# Neuer Schwung für das Straßburger Restaurant La Casserole

**Auteur :** Hervé Lévy

**Date :** 27 November 2025

Nach einem schönen, von Sternen geprägten Werdegang, ist Kévin Stroh mit seinen Messern in **La Casserole** angekommen, wo er der Straßburger Institution, die ihr zehnjähriges Jubiläum feiert, neuen Schwung verleiht.

„*Den Geschmack so weit wie möglich steigern*“: Das fasst das Kredo von Kévin Stroh zusammen, dem Preisträger Junge Talente bei der diesjährigen Verleihung des Gault & Millau in Ostfrankreich, der im Mai, zum Abenteuer hinzugestoßen ist, das vor einem Jahrzehnt von Cédric Kuster initiiert wurde. Ein magischer Gastgeber, der es jedem erlaubt sich schnell wie zuhause zu fühlen – wenn das Restaurant an einen Kokon erinnert, ist das ihm zu verdanken – und einen Küchenchef gefunden hat, der zu seinen Ambitionen passt. Nach dem Kasbür in Monswiller – „*Yves Kieffer ist mein Mentor, er hat mir seine Leidenschaft für Soßen vermittelt*“ -, hat er anschließend in anderen Sternerestaurants gearbeitet. Vom Buerhiesel („*Wo ich viel in technischer Hinsicht gelernt habe und Herangehensweise an das rohe Produkt, denn wir arbeiteten mit noch nicht gehäutetem Wild und nicht gerupfte Enten…*“) bis zum Cygne in Gundershoffen, setzt sich ein Stil durch, verstärkt von einem Abstecher in die „Galaxie Lalique“. Von der Villa (zur Zeit von Jean-Georges Klein, dann Paul Stradner dessen Gehilfe er war) bis zum Château Lafaurie-Peyraguey mit seinem Kumpel Jérôme Schilling, kultiviert unser Mann Strenge und Präzision. Sie werden in L’Auberge des Templiers in Boismorand belohnt, seinem ersten Posten als Küchenchef (ein Stern im

*Michelin*), aber der Ruf des Elsasses war zu stark… Zurück in seiner Region hat er einen verdammt guten Pithiviers [eine Art Fleischpastete, Anm.d. Übersetzerin] von den Ufern der Sologne mitgebracht, den die Gäste von La Casserole lieben.

Man ist sprachlos vor einem Teller, der dem Lauch gewidmet ist: „*Eines Tages hat mir eine Kundin von einem Produzenten in der Robertsau erzählt* [ein Viertel in Straßburg, in dem es noch einige Gemüsebauern gibt, Anm.d.Red.]. *So ist dieses Gericht entstanden*“, erklärt Kévin Stroh. Er nutzt Osciètre-Kaviar – aus dem Hause Kaviari, dessen Partner die Einrichtung ist – den man mit einem kleinen Perlmutt-Löffel serviert, wie ein Element, das eine Komposition ergänzt, in der das Gemüse in die Pflicht genommen wird – das Öl ist mit dem „Grünen“ gemacht, das Herz ist angekohlt, etc. Dem Küchenchef gelingt ein pflanzlicher Meistergriff, in dem die europäische Pflanze mit der sauren Calamondinorange von den Philippinen – irgendwo zwischen Passionsfrucht und Pampelmuse – und dem geräucherten Charakter eines japanischen Miso einen Dialog eingeht. Dieser Eindruck wird durch eine großzügige Lachsforelle bestätigt, die mit Kohl – den man in allen Variationen findet – und Safran aus dem Elsass spielt, für eine Abstraktion in Gelb, Orange und Grün, die zwischen Ordnung und Chaos schwankt und unglaublich appetitlich ist. Mit solchen Grundlagen dürfte der Stern nicht lange unerreicht bleiben.

---

**La Casserole liegt in der 24 rue des Juifs (Straßburg). Geöffnet dienstags bis samstags. Menu von 48 bis 129€**
**la-casserole.fr**