Obligatorischer Halt im Relais de la Poste in Straßburg

Auteur : Hervé Lévy

Date : 27 März 2025

Einen Steinwurf von Straßburg entfernt, verführt **Le Relais de la Poste** dank der Arbeit von Thomas Koebel rund um regionale Traditionen.

Das ehrwürdige Fachwerkhaus, Le Relais de la Poste, hat unter der Leitung von Thomas Koebel Stabilität und Ausgeglichenheit gefunden. Seit 2019 am Herd der Institution in La Wantzenau demonstriert der 38jährige Küchenchef, der in den besten Adressen gearbeitet hat (vom Cygne in Gundershoffen bis zum Straßburger Crocodile, während die drei Sterne von Émile Jung dort strahlten) eine Mischung aus hohem Anspruch und Finesse. Jener, der seine ersten Erfahrungen im Secrets des Grands Express machte – in einem Wagon des Orient Expresses aus den 1920er Jahren, der in Geispolsheim steht – indem er die Gerichte der Belle Époque reinterpretierte, ist der Haute Cuisine von Escoffier treu geblieben „*mit geköchelten Gerichten in ausgefeilten Soßen*“. Wenn man ihn bittet die Konturen seiner Philosophie zu definieren, antwortet er schlagfertig: „*Eine bürgerliche Küche mit elsässischen Inspirationen aus Produkten von hier*“. Also nichts revolutionäres – obwohl das Gebäude im Jahr 1789 errichtet wurde – , sondern eine gesunde Stabilität und Exzellenz im Dienste einer Gastronomie, wie wir sie lieben, die seit 2023 unter einem Stern im *Guide Michelin* steht – der logischerweise wiedererobert wurde –, welcher sich auch als Tätowierung auf dem Arm des Virtuosen wiederfindet.

In seiner hemmungslosen Erkundung des Elsasses, das er auf Reisen schickt, liefert unser Mann eine Partitur, die die regionalen gastronomischen Grenzen überschreitet, mit einer angebratenen

Foie Gras von der Ente auf einem mit Picon gekochten Sauerkraut, für eine Begegnung der Idee des Schmelzenden und des Knackigen. Teuflisch ländlich, schlägt eine Emulsion aus Hummer-Bisque in diese Verbindung ein, eine schrecklich luftige Wolke, die den Gast mittels eines exotisch-explosiven Karamells aus Passionsfrucht unter die Sonne der Tropen entführt. Ein weiteres großes Einvernehmen stellen die darauffolgenden Langustinen im Pot-au-feu dar, die friedlich mit einem Markklößchen koexistieren und in einer Rinderbrühe baden, der das Maggikraut tausendundein Wohlgerüche verleiht. Und schließlich unmöglich eine Taube zu vergessen (von Théo Kieffer, *of course*) mit ihrer zweifachen Deklination: Eine Brust mit Foie Gras und Speck, die sich heimlich auf die andere Seite des Mittelmeeres davonmacht, dank der Würzen der Dukkah-Mischung (Haselnuss, Sesam, Koriander, Kreuzkümmel, etc.) und einem Schenkel in einer Krokette an einigen gebratenen Trauben, während das Ensemble von einem *Rahmlapple* begleitet wird – Kindheitserinnerungen des Küchenchefs –, den berühmten gefüllten Teigtaschen mit der Crème der Region, hier verfeinert von der Adstringenz des Sumacs. Das Elsass von Thomas Koebel ist wirklich alles andere als langweilig…

Le Relais de la Poste **liegt in der 21, rue du Général de Gaulle (La Wantzenau). Geöffnet mittwochs bis samstags, sowie dienstags abends. Menus von 47 bis 129€**