

# Schnörkellose Kochkunst: Denis Feix im Waldschlösschen

**SCHLESWIG** Filigrane Soßen-Malerei, hauchdünne Netze, ein Gemälde für die Augen – all das braucht Denis Feix nicht, um ein kulinarisches Feuerwerk zu entfachen. Der Köhner stellte sein Zwei-Sterne-Niveau am Wochenende bei seinem Gastspiel beim Schleswig-Holstein-Gourmet-Festival im Schleswiger Waldschlösschen zum Dahinschmelzen delikater unter Beweis – spannungsreich und spannungsvoll.

ANZEIGE  
ndianhaus  
en auf

„Ich möchte überraschen“, sagt Denis Feix. Überraschend spartanisch kommt die Karte seines Fünf-Gänge-Menüs daher. Statt kulinarischer Aufsätze drei schlichte Worte für

jeden Gang. Wachtel/Einkorn/Ponzu – steht dort zum Beispiel nach dem Amuse Bouche als Vorspeise. Und nun? Kommt höchste Kochkunst auf den Teller. Von der Wachtel die kleine, saftige Brust, ein Spiegelei und eine extravagante Keule. Dafür wird das Fleisch vom Knochen gelöst, mit einer würzigen Farce verfeinert, wieder an den winzigen Knochen gebracht und mit einem knusprigen Mantel umhüllt. Für außergewöhnliche Handarbeiten wie diese,



**Zwei Köhner am Herd:** Waldschlösschen-Küchenchef Matthias Baltz (rechts) und der mit zwei Sternen dekorierte Gastkoch Denis Feix. DE WANGER

für den reinen Geschmack, nicht für Deko-Schnick-Schnack investiert Feix seine Kreativität und Zeit.

Genussvolle Überraschungen bietet auch die Konsistenz der Produkte. So zerschmilzt das Sauerkraut zum Zander als erfrischendes Eis auf der Zunge. Ganz pur im Geschmack dazu die Erb-

sen – als Ganze und püriert. Der geschmackliche Clou zum edlen Fisch sind die ihn krönenden, gerösteten Macadamia-Nüsse. Die weiße Grapefruit zum zarten Damwild kommt gleich in zwei Variationen auf den Teller – als geistiges Filet und als fruchtiger Kern eines Erdapfelbällchens – ein Beispiel für den

perfekten Spannungsbogen zwischen Säure, Süße und Schärfe, mit dem Feix alle Geschmackssinne trifft.

Hervorragend die mit dem Waldschlösschen zusammen erstellte Weinwahl des Spitzenkoches – vom frühlingsleichten Rudesheimer Riesling bis zum goldgelben Dessertwein, einem Petit Guiraud aus Frankreich. Hohe Kunst auch in den Gourmet-Pausen, dargeboten von Jin Hak Mok (Tenor des Landestheaters) und Pianist Peter Geilich.

Die Krönung des Menüs eines der höchst ausgezeichneten Köche des diesjährigen Festivals ist das Kalbsfilet, das in einer Variation als exzellent dezent gewürztes, mit Schmand und frischen Kräutern kombiniertes Tatar serviert wird. Und zwar in Form eines Sandwiches, von knusprigen Scheiben ummantelt, erfrischend unkonventionell mit den Fingern genossen. „Für mich der Höhepunkt des Abends“, sagt auch Waldschlösschen-Küchenchef Matthias Baltz, für dessen Team die Zuarbeit für Denis Feix ein Erlebnis war. Nur sehr selten verlässt dieser sein „Il Giardino“ in Bad Griesbach. „Wir sind sehr froh, dass er für uns eine Ausnahme gemacht hat. Es braucht Mut und Können für ein solches Menü“, schwärmt Hotelchef Hans-Werner Behmer. *Anja Werner*