

Mahlzeit: Wie getupft

WE Wochenende, 12.02.2010, Maren Schürmann



Wer auf den Neubau des Museums Folkwang in Essen zufährt, liest sofort: „Vincent & Paul“. Dies ist kein Hinweis auf eine Schau mit Bildern von van Gogh und Gauguin, dies ist der Name des neuen Restaurants, das sich abends herausputzt wie nur wenige im Ruhrgebiet.

Der Teppich zwischen den Tischreihen wird zum Laufsteg: Zunächst die Empfangsdame, die erst die Mäntel, später die Kreditkarte entgegennimmt, der freundliche Kellner, dann der Sommelier, der aus Versehen das Wasser- mit dem Weinglas verwechselt, nun der Mann für das Besteck und den Gruß aus der Küche – ein köstliches Tunfisch-Carpaccio. Da kommt noch die Frau mit dem Brot, und dort nähert sich der Koch persönlich, Frank Heppner. „Ist alles zu Ihrer Zufriedenheit?“ Die Frage hört man hier oft. Und genauso oft die Antwort: „Ja, danke, alles wunderbar!“

Bei Vincent & Paul wollen alle alles richtig machen. Was für den Gast etwas anstrengend wird. Die Situation entspannt der Pianist am Flügel mit „Yesterday“ von den Beatles oder „New York, New York“ von Frank Sinatra. Klassik wäre auch schön gewesen.

Ein Riesling passt gut zum asiatischen Essen

Der Sommelier liest leider mehr vor als dass er empfiehlt. Dann den Riesling bitte (0,25l für 8,50 Euro), der passt immer zum asiatischen Essen. Wobei Heppner aus München, der einst in Hotels in Asien kochte, seine Küche „euro-asiatisch“ nennt. So finden sich auf der Speisekarte „asiatische Holondaise-Rösti“ und „Currygraupen“. Bei Gewürzen wie Ingwer oder Kafirlimettenblätter geht es ihm nicht um Schärfe, sondern um die gewisse Note.

Heppner bereitet eine Delikatesse dreimal anders zu und doch immer raffiniert, wie die „Trilogie von Jakobsmuscheln“ (17 Euro) beweist: gebraten, als Carpaccio und schließlich im Tempura-Mantel, also im japanischen Ausbackteig. Diesem gelungenen Start folgt ein nicht weniger guter Hauptgang: „Yakitori mariniertes Perlhuhnssupreme auf Wokgemüse und Pandam-Duftreis“ (18 Euro). Das Fleisch ist erfreulich zart, Die Erbsenschoten und die Sprossen sind schön knackig. Einen äußerst fruchtigen Abschluss bilden die Sorbetvariationen (9 Euro).

Ein Genuss – auch fürs Auge. Denn hier wird der Teller zum Rahmen der Speise, deren Saucen aussehen, wie mit einem Pinsel getupft. Danke, alles zu unserer Zufriedenheit!

Preise: Für ein Menü muss man mit 45 Euro aufwärts rechnen, dafür bekommt man aber auch Gutes geboten

Ambiente: Puristische Inneneinrichtung in Schwarz, Silber, Braun. Mit Blick auf den Innenhof des Museums

Service: Sehr aufmerksam. Ein wenig zu viel des Guten

Und sonst: Mittags Selbstbedienung. Pause zwischen 16 und 18 Uhr. Diese Lücke soll mit einem Café im Altbau geschlossen werden, geplante Eröffnung: spätes Frühjahr

Vincent & Paul, Museumsplatz 1 (Bismarckstr. 60) Essen, Tel: 0201/ 88 45 888

Di - So: 10.30 - 16 Uhr, 18 - 1 Uhr