Haute tradition

Auteur : Hervé Lévy

Date : 20 Februar 2020

Seit 1992 führt Claus-Peter Lumpp mit Meisterhand die Küchen des Restaurants Bareiss. Besuch im verzauberten Königreich eines Küchenchefs, der zu den Größten in Deutschland gehört.

Claus-Peter Lump ist ein diskreter Mann. Der galoppierende Starkult der Profession ? Nicht für diesen Koch. Fern liegt ihm die Idee, der Mogelpackung der mediatisierten Berühmtheit zu erliegen, mehrere Adressen zu eröffnen oder an Shows in aller Welt teilzunehmen. Er ist bei jedem Service anwesend: „*Wenn ich nicht da bin heißt das, dass das Restaurant geschlossen ist*“, flüstert er. Der Mitte-Fünfzigjährige ist nichtsdestotrotz eine Kochmütze von sehr hohem Niveau, die seit 2007 von drei Sternen im *Guide Michelin* belohnt wird. Bescheiden redet er nicht groß daher, drückt sich – und auf welche Weise – auf Tellern aus, auf denen die Wahrheit des Produkts und die Perfektion einer Kunst erstrahlen, die er bei Meistern wie Eckart Witzigmann und Heinz

Winkler, zwei spirituellen Vätern der deutschen Gastronomie, oder Alain Ducasse erlernt hat. „*Ich fand mich bei ihm im Louis XV in Monte-Carlo wieder, ohne ein Wort Französisch zu sprechen. Glücklicherweise gab es zwei Elsässer in der Brigade* [lacht]. *Es war sehr hart, aber ich habe von dieser so natürlichen Küche sehr viel gelernt*.“

© Gu?nter Standl

Stil

Seit er 1992 die Zügel des Restaurants Bareiss (im gleichnamigen Hotel) übernommen hat, entwickelt er dort eine Küche deren Credo er auf klare Weise formuliert: „*Ich bin sehr traditionell: Ein gutes Produkt, ein guter Geschmack, nichts weiter. Der Rest ist zu modern für mich*“, amüsiert sich jener, der sich als „*Handwerker*“ bezeichnet. Die absolute Modernität? Die Avantgarde? Die Prahlerei? Damit hat dieser Mann nichts zu tun, der die Authentizität vorzieht, alles Künstliche ablehnt und im vergangenen Jahr geschockt darüber war, dass L’Auberge de l’Ill nach mehr als fünfzig Jahren ihren dritten Stern verlor. So als ob der rote Gastronomieführer eine Exempel statuieren wollte, indem er Marc Haeberlin abstrafte, einen der brillantesten Verteidiger des kulinarischen Kulturerbes. Mit ihrer französischen stilistischen Basis illustriert dies die Karte von

Claus-Peter Lumpp auf perfekte Weise, mit einer Vorliebe für Wild. In der Tat besitzt das Haus sein eigenes Jagdrevier mit einer Fläche von mehr als 500 Hektar inmitten des Schwarzwaldes. Illustration mit einem edlen gebratenen Rehrücken, der klassisch von Rosenkohl begleitet wird, deren zarte Macht sich mit der lebendigen Süße einer Handvoll Hagebutten amüsiert. Eine graphische Kreation, die einen Dialog mit einem Kompott aus der Schulter des Tieres eingeht, die mit dem Gemüsepuree vereint wird. Eine doppelte Freude... Genauso ist es mit einer unvergleichlichen Begegnung von Erde und Meer, in der cremige Kritharaki – diese genialen Nudeln, die an Reiskörner erinnern und auch Reisnudeln genannt werden – das Bett für ein erotisches Duo bilden, bei dem Würfel von bretonischem Steinbutt mit großen Scheiben von Weißer Trüffel aus Alba Verstecken spielen, für eine Sinfonie mit komplexen Geschmacksnoten. Ein Teller, der mit Jubel und Sorgfalt bis zum letzten Krümmel geleert wird!

© Gu?nter Standl

Architektur
Ob salzig oder süß, die Spezialitäten des Hauses, die mit peinlicher Sorgfalt konstruiert werden, tragen das Siegel der absoluten Perfektion. Davon zeugt ebenfalls die Komposition eines strengen

und zarten Tartars vom Milchkalb, auf einer Parmesancreme, die elegant mit gedämpften Kerbelwurzeln tanzt, für ein melodisches Ensemble, das von einigen Kapern übersät ist. Der Chefkoch, der seit sechzehn Jahren mit dem Patissier Stefan Leitner zusammenarbeitet – dem man Wunderwerke wie ein Limettentörtchen mit Kokosnuss verdankt, inmitten eines exotischen Tellers, auf dem Mandarine in Granité verwandelt wird, während die Yuzu eine zarte Sahne parfümiert – bleibt erstaunlich bescheiden. „*Das Restaurant ist nur ein Teil des Ganzen. Alles funktioniert in Harmonie*“, im Bareiss, einem magischen Hotel, mit einer der schicksten Badelandschaften Deutschlands, einer Adresse von großem Luxus, einem echten Anti-Palast, in dem der Empfang herzlich bleibt, ohne Bluff, aber mit viel Zuvorkommenheit, in dem jedes Element des Dekors mit extremer Sorgfalt überlegt ist. Die Küche von Claus-Peter Lumpp ist ein schönes Aushängeschild für dieses außergewöhnliche familiäre Haus.

© Gu?nter Standl

Das Restaurant Bareiss befindet sich im Hotel gleichen Namens, Hermine-Bareiss-Weg 1 (Baiersbronn). Geöffnet mittwochs bis sonntags. Menüs von 125 bis 245 €
bareiss.com