Die Villa René Lalique feiert ihr 10jähriges Jubiläum mit Eleganz

Auteur : Hervé Lévy

Date : 28 August 2025

Die **Villa René Lalique**, in der der österreichische Küchenchef Paul Stradner kocht, feiert ihr zehnjähriges Jubiläum mit einem Menu von höchster Eleganz aus symbolträchtigen Gerichten des elsässischen Hauses.

„*Wir sind in die Archive eingetaucht und sind mit allen Karten seit 2015 herausgekommen, was es erlaubt hat zu sehen wie das Haus sich entwickelt hat. Es wurden sogar vergessene Gerichte wiedergefunden*“, sagt Paul Stradner lächelnd. Darunter eine geniale Meerbarbe, die eine Komposition von 2018 reaktiviert, die Seebarsch verwendete. Der Austausch war notwendig, da der Küchenchef sich heute weigert mit bedrohten Arten zu arbeiten: „*Wir haben es versucht und*

die Wahl zahlte sich aus. Die Geschmacksnoten sind außergewöhnlich“, fasst er zusammen. Man kann ihm nicht widersprechen, ob der intensiven Finesse des Fischs – mit seinen ergreifenden Erinnerungen an Süße und starkem Meeresgeschmack – die mit Glück eine Verbindung mit der fruchtigen Säure der Yuzu und einer Vinaigrette mit Holunderblüten und leichten Bitternoten eingeht, verstärkt von einem Pak Choi. Der Koch wandert auf einem schmalen Grat, findet das richtige Gleichgewicht zwischen einem Gericht, das ideal für den Sommer ist und gleichzeitig ein Aushängeschild für das elsässische Haus werden könnte, das mit zwei Sternen im *Guide Michelin* ausgezeichnet wurde.

In einem zehnteiligen Menu entdeckt man ebenfalls Klassiker wie das perfekte Ei „Sarah Bernhardt“ (2020), eine Hommage an jene, die eine der Musen von René Lalique war – eine sämige Beurre blanc, mit Champignons und einem Hauch Estragon, *what else*? – oder den Cappuccino aus Kartoffeln mit Trüffel (2015), mit Bezug auf Jean-Georges Klein, den Ersten, der in Wingen-sur-Moder am Herd stand. Ganz im Gegenteil dazu sind die Flaschen, die Romain Iltis, der Elite-Sommelier, auswählt Neu-Entdeckungen, die die Weinberge des Herrn des Hauses, Silvio Denz, veredeln, oder einen schönen Ausflug anbieten, zum Beispiel mit einem wunderbaren lieblichen Wein aus Korsika vom Domaine Leccia. Wir bewundern außerdem die Kartoffelnudeln (2022), Signatur-Gericht von Paul Stradner, das auf perfekte Weise das „Dreifache A“ verkörpert, welches seine kulinarische Philosophie prägt: Anbaugebiet Elsass (Alsace), Erinnerungen an Österreich (Autriche) und Deutschland (Allemagne), wo wer arbeitete. Als extreme Leckerei, ist diese zutiefst erdverbundene Umsetzung von einer großen Zartheit geprägt, die Schnecke, Petersilie und Meerrettich zu einem explosiven, länglichen Triptychon verbindet. Auch wenn der äußere Aspekt einfach, gar rustikal ist, ist die Geschmackstiefe von aristokratischer Komplexität und geschmacklicher Transparenz... Man ist näher an der Kammermusik von Ravel, als an einer Sinfonie von Bruckner! Auch hier ist der Teller sehr gut ausgeglichen, ganz im Sinne eines Menus, das die Seele der Villa ausdrückt.

Die Villa René Lalique liegt in der 18 rue Bellevue (Wingen-sur-Moder). Geöffnet dienstags und mittwochs (nur abends) und donnerstags bis samstags. Jubiläumsmenu für 240 oder 270€ bis Ende 2025. Weitere Menus von 170 bis 230€
villarenelalique.com

> Spezialabend zum zehnjährigen Jubiläum der Villa mit Paul Stradner und Jérôme Schilling am Herd des mit zwei Sternen ausgezeichneten Château Lafaurie-Peyraguey in Bommes (19.09.)