Aber die Verarbeitung als Roulade von Rücken und Leber auf Risotto mit jungen Erbsen und Estragon kam uns sensorisch etwas fad und belanglos vor. Und eben auch die Präsentation als Roulade kann man stilistisch für überholt halten (wie übrigens auch die, nicht probierten, Röllchen vom hausgebeizten Lachs) und würde vielleicht einer mutig geschmorten Version den Vorzug geben.

Mit dagegen bewies die Machart der Crêpette von der Bresse Taube auf glasiertem Spargel, Spitzmorcheln und Sauce Rouenaise (die Beilagenwiederholung geht à conto Gast). Jedenfalls konnte man die Farce für kühn halten, die das Brustfleisch, nach Anschnitt, in einer überquellenden Fülle umhüllte, daß es ein eher geringes Vergnügen war, dem Füllgemenge zuzusprechen. Das war nun in einer Weise rustikal, wie es dem Adel des delikatesten Geflügels nicht ganz gut ansteht. Versöhner dieses Gerichts: eine stupende Sauce Rouenaise, deren geschmackliche Tiefe und Substanz volllauf zu befriedigen vermochte. Mit dem anderen Hauptgericht war die Wahl glücklicher getroffen: An den Tranchen vom Rehbockrücken auf getrüffeltem Kohlrabi und Wildpfeffersauce konnte man ohne weiteres Gefallen finden in Bezug auf Güte des Produkts, produktgemäßer Zubereitung und aromatischem Umfeld – auf diesem Niveau hätte man sich gern die ganze Suite der verkosteten Gerichte gewünscht.

Vom Dessert nur dies, daß man redlicherweise Auskunft gab, eine Kreativ-Anleihe bei Joachim Wissler gemacht zu haben, ohne es mit dem Zwei-Sterne-Kollegen aufnehmen zu wollen, weshalb der Redlichkeit unsere Achtung und der Zubereitung unser Schweigen gilt...

Der Leser las, was er las. Seine Eindrücke? Sie sind wie die unsrigen: gemischt. Der Küche fehlt es nicht an Entschlossenheit zu Phantasie und Eigenständigkeit, sie ist um Längen besser als vor Jahren, was beim nun nicht mehr ganz so neuen Küchenchef Hendrik Otto wenig wunder nimmt. Aber eindeutig fehlt es ihr an Homogenität und Kontinuität der Qualität, am letzten Raisonement über die Stimmigkeit der Rezeptur, an der letzten Genauigkeit in der Umsetzung. Das war nicht nur bei diesem, sondern auch bei einem halbjährig zuvor gehaltenen Besuch im Januar zu erleben gewesen. Das kann sich ein Restaurant dieses Auszeichnungsranges (ein »Michelin«-Stern, eine »Varta«-Kochmütze, 15 Punkte im »Gault Millau«) und dieser Preisklasse (sie-

### ZULETZT IM RESTAURANT-TEST

»Hotel Bischoff«, Tegernsee (78%) • »Zur Traube«, Grevenbroich (82%) • »Gourmet Restaurant«, Reindl's Partenkirchner Hof (49%) • Hermann's Romantik Posthotel, Wirsberg Franken (70%) • Steinheuers Restaurant zur Alten Post, Heppingen (89%) • Romantik Hotel Goldener Karpfen, Fulda (49%) • Restaurant »Facil«, Madison Berlin (82%) • »Ollvox«, Steigenberger Graf Zeppelin Stuttgart (74%)

Eine vollständige Liste aller bisher getesteten Restaurants erhalten Sie beim Top hotel-Leserservice Fax 08191-9471666

ANZEIGE

www.eibach-die-kueche.de

he Kasten S. 27) eigentlich nicht leisten. Da hat jedes Gericht zu sitzen, muß ausgefeilt und ausprobiert und sollte im Gelingen nicht der Tagesform ausgesetzt sein!

Tut das unserem guten gesamtheitlichen Eindruck entscheidenden Abbruch? Nicht wirklich. Denn wie eingangs gesagt, gebietet das Gesamtkunstwerk Gastronomie, über den Tellerrand hinauszusehen. Und da gab und gibt es ja zur Genüge kompensierend Gutes zu schauen. Die Weinkarte etwa noch, die so umsichtig wie verführerisch zusammengestellt ist und aus der Michael Walteich sehr treffsicher empfiehlt, wovon er sich vorstellt, es komme sowohl dem Gericht als auch dem Geldbeutel zupaß. Als Weinfreund und Weinkenner ist er liberal genug, seinen eigenen Geschmack dem Gast nicht aufzudrängen, Vorschläge zurückzunehmen, neue zu nennen und sich ganz an der Lust oder am Weiniwissensdurst des Kunden zu orientieren. Zur Gänseleber glasweise einen Sauternes ausgeschenkt und überhaupt den ganzen Komment eines korrekten Service beobachtet zu haben, das

sind für ihn Selbstverständlichkeiten; man muß nicht viele Zeilen damit füllen. Aber es verdient noch Erwähnung, daß beim Besuch im Januar sein Humor unserer Unentschlossenheit in der Dessertwahl umstandslos gewachsen war: Der Eigensinn, dann halt alle Nachtische probieren zu wollen, stieß nicht auf das leiseste Erstaunen oder Verwundern, und Küche und Service boten das ganze Repertoire der Dolce auf, das die Karte überhaupt führt. Und so hatten die Teams des »Vision« ihr Vergnügen an unserem Vergnügen, der süßen Neugier keinen Einhalt gebieten zu müssen.

Seinen Namen übrigens trägt das »La Vision« zu Recht: Es gibt der Feinschmecker-Stadt Köln wieder eine echte Perspektive.

HANS PETER O. BREUER

## Wertung: Restaurant »La Vision«

Der Gesamteindruck ist nicht das arithmetische Mittel; die Checkbereiche sind unterschiedlich gewichtet!

