

DER FEINSCHMECKER

Heft 10 Oktober 2004 Deutschland € 5,00

Österreich € 5,70 - Schweiz sfr 9,80



DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

Alles in diesem Heft

Toskana: Geheimtipps für Genießer
Rezepte von Spitzenkoch Jean-Paul Jeunet
Die beste Pizza von **Berlin**
Lustvoller Bummel durch **Frankfurt**
Die jungen Winzer der **Südpfalz**
Die neue Rotweine aus **Portugal**
Pinot Noir 2003: Ein „Jahrhundertwein“?
Exotische Gerichte mit **Pilzen**
Steaks und Steaks: Perfekt braten
Rezept-Wettbewerb: **Mediterrane Küche**
Englands Koch Nr. 1: Heston Blumenthal
Deutschland: Die besten Whisky-Läden
Wortfiedern für Schönschreiber
Einige Knigge fürs Flugzeug
Reisefahrt mit der „River Cloud 2“
Rebeck: Über kleine und große Fische
Frankfurt: Was gibt's Neues?
Reise: Noch mehr Reisetipps fürs In- und Ausland



EXTRA BONUS
Jahrgangskärtchen
für Weinfreunde
Zum Sammeln!
1. Folge in
dieser Ausgabe

Toskana

Entdeckungen
im Hinterland von
La Spezia und
Livorno



Hochgenuss in
„Mainhattan“

Tipps für
Frankfurt
Die besten Restaurants und Hotels

AROMEN DER NATUR

GESCHMACK VON DAMALS MIT KREATIVITÄT VON HEUTE



Das Team: Die zwölf Mitarbeiter von Nadine und Jean-Paul Jeunet sind fast wie eine Familie. Den prächtigen Zander aus dem Doubs gibt's zum Diner



fachschule in Nizza zu besuchen. Intensive Lehrjahre folgten, unter anderem bei den Brüdern Troisgros in Roanne. Das meiste gab ihm Alain Chapel: die geduldige Suche nach der optimalen Zubereitung für jedes Produkt, Präzision und Leidenschaft bei der Arbeit.

Jeunet muss die Lehre abbrechen, als der Vater krank wird. 1984, mit 29, übernimmt er die Küche. In langen Jahren fechten die beiden Dickköpfe einen zähen Machtkampf aus. Erst als der Sohn mit Auszug droht, überlässt ihm der Vater endlich komplett das Kommando. Das alte Haus wird radikal entkernt und umgebaut, das Restaurant entrümpelt, die Küche revolutioniert.

Zuerst verschreckt der junge Patron Papas Stammgäste mit seinen wilden Nouvelle-Cuisine-Kreationen. Doch dann

findet er am Herd seine eigene Handschrift, die auch Vaters Erbe mit einschließt. Sein Credo umreißt Jeunet heute so: *inspiration globale, racine locale* (Ideen aus aller Welt, dabei stets verwurzelt in der Heimat). Er will die oft sehr üppigen Küchentraditionen der Franche-Comté bewahren, indem er sie neu erfindet, von Ballast befreit. Das Ziel: „der Geschmack, die Düfte und Aromen von damals – mit der Kreativität von

heute“. So wurde Jeunet zum kulinarischen Botschafter der Franche-Comté.

Wir fahren zu seinem Fischer. Im Siebener-BMW rast Jeunet über kurvige Landstraßen und durch verschlafene Nester, bis zum Ufer des Doubs, der mal munter, mal träge durch die sattgrüne Gegend mäandert. Einen prächtigen Drei-Kilo-Zander holt Jeunet ab. Er lässt sich auch den übrigen Tagesfang zeigen: junge Barsche, Karpfen und ein Wels.

ARBOIS, DAS IST SIE NOCH: LA FRANCE PROFONDE, EIN WINZERSTÄDTCHEN VOLLER LEBEN. Es liegt an den Ausläufern des Jura-Gebirges, wo besonders erdige, haltbare Weine reifen. In der Ortsmitte steht ein Löwenbrunnen. Drumherum kreist der Verkehr wie in einem Cartoon von Sempé, als Kulisse dienen Weinbautiquen, ein Presse-Tabac, ein Käseladen und die Konditorei von Edouard Hirsinger, einem der besten Chocolatiers des Landes. Arbois, heile Welt für Genießer, einst Wirkungsstätte von Louis Pasteur – und Heimat des Jean-Paul Jeunet.

Er begrüßt uns vor seinem Hotel „Le Paris“ gegenüber dem Rathaus. Ein großer, athletisch wirkender Mann mit markantem Schnauzbart und festem Händedruck. Der 49-Jährige mit der sonoren Stimme könnte glatt als Chefarzt durchgehen; er hat virilen Charme und spürbar viel Energie, aber immer zu wenig Zeit. Seine Frau Nadine – sie stammt aus Chamonix – ist eine große, schlanke, stets freundlich gelassene Gastgeberin.

Zweimal die Woche backt der Chef kleine Brötchen. Das scheint ihn zu entspannen. Während seine kräftigen Hände die Laibe formen, teilen und wiegen,



Das Haus: Aus ihrem Hotel-Restaurant haben die Jeunets ein Mekka für stille Genießer gemacht. Die Küche ist leicht, und in den hübschen Zimmern lässt sich gut übernachten



abermals teilen und zu Kugeln rollen, erzählt mir Jeunet in der Backstube von seinem Werdegang als Sohn eines großen Kochs mit sturem Charakter.

„Eigentlich wollte ich Tierarzt werden, mein Vater André besaß sogar eine Herde von 200 Schafen ...“ Aber der Vater überredete ihn dann doch, die Hotel-

Ein Gast müsse sich an ein Gericht noch lange erinnern können, darum soll es am Gaumen einen nachhaltigen Eindruck hinterlassen, wünscht sich Jeunet. Sein Menü, das ich am Abend serviert bekomme, setzt ganz auf die Trümpfe der Region. Erst eine Terrine, die perfekt ausdrückt, was Jeunet unter *goût du terroir* versteht: Die harte *saucisse de Morteau*, vereint mit Wildhasenfleisch, Gänseleber, Schwarzwurzeln und Totentrompeten schmeckt kraftvoll nach Wald und Erde, nach goldenem Oktober.

Der Zander aus dem Doubs übertrifft alle Erwartungen. Die Tranche ist richtig knackig gegart, in französischen Restaurants leider eine Seltenheit. Dieser Fisch hat festeres Fleisch als seine weniger sportlichen Artgenossen vom nahen Genfer See. Seinen Geschmack verdankt er hier auch der Almbutter, dem Nussöl und maßvoll verwendetem Knoblauch, dazu dem Schnittlauch in der Sauce.

EIN PAAR KLASSIKER WIRD JEUNET IMMER AUF DER KARTE BEHALTEN. Die Hechtklößchen mit Estragonsauce etwa, vor allem aber das *gigot de poularde de Bresse*, das jetzt vor mir auf dem Teller liegt. Was es zur unverwechselbaren Spezialität und zum unvergesslichen Genuss macht, sind die als Füllung der Keulen verwendeten Morcheln, die es an Aroma mit den meisten Trüffeln aufnehmen können, und die vollkommene Sauce: zubereitet mit der wunderbaren *Crème double* aus der Milch frei grasender Jura-Kühe und dem *vin jaune*. Dieser vornehme, sherryähnliche Dessertwein stammt aus der Savagnin-Traube und ist

neben dem Absinth aus Pontarlier der Zaubersant der Franche-Comté. Der mehr als hundert Jahre lagerfähige Wein wird von den Köchen gern verwendet, zu Geflügel, Fischen, Schnecken.

Einmal im Monat versammelt Jeunet seine Brigade zum Brainstorming. „Da nehmen wir uns ein Produkt vor, zum Beispiel die Forelle, und spielen die verrücktesten Zubereitungen durch. Unglaublich, wie viel dabei rauskommt!“ Doch bei aller Modernität: „Unsere Gerichte sollen ihre Sinnlichkeit behalten.“ Jeunet will überraschen, aber nicht schockieren, und kultiviert Kontraste von Farben und Texturen auf dem Teller, kombiniert fast immer ein weiches Element (Mousse, Aspik) mit etwas Knusprigem (frittiertes Gemüse, zartes Käsegebäck, gedörrte Orangenscheiben). Auch mit Kräutern setzt Monsieur Jeunet schöne Akzente, auf viele davon hat ihn seine Frau aufmerksam gemacht. Oft fährt er früh mit dem Motorrad ins Grüne und erntet die noch tafrischen Wildkräuter.

Im Comté steckt der ganze Stolz dieser saftig grünen Region im Osten Frankreichs. Deshalb gehört dieser große Käse in Arbois zu jedem Menü. Seine Aromenskala reicht je nach Alter von frühlinghaft zart bis nussig-mürbe. Mehr als drei Jahre kann er reifen. Dass gleich mehrere Rohmilchkäse des Jura durch den Protest der Köche und Affineure vor dem Zugriff der Brüsseler Zwangspasteurisierung gerettet werden konnten, das freut Jeunet, besonders und ausgerechnet in der Stadt von Louis Pasteur. „Aber ich bin mir sicher, dass der Alte uns nicht in den Rücken gefallen wäre. Schließlich war er auch einer von uns.“

FRANCO „Jean-Paul Jeunet“ im Hotel

„Le Paris“, 9, Rue de l'Hôtel de Ville, F-39600 Arbois, Tel. 0033-384 66 05 67, Fax 384 66 24 20, jjeunet@wanadoo.fr, Di und Mi geschl., Hauptgerichte € 35-48, 12 ZL., DZ ab € 100

AMEX MASTERCARD VISA

Das Winzernest: Arbois liegt in der Franche-Comté, über die Autobahn nur zwei Stunden von der deutschen Grenze entfernt



KÜCHENPROFI

Kochen mit Charme



Topfs

La Cocotte

vitaminreich und
lecker kochen
in Gusstöpfen aus
französischer Produkte

Erhältlich nur im Fachhandel.

Weitere Infos zu unserem Sortiment
unter Telefon 02 12 / 65 82 - 0

www.kuechenprofi.de mail: info@kuechenprofi.de