Opus V: Ein leckerer Sonnenuntergang mit zwei Sternen

Auteur : Hervé Lévy

Date : 30 April 2025

Mit einer Verbindung urbaner Vibration mit der Reinheit der Natur entfaltet sich die Küche von Dominik Paul im **Opus V**, einer der besten Adressen in Mannheim, die mit zwei Sternen im *Guide Michelin* gekrönt wurde.

Der Himmel von Mannheim rater sic sachte im Sonnenuntergang: Von der Terrasse des Opus Vaus, des Restaurants, das die siebte und letzte Adresse des sehr schicken Kaufhauses Engelhorn Mode im Quadrat einnimmt, ist der Blick unverbaubar, mit dem lokalen Brennpunkt des berühmten Wasserturms der Stadt in Baden-Württemberg. Der Name der Einrichtung? „*Ein Mix zwischen seiner Adresse, O5* [die Stadt ist wie ein Schachbrett aufgebaut, in der jeder Block einen Buchstaben und eine Ziffer trägt, die Gebäude innerhalb dieses Quadrats werden von 1 bis zum letzten durchnummeriert, Anm.d.Red.] *und der Referenz an die Klassifizierung musikalischer Werke“,* erklärt Dominik Paul, der Küchenchef von 35 Jahren, der seit 2020 alleine am Herd steht.

Bei der Eröffnung des Ortes im Jahr 2013 angekommen, trat er die Nachfolge von Tristan Brandt an, nachdem er „*das Kochen im* Pavillon des Hotels Dollenberg *bei Martin Herrmann gelernt hatte, der die französische Haute Cuisine verherrlicht.“* (siehe *Poly* Nr. 224 oder auf poly.fr). Sein Kredo? „*Eine Teamarbeit. Jeder kann ein Gericht vorschlagen und entwickeln um es auf das höchstmögliche Niveau zu bringen. Mein Ziel ist es, dass das Restaurant nicht eine Etappe in einer Karriere ist, sondern dass alle vom Commis zum Chef de Partie aufsteigen können, indem sie so lange wie möglich bleiben*.“

An der Schnittstelle zwischen Großstadtrausch und wilder Schönheit der Natur steht die frische Küche von Dominik Paul im Zeichen von Demokrit, der als Auftakt auf der Karte zitiert wird: „*Mut steht am Anfang des Handelns, Glück am Ende*.“ Die Gerichte werden außerdem von Flaschen begleitet, die mit größter Sorgfalt von der Kellermeisterin Felicitas Stengel ausgewählt werden. So lässt sie uns tolle deutsche Weinbaugebiete entdecken wie diesen Riesling Doosberg 2015 vom Weingut Peter Jakob Kühn (gelegen in Hessen, einen Steinwurf von Mainz entfernt) mit einer frischen und frechen Mineralität und subtilen Nuancen, der wie die Faust aufs Auge zu einem Kalbsbries passt, dessen Einfachheit an Offensichtlichkeit grenzt, in seiner Verbindung mit Petersilie und Kapern. Aber der Höhepunkt der Karte ist zweifelsohne eine Wachtel: In einer abstrakten Komposition mit zufälliger Geometrie dient die Brust des Geflügels als Träger für einen Schenkel für ein Einvernehmen, das auf dem Papier komplex erscheint – Zwiebeln, Champignons, Topinambur, explosiver Trüffel-Jus – der sich aber in der Praxis als schonungslos erweist und an einen anderen Satz des erwähnten Philosophen erinnert, der den deutschen Küchenchef gut definiert: „*Kein Dichter sei ohne einen Anhauch von Wahnsinn*.“

Opus V liegt in der O5 9-12 (Mannheim). Geöffnet zum Abendessen mittwochs bis samstags, aber auch freitag-und samstagmittags. Menu von 99 bis 249€