Die Natur findet man in den Gerichten von Yannick Guth

Auteur : Hervé Lévy

Date : 30 April 2025

Die naturnahe Ku?che von **Yannick Guth** ist gerade mit einem Stern im Guide Michelin ausgezeichnet worden. Das war uns eine Ru?ckkehr zum elsa?ssischen Chef-Sammler wert.

In seine reinterpretierten Ferme-Auberge, die er for zen Jahren eröffnet hat, einem schicken undholzigen Schmuckkätschen, setzt Yannick Guth die Erkundung das gastronomischen Reichtums seines Heimattals Val de Villé fort. Dieser Bewunderer von Alain Passard – der bei Küchenchefs wie Marc Haeberlin gearbeitet hat – entwickelt eine starke Beziehung zur ihn umgebenden Natur, die er „*als einen riesigen Garten*“ betrachtet. Und er setzt fort: „*Wir machen große periodische Sammel-und Pflückarbeiten – die Tannenspitzen, zum Beispiel, ein oder zweimal im Jahr – aber jeden Tag gehe ich Kräuter sammeln. Wenn Sie höher steigen, finden Sie Waldmeister. Tiefer unten Bärlauch oder Mädesüß, aber auch Japanischen Staudenknöterich, der an Bambus erinnert. Ich habe Stücke in der Mitte zerteilt um sie als Träger für ein neues Amuse-Bouche zu nutzen.“* Der Chefkoch sucht ohne Unterlass, verwandelt Speisen und Menus – deren Namen Altitude 286, 350 und 534 die Topographie der Orte erwähnt, die ihm am Herzen liegen. Die Routine? Nichts für ihn, der die Idee eines „Signatur-Gerichts“ gar nicht mag.

Seine kulinarische Philosophie, die auf einer intimen Bezie- hung mit dem Biotop beruht – zwischen bewusster Frontalität und tiefer Sensibilität – verführt mit einem Risotto mit Sellerieknolle, Tomme und frisch geschnittenem Bärlauch. Der Brutalismus dieser Berg-Komposition bekommt eine luftige Finesse dank einer Mousse aus geräucherter Milch, einem zarten Schaum mit Erinnerungen an Stroh, der das Ensemble in eine raffinierte Ländlichkeit hüllt. Genauso begeisternd ist der Barsch im Biskuitteig – ein Augenzwinkern für Emmanuel Renaut, im Dreisternerestaurant von Megève wo Yannick Guth gearbeitet hat – der auf einem See aus Crème Dubarry surft, in der der Blumenkohl extrem zart ist. Auf dem knusprigen Toastbrot, das das fischige Parallelepiped krönt, dienen Fragmente von Rosenkohl als Gefäße für eine Handvoll Hechtrogen. Die fröhliche Bitterkeit der Pampelmuse gibt einen wohlverdienten Kick und ist ein unumgängliches Element, verleiht einem Gericht seine ganze Kohärenz, das eine aufblühende und explosive Natur wiedergibt. Nach diesen zwei Realisierungen von intensiver Freude sagt man sich, dass die neueste Auszeichnung im *Guide Michelin* absolut verdient ist und verzichtet darauf zu verstehen, warum der Küchenchef nicht auch die *Étoile verte* (Grünen Stern) erhalten hat, die Häuser auszeichnet, die im Bezug auf umweltbewusste Gastronomie eine Modellfunktion haben. Sicherlich ein Versäumnis... Das wird im nächsten Jahr kommen...

L’Auberge Chez Guth liegt in der 5a rue du Bas-des-Monts (Steige). Geöffnet mittwochs bis samstags sowie sonntagmittags. Menu von 48 bis 98€
auberge-chez-guth.fr