

## L.A. JORDAN

Natürlich scheint es teuer zu sein im Gourmetrestaurant im »Ketschauer Hof«. Viel teurer kann man nicht essen in der Pfalz. Aber wer genau hinschaut, merkt schnell, dass Daniel Schimkowitschs Menüs alles andere als teuer sind. Angesichts der Produkte, der Präzision des Kochens, des personellen Aufwands ist es in Wirklichkeit günstig, hier zu essen. Sparen könnte man zudem beim Wein, der durchweg fair kalkuliert ist, nicht nur bei den vielen heimischen Rieslingen, denen von Bassermann-Jordan und den anderen Weingütern Deidesheims. Bis 1811 lagern Flaschen zurück im Keller; ob der älteste Tropfen aber tatsächlich hervorgeholt wird und was er kostet, entzieht sich meiner Kenntnis. Dass er gut ist, steht aber fest – ich durfte ihn einmal probieren.

Fest steht auch, dass Schimkowitschs Küchenstil nochmals puristischer und präziser geworden ist. Man konnte es schmecken beim Huchen (in Rauchfischvinaigrette), beim Kaisergranat aus Norwegen (mit Gänseleber und kräftigem Purple Curry), beim wunderbaren Steinbuttfilet mit Kalamansi und Umami-Hollandaise) oder beim raren Kinmedai, der vor den Azoren gefangen wird und der hier mit gefüllter Morchel, Erbsen und Koji serviert wurde. Apropos Erbsen. Die Gemüse setzen ebenfalls Maßstäbe. Der Kopfsalat zum Steinbutt etwa oder die Kartoffeln, die mit Vin jaune, Hühnerfett und dem seltenen hellen Almas-Kaviar zu einer wahnsinnig intensiven Vorspeise verarbeitet

wurden. Dass Schäume und Saucen gern zum Nachnehmen an die Seite gestellt werden, ist lobenswert, denn kein Gourmet würde etwa die zum japanischen Wagyu gereichte Jus zurückgehen lassen oder den Sud, der zum Wan Tan vom Reh gereicht wurde, nicht komplett auslöfeln. Schließlich die Desserts, die fordernd sein können. Erst »Ichigo« – Mara-de-Bois-Erdbeeren mit Shisoblüten und dem herzhaften japanischen Gemüse Myoga –, dann »Okinawa« mit Banane, zehn Jahre altem Mirin und schwarzem Zucker.

Zum Nachtisch reichte Sommelier Stephan Nitzsche, den es nach einigen Jahren Sylt wieder aufs Festland gelockt hat, einen süßen Jurançon. Man kann sich, was die Weinbegleitung angeht, beruhigt nach seinen Vorschlägen richten – aber man hat genug Möglichkeiten, anders zu verfahren. Für das Haus ist Nitzsche ebenso eine Bereicherung wie die Rückkehr von Alexander Hess als Geschäftsführer. wf

## AUF EINEN BLICK

**L.A. Jordan**

Ketschauerhofstr. 1, 67146 Deidesheim

☎ (0 63 26) 7 00 00

www.ketschauer-hof.com

Inhaber: Jana Seeger &amp; Peter Hüftlein-Seeger

Küchenchef: Daniel Schimkowitsch

Öffnungszeiten: 18.30 - 22.00

Ruhetag: So, Mo

Betriebsferien: 1.-26.01.22 u. 21.8.-5.9.22

2 Gasträume, 45 Sitzplätze, 30 Sitzplätze im Freien

**M:** 95,00 - 205,00**F:** 35,00 - 550,00 **O:** 9,00 - 24,00

☞ ab 195,00 ☞ ab 230,00

Zahlungsarten:  EC  

| Küche | Ambiente | Service | Weine |
|-------|----------|---------|-------|
| ***** | *****    | *****   | ***** |



Das L.A. Jordan in Deidesheim setzt Gourmetmaßstäbe

**FAZIT** Das Gourmetrestaurant im »Ketschauer Hof« spielt in der Pfalz in einer eigenen Liga. Küchenchef Daniel Schimkowitsch hat seine Kochkunst nochmals verfeinert. Die Weinauswahl ist klasse.