Die Villa René Lalique und das Château Hochberg, eine gastronomische Galaxie

Auteur : Hervé Lévy

Date : 30 November 2023

Die funkelnde Gastronomie-Galaxie **Lalique** entfaltet sich einen Steinwurf entfernt von der elsässischen Manufaktur in Wingen-sur-Moder.

Als er Lalique im Jahr 2008 aufkaufte, hat es Silvio Denz einem der Schmuckstu?cke des französischen Luxus erlaubt, eine neue Dimension zu erreichen. Die Manufaktur in Wingen-sur-Moder (nicht zu besichtigen) produziert immer noch die weltweit beru?hmten Kristall-Juwelen und hat zahlreiche Kooperationen entwickelt, ob es sich um zeitgenössische Ku?nstler wie Damien Hirst oder Rapper handelt! Die Glasbläser haben in der Tat Flaschen fu?r Branson, die Cognac-Marke von 50 Cent hergestellt. Einrichtungen, die die art de vivre zelebrieren, Hotels und Restaurants, wurden u?berdies kreiert, ob in der Region Bordeaux (Château Lafaurie Peyraguey, zwei Sterne im *Guide Michelin* in dem der Elsässer Jérôme Schilling arbeitet) oder in Schottland

(The Glenturret, ein Stern). Anfang 2025 wird die Villa Florhof in Zu?rich in einer Seidenfabrik aus dem 15. Jahrhundert eröffnen: Vierzehn Suiten, ein Gastronomie-Restaurant, ein Gewölbekeller fu?r den Wein… die Erwartungen sind hochtrabend.

Villa René Lalique © Olivier Wong

Im Elsass entfaltet sich ein doppeltes gastronomisches Angebot, zu dem das Château Hochberg gehört. Am Herd bietet Arnaud Barberis eine glamouröse Bistro-Ku?che an, mit dem besten Preis-Leistungsverhältnis in ganz Ostfrankreich. Die geschickt aufgebaute Royale Königinpastete eignet sich ihren Titel nicht widerrechtlich an, denn sie verherrlicht das Trio Kalb / Geflu?gel / Kalbsbries: Auf der Zunge zergehend und köstlich ist sie ein legendäres Gericht, eine Ode an die Freude, in Begleitung von Klößchen mit frischen Kräutern und Nudeln. Nur einen Steinwurf entfernt befindet sich die Villa René Lalique (zwei Sterne), in dem der brillante Paul Stradner nun alleine tätig ist, während Jean-Georges Klein seine wohlverdiente Rente genießt: „*Die Inspirationsquellen von René Lalique ließen sich mit drei Buchstaben, FFF, zusammenfassen – Frau, Fauna und Flora –*

*meine ebenfalls aber es sind A, wie Elsass (*Alsace*) – wir haben uns in den vergangenen zwei Jahren darum bemu?ht lokale Produzenten auszuwählen und parallel dazu unseren eigenen Gemu?segarten geschaffen –, Österreich (*Autriche*) mein Heimatland und Deutschland (*Allemagne*) wo ich viel gearbeitet habe*“, fasst der Ku?chenchef aus der Steiermark zusammen. Er hat eine sehr kohärente Karte geschaffen, auf der das perfekte Ei mit Kresse wirklich von einer schönen Brotschnitte zum Eintunken begleitet wird. Eine Komposition mit einem vertikalen Zylinder, eine Allianz von Kaviar und Rindertartar ist eine geschickte Variation, die den Begriff des Rohen erkundet, zwischen jodhaltigem Glu?cksgefu?hl und erdiger Finesse. Man könnte sich keine perfektere Verbindung von Land und Meer vorstellen, die den Geist des Hauses mit großer Eleganz zu synthetisieren scheint.

Château Hochberg © Karine Faby

Die Villa René Lalique liegt in der 18 rue Bellevue (Wingen-sur-Moder). Geschlossen samstagsmittags sowie dienstags und mittwochs. Menu von 110 bis 260€.

villarenelalique.com

Das Château Hochberg liegt in der 2 rue du Château Teutsch (Wingen-sur-Moder). Sonntagsabends, montags und dienstags geschlossen. Menu von 27 bis 46€.

chateauhochberg.com