

UNSER KOCH DER PFALZ



Daniel Schimkowitsch vom »L.A. Jordan«
im »Ketschauer Hof« in Deidesheim.

Es gibt Köche, die stets die mehr oder weniger gleichen Klassiker auf der Karte haben, allenfalls saisonal angepasst. Andere variieren ein bisschen. Und schließlich gibt es jene Experten am Herd, die sich immer mal neu erfinden, das Niveau allerdings halten oder sich gar weiter steigern. Daniel Schimkowitsch gehört in die letzte Kategorie von Küchenchefs. Wir hatten noch gut seine Kreationen von ehemals im Geschmacksgedächtnis gespeichert, wurden dann aber überrascht. Der Koch, der mal bei Christian Jürgens gearbeitet hat, erst auf »Burg Wernberg«, später am Tegernsee, der in München mit dem »Tramin« reüssierte, entwickelt sich weiter. Er lässt sich inspirieren, nimmt Ideen von Kollegen auf. Japanische Prinzipien und Ingredienzien sowie ausgefeilte Gartechniken kommen ohnehin zum Einsatz. Welche Klasse die Zutaten haben, erschließt sich schon ansatzweise beim Blick in die Karte, es wird aber erst wirklich deutlich, wenn man Carabinero und Huchen, Saibling und Kaviar, die Rajan-Taube oder Wagyu Beef auf dem Teller hat. Und erst der Kaisergranat, wie er in New York oder Norwegen nicht besser schmecken kann. Die geschmackliche Tiefe ist eindrucksvoll und, im Zusammenspiel mit dem gern eingesetzten Umami-Charakter, bisweilen verstörend. So dicht schmecken viele Gerichte, dass man fast erschrickt. Hat man sich aber gewöhnt an die Intensität von Umami-Hollandaise (zum Steinbutt), der unglaublich kraftvollen Jus oder des verblüffenden Desserts mit Banane und schwarzem Zucker, hat man auch als weitgereister Gourmet ein Geschmackserlebnis. Dass die Saucen nicht tröpfchenweise zugeteilt, sondern großzügig gereicht werden, versteht sich hier von selbst; wir kämen niemals auf die Idee, einen Rest zurückgehen zu lassen.

Weil ein guter Küchenchef ohne das adäquate Team niemals erfolgreich wäre, hat sich der »Ketschauer Hof« neu und wieder mal klug aufgestellt. Geschäftsführer Alexander Hess ist zurückgekehrt, Sommelier Stephan Nitzsche sorgt für die Getränkebegleitung, Restaurantleiterin Maria Friedrich für eine aufmerksame, aber dennoch entspannte Betreuung der Gäste.