# Nothing else matters

**Auteur :** Hervé Lévy

**Date :** 1 Oktober 2020

**Leidenschaft und Tradition: Das ist das Kredo von Boris Rommel, dessen Talent sich seit 2016 in Le Cerf austobt, dem Restaurant des Wald & Schlosshotels Friedrichsruhe in Zweiflingen.**

Boris Rommel ist ein Kind Baden-Württembergs: Geboren in Karlsruhe hat er an fast allen Stationen der Region, die zählen, Halt gemacht. Zu dieser Sterne-Galaxie gehört das Restaurant Erbprinz in Ettlingen[1] (zur Zeit von Wolfgang Pfeiffer, der ihm riet „*mit zahlreichen Küchenchefs zusammenzuarbeiten um seinen eigenen Stil zu finden*“), das legendäre Bareiss von Claus-Peter Lumpp[2] oder das charmante Colombi in Freiburg im Breisgau (mit Alfred Klink, „*eine anspruchsvolle Schule*“). Ohne das verschwundene Schlosshotel Bühlerhöhle zu vergessen, wo er mit Wayne Rooney und Konsorten kochte, denn das englische Team war während der Fußballweltmeisterschaft 2006 im Palasthotel im Schwarzwald untergebracht. Nachdem er den

Simplicissimus in Heidelberg eröffnete, ließ er sich an einer der schönsten Adressen Deutschlands, dem Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe (einen Steinwurf von Heidelberg entfernt) mit seinem Gastronomie-Restaurant Le Cerf nieder, über welchem noch der Geist von Lothar Eiermann schwebt, der ihn seit 1973 leitete und an die Spitze führte. Ein Niveau, dass der Dreißigjährige mit zwei Sternen im *Guide Michelin* beibehalten hat. Aus diesen zahlreichen Erfahrungen hat er seinen Vorteil gezogen, den man in einem eleganten Saal entdeckt, wo man von Dominique Metzger empfangen wird, einem außergewöhnlichen Gastgeber dessen Talent, Freundlichkeit und Klasse den Saal erfüllen.

Photo de Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe

Photo de Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe

Photo de Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe

Mit der Mütze eines Pariser Straßenjungen auf dem Kopf, einem tätowierten Arm mit einem Slogan, der seine ganze Philosophie zusammenfasst („*Cooking is life. Nothing else matters*“), ist

Boris Rommel ein Kind seiner Zeit. Er verteidigt eine traditionelle französische Küche – mit Gerichten wie dem Rinderfilet Rossini oder Wellington oder Loup de Mer im Salzteig – mit diskreten regionalen Einflüssen. Seine modernisierten Kreationen erreichen die Perfektion: Man denke an die Gefüllte Wachtel, leckere Tierchen auf einem Bett aus Topinambur und Kürbis, dem der Quittenjus eine willkommene Süße und eine perfekte Ausgeglichenheit verleiht. Prächtiges wird ebenfalls erreicht mit den niedlichen und zarten Kalbstatar-Inseln, die auf einem länglichen Teller eine abstrakte Galaxie formen, in der sie mit schwarzer Trüffel und Petersilienwurzel in einen Dialog treten. Genauso genial graphisch ist ein Gericht auf dem ihre Majestät der Kabeljau auf einer cremigen Emulsion inmitten seiner Gemüse-Untertanen thront, zwischen Meerrettich, Roter Beete und Babyspinat: Spiel der Texturen, der Farben und der Geschmäcker machen aus dieser Komposition einen gastronomischen Hit.

---

**Le Cerf liegt im Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe, Kärcherstraße 11 (Zweiflingen). Menüs von 98 bis 178 €**
**schlosshotel-friedrichsruhe.de**

[1] Siehe *Poly* Nr. 230 oder auf poly.fr
[2] Siehe *Poly* Nr. 228 oder auf poly.fr