

Prag hat einen neuen Stern am Gourmet-Himmel La Dégustation Bohême Bourgeoise: Moderne Kochkunst mit Sinn für Traditionen



Prag - Als die Tschechin Marie Svobodová 1880 ihre "Kochschule" (Originaltitel: "Kuchařská škola čili Důkladné navedení k samostatnému naučení se vaření") veröffentlichte, befand sich die böhmische Küche auf ihrem Zenit und beeinflusste die Geschmäcker über die Grenzen der k.u.k. Monarchie hinaus.

126 Jahre später gibt das Werk, obwohl längst vergriffen, erneut Impulse in Richtung Kochkunst. Im neuen Gourmet-Dorado La Dégustation Bohême Bourgeoise, inmitten der Prager Josefsstadt, kocht man nach Frau Marie. Und läutet ganz nebenbei die Wiedergeburt der böhmischen Küche ein.

Wie? Man nehme ein altes Buch, einen jungen Koch, eine riesige Marktlücke, gebe das ganze in die Hände von Leuten mit Geschmack und Erfahrung, fertig ist die "Dégustation". Und Prag staunt: So also kocht man eine große Tradition wach? Wieso ist denn da noch keiner drauf gekommen?

Die Wiedergeburt der böhmischen Küche

Mit der "Dégustation Bohême Bourgeoise" hat die real existierende tschechische Gastronomie endlich ein Restaurant bekommen, in dem so etwas wie "neue böhmische Küche" entstehen kann: nach Rezepten in der Tradition verankert, die Zutaten mit Sinn für Saison und Region gewählt, in Verarbeitung und Aufmachung modern, experimentell und weltoffen. Schon das allein wäre eine kleine Sensation und würde einen über das bemühte französische Wortspiel im Namen hinwegtrösten (Bohême heißt sowohl Böhmen als auch eben Bohême, mithin das Gegenteil von Bourgeoisie - Bürgertum).

Doch im Dégustation gibt es mehr als Leckerbissen aus Europas Mitte. Neben dem tschechischen Chef de cuisine, dem jungen Oldřich Sahajdák, führt der Spanier David Díaz Regie. Der gebürtige Katalane hat jahrelang mit Ferran Adrià gearbeitet, dem herausragendsten Vertreter der so genannten "Molekulargastronomie", Besitzer des El Bulli (Drei Sterne im Guide Michelin) und einzigem Koch, der je zur Kassler "Documenta" eingeladen wurde - ein Koch-Künstler. Auf eine solche Ausbildung kann in Tschechien wohl niemand in der Branche zurückblicken.

Zwei Chefköche zaubern Zwölf-Gänge-Menüs

Mit ihren Teams stellen Díaz und Sahajdák perfekt arrangierte Menüs zusammen, wobei wie in der Nouvelle cuisine üblich kleine Portionen serviert werden. Bei der Wahl des passenden Weins (es dominieren französische Weine) stehen zwei Sommeliers mit viel Sachverstand und Geduld bereit.

Die Domaine des Katalanen bildet das Menu "Dégustation Bohême bourgeoise", mit überraschenden Kreationen in der Tradition der französischen und mediterranen Küche, jedoch um exotische Anleihen (vor allem aus Ostasien) bereichert. So folgen einem "japanischen roast beef" *Wagyu Kobe Beef Sashimi* mit Ingwer-Chutney eine baskisch-galizische Miesmuschelsuppe und ein Poché aus bretonischem Hummer. Nach einer Probe frisch geräucherter Rinderzunge mit Kichererbsen-Püree und marinierten Pfifferlingen, kostet man gebackene Rehkeule auf Pilzen und Thymian mit Kartoffel-Gratin und Butter-Rosenkohl. Zum Menu gehören stets auch Käse, etwa ein Montbriac, und improvisierte Zwischengänge.

Auch Chefkoch Oldřich Sahajdák stellt sein Menu "Dégustation Bohême traditionnelle" täglich neu zusammen. Inspiriert von der "Kochschule" der Marie Svobodová bezaubert der junge Tscheche Gaumen und Auge mit Klassikern der böhmisch-mährischen und slowakischen Küche, die er mit viel Sinn für kreative Details veredelt: Prager Schinken mit Himbeer-Schaum, Suppe aus gedünstetem Rebhuhn auf Petersilien-Öl, gekochtes Rindfleisch (aus Bio-Haltung) mit Dillsauce, Kalbs-Entrecote mit gedünsteten Kartoffeln und Gurken-Gelee, Steak mit in Erdnussöl gebratenen Pommes frites im kunstvollen Gitter-Arrangement. Wer nicht weiß, dass die böhmische Küche ihren Ruf wieder verdient, hat noch nicht Sahajdáks Menüs probiert.

Feinschmecker mit Sinn für experimentelle Küche sollten das im Herbst 2006 eröffnete Lokal dringend in ihre Fine-Dining-Agenda aufnehmen. Um einen Besuch hier uneingeschränkt genießen zu können, braucht man aber viel Zeit und Muße - ein Menü nimmt etwa drei Stunden in Anspruch. Und natürlich etwas Geld: Mit 45 bis 90 Euro pro Menü (ohne Wein) gehört das Restaurant in Prag zu der gehobenen Klasse -

geschmacklich ist es sowieso ein Unikum.

Von Georg Pacurar

Unsere Wahl - Abendessen für zwei Personen

Cucumber Martini Dry
Glas Champagner

Menu Dégustation Continentale: 12 Gänge (wechseln täglich)
Menu Dégustation Bohême (wechseln täglich)

Rotwein: Rosso di Montalcino (2000) 0,7l

4 x Mineralwasser 0,33l

Grappa, Birnenschnaps je 0,5dcl

Preis: etwa 3.800 CZK (etwa 135 Euro)



Adresse: *La Degustation Bohême Bourgeoise*
Haštalská 18, 110 00 Praha 1, Tel.: +420 222 311 234, Fax: +420 222 311 235
Öffnungszeiten: Mo bis Sa 8.00 - 22.00 Uhr, So 10.00 - 22.00 Uhr
E-Mail: boheme@ambi.cz, Website: www.ladegustation.cz