

Michael Philipp, Sommerhausen



Michael Philipps Menü Classique

Gänseleberterrine/Gänselebereis/Fiegenconfit

Gelbe Gazpacho

*Ceviche vom Adlerfisch
Avocado/Yuzu/Melone*

*Hausgemachte Ravioli „alla Piemontese“
Pfifferlinge Trifolati/Mimolette*

*Salzwiesen-Lammrücken aus Husum/
Artischocken/ Sellerie/Thymian-Jus*

*Bleu d'Àuvergne
Birne/Senf/Früchtebrot*

Basilikumsorbet/Sauerrahm/Olivenöl

Weinbegleitung:

2014 Escherndorfer Lump Riesling trocken, Horst Sauer Escherndorf

2013 Rödelseer Schwanleite Sylvaner Alte Reben, WG Weltner Rödelsee

2009 Lanzaga Vinedos Telmo Rodriguez Rioja

*2008 Sommerhäuser Steinberg, Scheurebe Auslese, Schloss
Sommerhausen*

Es ist unmöglich, sich die Bezeichnungen dessen, was man mit solch einem Menü zu sich genommen hat, genau zu merken. Wie ich es trotzdem geschafft habe, ist mein Geheimnis, Sie dürfen den Service und mich loben.

Spontan wird man als vorbeigehender Fußgänger, der durch Sommerhausen schlendert, wohl kaum das Lokal betreten, obwohl das Äußerliche keineswegs abschreckt. Schmunzelnd male ich mir die Szene aus, dass es jemand trotzdem tut und dann rückwärts wieder hinaus geht, wenn er bemerkt, wohin er geraten ist. Ja, ich meine den Kostenfaktor. In der bürgerlichen, fränkischen Umgebung etwas, was einen braven Familienvater schwer ins Grübeln bringen könnte. Andererseits gibt es eine Außengastronomie, die durchaus einladend ist.

Wer in ein Sterne-Restaurant geht, weiß, was ihn erwartet und er hat rechtzeitig reserviert. Wir bezogen unser Appartement beim Kirschberghof am Sonntag, den 05.07.15 gegen 17 Uhr, um 19 Uhr standen wir vor dem Restaurant Philipp. Für unseren Pkw fanden wir tatsächlich einen Parkplatz genau vor der Tür des Restaurants, was ansonsten ziemlich unmöglich sein dürfte. Vor der Tür stand einladend die Chefin des Hauses mit einer Mitarbeiterin (die uns später sehr nett bediente), was mich spontan veranlasste, meine Foto-Kamera in die Hand zu nehmen. Leider mit wenig

Erfolg, auf dem Foto ist nur das Haus zu sehen.

Außer dem Menü, das wir beide genommen haben, gab es noch ein sogenanntes Überraschungsmenü, das auch vom Nachbartisch geordert wurde. Aus praktischen Gründen besteht das Equipment darauf, dass an einem Tisch nur jeweils das selbe Menü serviert wird. Ich halte dies durchaus für sinnvoll. Andernfalls gäbe es sicher Probleme, die koordinierte Speisenfolge ohne Komplikationen einzuhalten und es dient auch irgendwie der Esskultur. Die angebotene Weinbegleitung anzunehmen, ist ebenso sinnvoll. Mein Aperitif ist jedoch immer ein gezapftes Pils.



Fragen Sie mich nicht, wie uns die einzelnen Bestandteile des Gesamtkunstwerks Gaumenkitzel geschmeckt haben. Sie können dies durchaus selbst herausfinden, wenn Sie an der „Sternenküche für zu Hause“ teilnehmen. So nennt Michael Philipp seine „Koch- und Genuss-Abende“, an deren Ende der Teilnehmer Zutaten (in schriftlicher Form) und Rezepte mitnehmen darf. Die Termine stehen in einem Begleitheft, das man mitbekommt, wenn man seine Rechnung begleicht. Da steht auch

„Widme Dich der Liebe und dem Kochen mit ganzem Herzen.“

Dalai Lama

In diesem Zusammenhang hätte ich eigentlich ganz gerne gewusst, ob der

Dalai Lama aus eigenem Erleben weiß, wovon er spricht.

2014 hat das Restaurant Philipp ein Jubiläum gefeiert. 15 Jahre Restaurant und 10 Jahre Michelin-Stern. Bei besonderen Jubiläums-Veranstaltungen gibt es auch noch einen speziellen Service, den „BMW VIP-Shuttleservice“.

Schade, dass ich erst jetzt dies alles erfahren habe. Aber in der Broschüre steht auch, dass man im Hause übernachten kann. Dies bringt mich nun wiederum ins Grübeln.

Zunächst aber mal: Vielen Dank, es war ein gelungener Abend.

Heinz Elflein
15.07.2015

<http://heinzelflein.de/deutschland-deine-sterne/>