

Alpine Köstlichkeiten im Levantehaus

Grand mit Vieren, schwer zu schlagen: Yvonne (l.) und Alexander (M.) Tschebull mit Chefkoch Christoph Otten und Restaurantchefin Steffi Möller im neuen Genussplatz an der Mönckebergstraße. Auch designmäßig ist das Lokal ganz weit vorn.

FOTO: MALZKORN



RESTAURANT Küche aus Österreich, vielseitig inspiriert und genial interpretiert: Das Tschebull in der City setzt in jeder Hinsicht neue Maßstäbe für die Genussskultur

Feuer flackert auf dem Flachbildschirm, der in grob verarbeitete Holzpaneele eingelassen ist. An den Wänden entfaltet sich dreidimensional im Cinemascope-Format das schwarz-weiße Panorama der Lechtaler Alpen, aufgenommen vom Valluga-Gipfel; an den Decken leuchten ungezählte Kuhglocken und blüht das Edelweiß in Übergröße. Keine Frage: Alexander Tschebull ist

stolz auf seine österreichische Herkunft. Und hat die Verweise darauf von einer begnadeten Innenarchitektin ganz modern in das Interieur seines neuen Restaurants im Levantehaus einarbeiten lassen. Das Lokal in der ersten Etage ist nicht weniger als das schönste der Stadt – und sicher bald eines der besten.

Dass die Tschebulls (Alexanders Frau Yvonne kümmert sich außer um ihre beiden Kinder

auch um die Gäste) und Küchenchef Christoph Otten Titanen toller Küche sind, haben sie zehn Jahre lang in Deutschlands bestem Theater-Restaurant, dem Allegria in der Komödie Winterhuder Fährhaus bewiesen. Mit dieser Freude (so das spanische Allegria auf Deutsch) ist es Ende Februar vorbei, dann wird sich das Trio mit Teilzeit-Restaurantchefin Steffi Möller vollends auf das 134-Plätze-City-Projekt mit Bar und Beisl (österreichisch für Wirtshaus) konzentrieren.

Obwohl man schon jetzt nicht das Gefühl hat, dass an der Mönckebergstraße in Sachen Qualität

noch viel mehr gehen könnte. Hervorragendes hausgebackenes Bergsteiger- und Blutwurstbrot kommt mit feinem Dip, Olivenöl und Salz vorweg; dann ist der Ziegenkäse-Trüffel-Knusper mit Ofentomaten-Cassata und Limetten-Basilikum-Gelee eine aromatische Offenbarung. Dem steht die gebratene Jakobsmuschel in orientalisch inspirierter Interpretation (mit Kichererbsenpüree, Hühnergrammeln, Espelettepfeffer und Speckschaum, letzterer ein origineller Ausflug in die Molekularküche) in nichts nachsteht. Wer sich lieber quer durch fünf oder sieben verschie-

dene Vorspeisen (9 bis 21,50 Euro) schlemmen will, wählt die kleine oder große Schmankerlvariation (16 bzw. 18,90 Euro).

Nach der Versuchung eines Zwischengangs (Strozzapretinudeln mit Curry-Kürbis, Jakobsmuscheln und Kürbiskernpesto, das verkleinerte Pasta-Gericht kostet 10 statt 15,50 Euro und steht für den Einfluss der mediterranen und Friaul-Küche, dem Tschebull als Kärntner ausgesetzt ist) folgt aus der Rubrik „Bodenständiges“ das Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat oder Petersilienkartoffeln (vom Kalb 21 Euro, Wiener Art vom Saalo-

wer Landschwein 15,50). Bodenständig stimmt wegen der Schlichtheit, aber der Kalb-Klassiker – wie alles äußerst ansehnlich auf modern designtem Geschirr angerichtet – begeistert mit Perfektion: auf den Punkt paniert und gebraten, zart und saftig. Schon stark – aber spektakulärer sind die gebratenen Scampi, die auf Spanferkelravioli mit feinem Muskatblütenfond und geschmorten Kirschtomaten kommen (22,50 Euro, klein 15,50). Wenn es denn eines Beweises bedarf, dass Kochen mit Kopf und Herz im Idealfall zu außergewöhnlich glücklich machenden Geschmackserlebnissen führt – hier ist er.

Vernünftig ist es wahrscheinlich nicht, so ein Menü noch mit Kaiserschmarren samt Zwetschgenröster und hausgemachtem Nougateis zu krönen (12 Euro). Aber sehr, sehr lecker. Und die freundlichen Damen und Herren aus dem sehr umsichtigen, aber nie aufdringlichen Service hat man doch immer wieder gern am Tisch – erst recht, wenn sie so kompetent durch die große Auswahl erstklassiger offener Weine aus Österreich, Deutschland und Italien führen (0,1 Liter ab 3,80 Euro), alle einschlägigen Kaffeespezialitäten, originelle Cocktails wie die Wachauer Marille (Marillenmark, Apricot Brandy, Orangensaft, Veltliner Sekt) und feine Digestifs servieren.

Eine Atmosphäre also, in der man (z. B. bei der Soiree d'Amour am Valentinstag) stundenlang bei angenehmer, leiser Loungemusik verweilen kann. Auf einen Abstecher in die Nassbereiche sollte aber auch niemand verzichten: Der Aufenthalt dort ist nicht weniger als eine Art witziger Kurzurlaub in den Alpen – Donnerbalken-Romantik und Volksmusik im besten Sinne inklusive ...

Die Tschebulls haben gut daran getan, ihrem Restaurant keine gekünstelte Fantasiebezeichnung zu verpassen: Der Name steht für sich – und für eine neue, sehr hoch gelegte Messlatte in der Genussskultur. JÖRG MALKE

» Tschebull im Levantehaus, Küche Mo-Sa 11.00-22.00, Mönckebergstraße 7, T. 32 96 47 96, www.tschebull.de
Valentinstag Soiree d'Amour, Sa 14.2., ab 19.30, Acht-Gänge-Amuse-bouche-Menü inkl. Spezialcocktail, Weinen, Wasser, Kaffee, Kosten: 120,- für zwei Personen