

# NEUES VOM BROKKOLI

JÜRGEN DOLLASE ISST BEI DENIS UND KATHRIN FEIX  
IM MARBURGER ESSZIMMER

Fotos GUIDO BITTNER

**K**athrin und Denis Feix haben mit ihrem Umzug in das Gourmetrestaurant des Vila-Vita-Hotels in Marburg auch ihr kulinarisches Konzept verändert. »Green Fine-Dining« heißt es nun, und zwar mit einem Schwerpunkt auf »alten und sehr selten genutzten Sorten von Gemüse und Kräutern« aus regionalem Anbau. Eine solche Entscheidung lässt vor allem deswegen aufhorchen, weil Denis Feix kein Newcomer ist, sondern ein gestandener Koch, der schon einmal zwei Michelin-Sterne hatte und auch in Marburg vom Start weg gleich einen ersten Stern bekam. Hier arbeitet jemand an Gemüsegerichten, der über enorme Erfahrung und Kenntnisse verfügt und mit dieser Substanz neue Dimensionen erreicht. Über das hier analysierte Menü hinaus kann man zum Beispiel überaus differenzierte und prächtig schmeckende Tomatenvariationen mit Gurkengranité und Kapernblatt oder die Bearbeitung eines halben Salatherzens mit einer ganzen Reihe von Mikroelementen bekommen, die seine große Souveränität im Umgang mit Gemüse zeigen. Im FINE-Menü zeigt Feix das ganze Spektrum von einem rein pflanzlichen Gang bis zu sehr unterschiedlichen Einsätzen von Gemüse, die immer individuell und oft ausgesprochen originell und innovativ sind.

**DENIS FEIX** (48) hat ab Mitte der 90er-Jahre nach seiner Ausbildung im Restaurant Kaisergarten in Neuenrade eine Reihe von eher kurzen Stationen durchlaufen: Er war bei Albert Bouley im Waldhorn in Ravensburg, bei Dieter Müller in Bergisch-Gladbach, im Marcobrunn in Eltville bei Joachim Wissler, im Résidence in Essen bei Berthold Bühler, im La Table in Dortmund bei Thomas Bühner und in Schloss Berg bei Christian Bau, dort schon als Souschef.

Nach dreieinhalb Jahren in gleicher Funktion zurück im Résidence war er dann über zehn Jahre lang Küchenchef im Il Giardino des Columbia Hotels in Bad Griesbach – dort bekam er mit zwei Michelin-Sternen und 18 Gault-Millau-Punkten auch seine bisher höchsten Bewertungen. Nach gut fünf Jahren in der Zirbelstube im Stuttgarter Hotel am Schlossgarten ging es schließlich nach Marburg in das zum Hotel Vila Vita gehörende Esszimmer Denis Feix. Mit dieser Vorgeschichte ist klar, dass Feix kulinarisch mit allen Wassern gewaschen ist, also über ein extrem breites Spektrum an handwerklichem Können und stilistischen Ausdrucksmitteln verfügt. Neu im Esszimmer ist ein verstärkter Fokus auf die Gemüseküche, wo er Zubereitungen präsentiert, die eindeutig auf der Höhe der Zeit sind.

Sommelière und Restaurantleiterin im Esszimmer ist **KATHRIN FEIX** (47), die ihre Ausbildung zur Hotelfachfrau von 1993 bis 1996 bei Jörg Müller auf Sylt gemacht hat. Nach Stationen im Hamburger Le Canard, nochmals bei Jörg Müller und dann in Steinheuers Restaurant in Bad Neuenahr überschritten sich ihre Arbeit und die ihres späteren Mannes offensichtlich im Eltviller Marcobrunn – seit der darauf folgenden Zeit im La Table haben Kathrin und Denis Feix nur noch gemeinsame Stationen. Im La Table war Kathrin Feix auch erstmals als stellvertretende Sommelière mit dem Wein beschäftigt, 2003 machte sie in Koblenz den einschlägigen IHK-Abschluss. Im Columbia Hotel in Bad Griesbach war sie dann ab 2006 als verantwortliche Sommelière tätig. Unter ihren Auszeichnungen sticht sicherlich die als Gastgeberin des Jahres im Gault Millau 2016 besonders heraus.

## Scholle, Nordseekrabbe, Salzzitrone

Denis Feix überrascht hier mit der in Spitzenküchen selten anzutreffenden Scholle, die er enorm aufzuwerten versteht. Die Begleitung besteht einerseits aus den ähnlich bodenständigen Nordseekrabben, andererseits aus einem variierenden Spiel rund um die klassische Beurre blanc, mit Dashi angereichert, die als Basis eingesetzt ist, sodass man sie bei jedem Bissen mit aufnimmt. Dazu kommen auf dem Fisch eine Salzzitronenmarmelade, eine Pistaziencreme und Pistazienstücke, die den nussigen Geschmack der Krabben erweitern. Abgerundet wird das Ganze von einer Art zu Algen gegossenem Algengel (»Algatinado«). Der Gesamteindruck ist hochwertig, mit einer feinen, angereicherten Säure und einem dezenten Aromenspiel.

**WEIN 1** 2021 *Querschnitt weiß, Kolfok, Neckenmarkt, Burgenland, Österreich*. Serviertemperatur: 8 Grad bei einer Raumtemperatur von 23 Grad. Die Cuvée aus Welschriesling, Grünem Veltliner, Chardonnay und Muscat zeigt in der Nase klar ihren Verschnittcharakter, der stabil wirkt und nicht in sich changiert. Am Gaumen bleibt der Mischakkord konstant, schmeckt üppig und gleichzeitig leicht (was hier nicht als Widerspruch erscheint), dabei immer höchst fruchtig. Zur Sauce zeigt sich die Substanz hinter der Frucht: Der Wein reagiert sehr trocken und kulinarisch profund; im Akkord blockieren die Pistazien mit ihrem Fett ein wenig

von seiner Komplexität. Was entsteht, ist eine prägnante, originelle Fruchtnote als schöne Ergänzung des Spektrums.

**WEIN 2** 2021 *Silvaner Am Wengertshäusle, Franziska Schömig, Rimpf, Franken*. Serviertemperatur: 8 Grad. In der Nase zeigt dieser spontan vergorene Silvaner viel trockene Frucht mit einem Hauch von Rauch. Am Gaumen verschiebt sich das Gewicht zum Rauch und mehr Richtung Körper als Richtung vordergründiger Fruchtigkeit. Zusammen mit der Beurre blanc und ihrem Säurespiel ist dieser Wein ein wesentlich stärkerer Partner als der Querschnitt. Im Vollakkord werden dann – wieder unter Beteiligung der Pistazien – die herberen Noten zugunsten von mehr Frucht überlagert. Nimmt man dazu viel Sauce, wirkt der Wein schlanker.

Beide Kombinationen sind gut, mit unterschiedlichen Schwerpunkten, aber einem ähnlichen Ergebnis: In beiden Fällen bleiben am Ende vor allem Fruchtnoten, die hier für das elegante Finale beim Essen die richtige Ergänzung sind. Man kann diesen Zusammenhang natürlich früh erkennen und etwas mit der zeitlichen Distanz spielen, also der Verlegung der Kontaktstelle auf etwa plus zehn bis 15 Sekunden. In diesem Fall blendet wieder mehr Körper auf, und das Geschehen mit den Weinen wird insgesamt komplexer.





## Kalbszunge, Bohnen, Kaviar

Bei diesem spektakulären Hauptgericht zeigt Denis Feix jene Virtuosität im Detail, die letztlich eine große kreative Freiheit schafft. Der scheinbare Gegensatz zwischen rustikalen Produkten und Kaviar löst sich hier in schiere Finesse auf, weil Feix alle Teile vor allem in ihrer aromatischen Potenz wahrnimmt. Die Zunge ist wunderbar zart, der Zungenchip hat eine elegante Textur und eine ebensolche Konzentration der Aromen, und die Bohnen gibt es als eine Art von brillanten Variationen, die wieder an den spezifischen Umgang mit Gemüse erinnern. Das Gesamtbild wird durch die schöne Kombination von Herzhaftigkeit und Finesse geprägt, wobei der Kaviar eher Würze als eine wahrnehmbar maritime Zutat ist.

**WEIN 1** 2021 Majas rouge, Domaine de Majas, Caudiès-de-Fenouillèdes, Côtes Catalanes, Roussillon. Serviertemperatur: 17 Grad. Im Glas entwickelt sich schnell eine südlich strukturierte, schlanke, aber durchaus intensiv wirkende Frucht. Am Gaumen bleibt der Wein mittig und nicht unbedingt voll, leicht adstringierend und jugendlich – die Nase wirkt

mit Blick auf mögliche Akkorde aussagekräftiger als der Eindruck im Mund. Mit der Sauce wird der Wein deutlich schlanker bis dünn und macht keinen besonders hochwertigen Eindruck. Auch in verschiedenen anderen Kombinationen bleibt er tendenziell zurückhaltend, reduziert und immer eher mittig ohne irgendwelche besonderen Spitzen. Eine Verlegung der Kontaktstelle innerhalb des normalen Bereichs, also bis etwa plus 20 Sekunden, bringt keine wesentliche Veränderung.

**WEIN 2** 2020er Pinot Gris Schlossberg, Philipp Rieger, Buggingen, Baden. Serviertemperatur: 13 Grad. In der Nase zeigt sich eine volle, klare Frucht – bei einer Blindverkostung ginge dieser Grauburgunder vielleicht sogar als Rotwein durch. Am Gaumen bleibt dieses Bild mit einem schönen Schmelz und einiger Eleganz weitgehend erhalten. Zum Essen hat der Duft eine so auffallend wichtige Bedeutung, wie man sie sonst selten findet, überzeugt er doch durchgängig, wohingegen der Körper am Gaumen etwas schwankend reagiert. Mit einer Verlegung der

Kontaktstelle auf etwa plus 20 Sekunden bekommt man eine sehr überzeugende Balance zwischen Wein und Essen, lediglich der Kaviar kann nicht wirklich integriert werden.

Das Gericht ist für die Weinbegleitung nicht einfach, selbst wenn man mit dem Pinot Gris und dem Spiel mit der Kontaktstelle ein sehr gutes Ergebnis erzielen kann. Der Majas ist überfordert mit den ausgesprochen vielfältigen Aromen und den diversen Fetten, die ja auch in dem Chip enthalten sind, und findet nicht einmal eine Art Nische, also einen stabilen Platz im Gesamtspektrum. Der Pinot Gris kommt damit dank seinen diversen Eigenarten wesentlich besser zurecht, hat aber ebenfalls für den Kaviar keine Weißweinnoten, die mit ihm selbstverständlich reagieren könnten. Bei der Begleitung für diesen Gang wäre zum Beispiel über eine andere Art von Säure nachzudenken, als sie beim Kaviar zu finden ist.

## Himbeere, Mirabelle, Mädesüß

Dieses Dessert bietet ein sensorisch breites Spiel mit den Elementen, bei dem man in der Regel mit jedem Bissen leicht veränderte Proportionen bekommt. Es gibt die Mirabelle, mit Mädesüß-Zucker abgeflammt, ein Granité von der Mirabelle, einen Topfenschaum, ein Mirabellen-Sorbet, Himbeeren und die feinen Mädesüß-Blüten. Durch die unterschiedlichen Texturen und die Verläufe der Wahrnehmung im Mund entsteht Abwechslung auf einer harmonischen, aromatisch nicht zu stark abweichenden Basis. Für den Wein relevant ist das zeitlich gestaffelte Spiel von Süße und Säure.

**WEIN 1** 2021 Riesling Auslese Heerkretz Großes Gewächs, Wagner-Stempel, Siefersheim, Rheinhessen. Serviertemperatur: 8 Grad. In der Nase zeigt sich vor allem eine schöne trockene, sortentypische Auslese-Charakteristik. Am Gaumen wird es fruchtiger, bleibt aber mild und wenig auftrumpfend. Mit der Baiser-Basis wirkt der Riesling als weinige Ergänzung ohne konkrete Reaktion mit den Fruchtnoten. Auch mit dem Obst in den anderen Akkorden dominiert der wenig-grundierende Charakter, der mit kleinen Fruchtspitzen ins Geschehen eingreift, vor allem aber als passender Rahmen für das differenzierte Spiel der Mirabellen-Mädesüß-Noten beeindruckt.

**FAZIT** Denis Feix zeigt sich in der Küche als Meister, der über eine weit gespannte Klaviatur von ebenso individuellen wie überzeugenden Aromen verfügt. Seine Arbeit mit Gemüse gehört zum Besten, was man bei uns in diesem Fach derzeit antrifft. Die Differenzierung und komplexe Struktur bei gleichzeitig bester Zugänglichkeit stellen Kathrin Feix vor eine anspruchsvolle Aufgabe, die sie mit jeweils klar unterschiedlich wirkenden Weinen pro Gericht angeht. Dabei wird deutlich, dass die Begleitung einer so vielschichtigen Küche mit einer derart modernen Behandlung von Gemüse und Kräutern eine ganze Reihe neuer Aspekte zu berücksichtigen hat und deutlich über traditionelle Schemata hinausgehen muss. 🍷

**WEIN 2** 2021 Moscato d'Asti Vigna Senza Nome, Azienda Braida, Rocchetta Tanaro, Asti, Piemont. Serviertemperatur: 8 Grad. Dieser Moscato mit nur 5,5 Prozent Alkohol ist in der Nase typisch, gibt aber noch keine Auskunft darüber, wie viel Süße er hat. Am Gaumen führen die Temperatur, etwas Prickeln sowie die feine Frucht zu einem angenehmen, entspannten Eindruck. Mit den Himbeeren und den anderen Obstnoten ergibt sich dann weniger eine weinige Fundierung als eine sehr schöne aromatische Ergänzung der Moscato-Aromen durch das Essen. Diese Wirkung kommt angesichts des nicht sonderlich dominanten Spektrums des Weins etwas überraschend, überzeugt aber sofort.

Zweimal eine sehr gute Wahl mit ganz unterschiedlichen Registern, die eine gründliche Analyse der Perspektiven dieses Desserts für die Weinbegleitung voraussetzen. Die Riesling-Auslese ist dabei die erste Wahl für Leute, die den Wein beim Nachtisch am liebsten dort sehen, wo er die Süße im Zaum hält und auch in deren Bereich den Charakter von »Essen« erzeugt. Der Moscato ist mehr etwas für Dessertfreunde, die das subtile Spiel der Fruchtnoten erhalten wollen und sich einen Wein als Mitspieler wünschen, der diese Struktur womöglich noch verbessert und keineswegs überlagert.

