Das Buerehiesel und sein Chef, Eric Westermann

Auteur : Hervé Lévy

Date : 30 März 2023

Seit 2008 von einem Stern im Guide Michelin ausgezeichnet, ist die Ku?che von Éric Westermann ehrlich und unverkennbar. Besuch im **Buerehiesel**, einer der Spitzenadressen in Straßburg.

Seit 2007 Chef des Buerehiesels – „*Ich habe den Eindruck, dass es gestern war*“, lacht er – hat Éric Westermann das Haus, das sein Vater in den Himmel der drei Sterne im Guide Michelin getragen hat, in ein Etablissement verwandelt, in dem sich Ungezwungenheit auf Aufzeichnung reimt. Ein echter Erfolg, diese Veränderung hat die Straßburger – und nicht nur die… – begeistert, die sich ein Restaurant wieder angeeignet haben, das von vielen Gästen, die es mit einem Lächeln auf den Lippen verlassen, zärtlich „Le Bubu“ genannt wird. Auch wenn der Meister des Ortes natu?rlich das Produkt verherrlichen will – „*ob edel oder gewöhnlich, es sollte immer top sein*“ –,

lässt sich sein Kredo folgendermaßen zusammenfassen: „*Schlussendlich sind die Einzigen, die Recht haben, weder die Gastronomiefu?hrer noch die Journalisten, sondern die Gäste. Sie sind diejenigen, fu?r die wir arbeiten*.“ Und auch wenn Éric sich einen Vornamen machen konnte, schwebt der Schatten des Vaters manchmal noch u?ber der Ku?che des Sohnes: „*Wenn ich etwas an den Froschschenkeln ändere, werde ich an den Pranger gestellt*“, amu?siert er sich, als er von einem seit Jahrzehnten unantastbaren Rezept erzählt. In der Tat gleicht das seidige Fleisch der Schenkel der in der Pfanne gebratenen Amphibie mit Kerbel in Begleitung von schniederspaetle – typischen Ravioli aus dem Nordelsass – die mit gedämpften Zwiebeln gefu?llt sind, an Perfektion. Das, was sich zwischen dem Fett des Duos Butter/ Creme und der Säure eines Spritzers Melfor abspielt ist herrlich subtil. Man isst es mit den Fingern, ohne Schnickschnack.

Aber Éric Westermann ist nicht der Vergangenheit verhaftet, denkt sich Gerichte von großer Ehrlichkeit aus, wie einen gezupften Taschenkrebs mit Limette, der mit einem feinen Krustentier-Gelee mit Zitrus serviert wird, das wie eine durchsichtige gelbe, fast irreale, Sonne scheint, die auf den Teller gefallen wäre. Quinoa und knackiges Gemu?se lassen diese Meereskomposition mit intensivem Glu?ck an Land gehen. Köstlich erdverbunden ist auch ein Törtchen aus Langem

Ku?rbis aus Nizza, traumhaft leicht, mit einer charmanten Spiral-Ästhetik, dem eine Yuzu-Marmelade den nötigen Pfiff verleiht. Und schließlich ist es unmöglich, die königliche Hochzeit der Macht und der Zartheit mit seiner Majestät dem Hasen zu vergessen – es versteht sich von selbst, dass er aus der lokalen Jagd stammt –, der sich mit den Kastaniennoten eines Su?ßkartoffelpu?rees vermählt. Ob unter dem ikonischen Glasdach oder, wenn die schönen Tage wieder kommen, auf einer der schönsten Terrassen der Stadt, verlässt man dieses „Bauernhäuschen“ leicht berauscht. Und das liegt hauptsächlich nicht am Wein…

Das Buerehiesel liegt im Parc de l’Orangerie (Straßburg). Geöffnet dienstags bis samstags. Menu von 49 bis 129€

buerehiesel.fr