

HIER SPRICHT DER GAST

Das Restaurant „August“ in Augsburg

VON PETER PETER

Restaurant oder Manufaktur? Manchmal sind die Grenzen fließend. „Wir öffnen nur vier Abende pro Woche, die meisten übrigen Tage verbringen wir trotzdem im Restaurant und probieren neue Ideen aus.“ So plaudert die *Patronne* im Gastraum, der sich auf sechs rundumbetretete Tische beschränkt und vage esoterisches Fluidum verströmt. Kein Wunder, dass in solch kulinarischer Kammermusikatmosphäre das fünf- bis sechsgängige Menü Pflicht ist (89 bis 105 Euro).

Schon der erste Fingerfood-Gruß ist ein Verblüffungspaket: eine ungepölte Waldviertler Kartoffel mit grünem Fliegenkaviar auf Schweinsfuß, ein Rote-Bete-Keks mit Mohnfüllung, ein Crossover aus Speck und Sardellen – die kes-

sen Antagonismen von fettem Schwein und Fisch gelingen indes überzeugender als der optisch hinreißende vollkornsemelige Keks.

Arme Ritter gibt es hier als tropische Variante: Lappen lauwarm-glasig gegartem bretonischen Hummers werden nicht mit Zimtzucker, sondern mit grob gebrochenen Schokoladenbohnen beschneit, auf Toast-Brioche angerichtet und mit Bananenessig besprenkelt – eine in Süßnuancen spielende Interpretation ohne ausgetüfelte Logik, wobei wir gern auf das notgedrungen leicht matschige Röstbrot verzichten hätten (was allerdings die provokante Ritter-Idee ruiniert hätte).

Schön, dass Küchenchef und Hausherr Christian Grünwald bewusst „6-pound“-Steinbutt auf die Karte setzt, denn Babysteinbutt ist

eine Sünde an Umwelt und Geschmack. Die auf weißem Tomatensud und weißen Bianchetto-Trüffeln schwebenden Edelfischtranchen sind von roten Pünktchen geschmolzenen Knochenmarks gemustert. Die aromastützende „Fleischeinlage“ verleiht der Sauce eine wunderbar schillernde Dichte – milde Topinamburchips sind dazu eine intelligente „Sättigungsbeilage“.

Dank passionierter kulinarischer Feldforschung gelingen Fundstücke, die auch in unserer globalisierten Esswelt Aufsehen erregen. Die „Tomate des Herrn Rodriguez aus Andalusien“ wird mit Meersalz, geschroteten Paranüssen, Mousse aus Artischockenherzen und Entenleberspänen kontrastiert – ein Spagat konkurrierender Aromen, der durch die chutneyartige Süße der sonnengereiften Frucht ausbalanciert wird. Selten erlebt man das Nachtschattengewächs so dezidiert als Protagonist feiner Küche. Jakobsmuscheln treffen auf die Perlen australischer Finger-Limetten, die zitronig im Mund zerplatzen – fast als habe Mutter Natur molekulare Aroma-Kügelchen nachge-



ahmt. Schwarzes Bigorre-Schwein wird vom Chef persönlich mit hausgemachtem Birkenrindenschmalz aus dem eigenen Garten überhobelt und mit selbstfabriziertem Pulver aus getrockneten Brombeeren kombiniert. Ingredienzien wie Ätna-Olivenöl von der Prinzessin Grimaldi di Nixima stehen für Topqualität, aber auch für einen gewissen Produktprunk.

Kindlichen Spaß haben uns die sauren Ananaswürfel mit Pfefferschrot gemacht, Laborpralinés zum lustvollen Reinbeißen, die wie Knallbonbons in hibiskusrotem essbarem Einwickelpapier leuchten. Bei so einem Feuerwerk darf auch einmal eine Ausführung blass bleiben wie das Mohn-Schwarzpüree-Éclair zur kruden Brust von der Bluttaube, von der wir uns auch ein Stückchen am Knochen gewünscht hätten. Ausgefäulte Überraschung als Prinzip – dieser Ehrgeiz ist fast an jedem Gang des Zwei-Sterne-Restaurants spürbar. Gewiss, man muss sich auf die konzeptuelle Choreographie einlassen, die Verzehr-anweisungen erteilt und auch mit *Non-food* spielt: der Tatar von heimischem Räucheraal und Rindfleisch steckt in einem Glas voller schwarzer ungekochter Belugalin-

Der Mut zur exaltierten Inszenierung gipfelt im Dessert-Finale. Es beginnt sinnlich mit *Mouillettes* – im Parfum „Un Jardin Sur Le Nil“ von Hermès getränkte Pappstreifen – gefolgt von der gottlob fast zuckerfreien Umsetzung des auf Bergamotte und schweren Blü-

ten basierenden Dufts in drei hingehauchten Kostproben: Eine elabourierte Macedonia aus fernöstlichen Obstperlen, dampfend aus dem Backofen gezogenes Zitronen-Soufflé, gesalzene Crème-fraîche-Olivenöl-Eis und als Parfümierung ein betörendes Elixier aus Agrumen-Essenzen. Von einem der bedienenden weiblichen Zaublerlinge aus gläsernen Phiolen geschöpft, verströmt es die olfaktorische Aura einer kulinarischen Wunderkammer.

Wenn zum Espresso ein Reigen von *Petit Fours* in den Nonnenfüßle aus Brandteig gipfelt, die in der Renaissance die Augsburgerin Philippine Welser fertigte, kann man nur feststellen: Der Hochseilakt einer additiven Küche, die den Gaumen durch alle Weltteile jagt, ist schon aufgrund der erstaunlichen Zutatensensibilität gelungen. Schade, dass sich das „August“ bisher nicht entschlossen hat, dieses Staccato an kapriziösen Genüssen mit glasweiser Weinbegleitung zu orchestrieren.

Restaurant „August“, Augsburg, Frauentorstraße 27, Telefon 08 21/3 52 79. Mittwoch bis Samstag von 19 Uhr an geöffnet.