Im Château Hochberg zaubert Arnaud Barberis

Auteur : Hervé Lévy

Date : 16 Dezember 2022

Eine glamouröse bistronomische Küche von Arnaud Barberis: In Wingen-sur-Moder, in direkter Nachbarschaft zum Musée Lalique, verführt das **Château Hochberg**.

Der sehr elegante Wohnsitz von Napoléon III., das Château Hochberg, die ehemalige Residenz der Familie Teutsch, deren Glasbläserei im 19. Jahrhundert berühmt war, ist 2014 zur Galaxie Lalique hinzugekommen. Zwei Jahre später, nach einer Renovierung mit viel Fingerspitzengefühl, wird es zu einem charmanten Hotel, mit einem verblüffenden Preis-Leistungsverhältnis, vielleicht dem Besten in der Region. Seit 2017 arbeitet Arnaud Barberis in diesem modernen Restaurant mit raffinierter Küche.

Die Straßburger Feinschmecker kennen den Küchenchef gut, der sieben Jahre lang mit Meisterhand das Bistrot des Arts führte. In einem Dekor mit klassischen Verführungen, der von Kreationen aus dem Hause Lalique abgerundet wird (wie die *Eternal*-Tafeln, die in Zusammenarbeit mit Damien Hirst realisiert wurden), entfaltet sich eine saisonale Küche, die regionalen kulinarischen Produkten einen großen Platz einräumt, aber weltoffen ist. Gekonnt aufgebaut, verdient die Königinpastete ihren royalen Titel, der die Trilogie Kalb/ Geflügel/ Kalbsbries verherrlicht: Zart und schmackhaft ist sie ein legendäres Gericht, eine Ode an die Freude, die von Nockerl mit frischen Kräutern und Nudeln begleitet wird, auf einem Teller der völligen Beherrschung und Inspiration.

Das Château Hochberg liegt in der 2 rue du Château Teutsch (Wingen- sur-Moder). Geschlossen sonntagabends, montags und dienstags. Menus von 25 bis 44€.
chateauhochberg.com