



LOKALTERMIN

Restaurant im Feinkost Böh

Es ist noch nicht aller Tage Abend

Von Matthias Ring

Oh, du mein Schlaraffenland, durch das Milch und Honig fließt und in dem einem die gebratenen Tauben in den Mund fliegen. Ein bisschen so ist es auch auf den 1400 Quadratmetern im neuen Feinkost Böh – mit dem Unterschied, dass man viele Köstlichkeiten zu Hause erst noch zubereiten muss. Wie gut, dass es ein angegliedertes Restaurant gibt, denn mag man sich als Hobbykoch auch noch so sehr anstrengen, solche Ergebnisse wie Michael Winkle wird man wohl nur selten erzielen. Der Mann ist trotz seiner 31 Jahre schon weit hergekommen und hat dabei manchen Michelinstern leuchten sehen: Lehre im Landhotel Schlosswirtschaft Illereichen, weitere Stationen waren das Kempinski und das Steigenberger in Hamburg, das Hotel National in Davos und das Es Racó d'es Teix auf Mallorca. Als frischgebackener Küchenmeister kann Winkle im Böh-Restaurant nun erstmals als Chef zeigen, was er gelernt hat.

Weil die Begleitung am Vorabend zu lange diskutiert hat, ist für sie die Beleuchtung über der Sitzbank etwas zu hell und der Mittagstisch eher ein Frühstück. Deswegen will sie was Leichtes. Bitteschön: der Cocktail von Hummer und Gambas mit Melone und Basilikum (19 Euro) ist eine überschaubare Portion im Glas, aber erfrischend gemacht. Nach dem ebenso überschaubaren und frischen Zwischengericht aus sautiertem Gemüse und Pfifferlingen in Olivenöl mit Zitronenaroma (11 Euro) ist sie doch noch auf den Geschmack gekommen und will mehr! Wie wär's mit einem Pistazientörtchen mit Wacholder-Aprikosen und Orangensorbet (11 Euro) hinterher? Perfekt! Ihr Gegenüber entscheidet sich lieber gleich für drei richtige Gänge aus dem

wechselnden Sechsgangmenü (38 Euro, komplett 58 Euro). Ravioli vom Hummer und weißer Pfirsich in Portwein-Estragon-Sauce vorneweg, Entenbrust in Maracuja-Senf-Sauce mit Koriander-Kartoffel-Plätzchen als Hauptgericht und hinterher noch einen Kirschstrudel mit weißem Mousse au Chocolat und Amaranth. Alles vorzüglich, wengleich bei den Vorspeisen vielleicht noch die letzte Entschiedenheit fehlt. Bei den Nachspeisen aber kommen die Chef-de-Partie-Pâtissier-Stationen von Michael Winkle voll zur Geltung.

An den einzelnen Kreationen sieht man schon, wohin die Reise geht. Auf jeden Fall weg vom schnellen Mittagstisch. Der Business-Lunch für 15 Euro ist nach wenigen Tagen auch wieder von der Karte genommen worden, weil sich „Qualitätsanspruch und Geschwindigkeit nicht vertragen“, wie der Böh-Mitarbeiter Christian Hartmann sagt. Zwar werden die Überlegungen, das Restaurant auch außerhalb der Ladenöffnungszeiten zu bespielen, weiter vorangetrieben, aber zurzeit wirkt sich die Beschränkung auf die Mittagszeit auch auf das Publikum aus. Denn wer hat schon unter der Woche Zeit für mindestens anderthalb Stunden Mittagspause? Edelrentner eben. Und davon gibt es in Stuttgart viele – also unbedingt vorbestellen!

Aber es gibt mit Böhms kleiner Karte auch ein Angebot für die arbeitnehmende und arbeitgebende Bevölkerung. Oder man geht auf die andere Seite des Kronprinzbaus, wo Sushimeister Klangnoi Somchai von Nigri-Sushi (zwei Stück zwischen 5 und 9,50 Euro) über Mittagmenüs zwischen 11 und 21 Euro bis hin zu Naniwa für zwei Personen (45 Euro) allerlei Frisch-Fischiges zelebriert. Und doch wäre es schade, wenn es nicht zur abendlichen Öffnung des Restaurants kommen sollte – auch wegen des Weinangebots. Die offene Cuvée von Aldinger (4,50 Euro das Viertel) und der Chianti Classico Villa a Sesta (5,50 Euro) haben jedenfalls Lust auf mehr gemacht. Aber wer schafft schon mittags eine Flasche Nuits Saint Georges 1er Cru (80 Euro) zu zweit?

■ *Restaurant im Feinkost Böh, Kronprinzstraße 6, Telefon 227 56 28, montags bis freitags 9 bis 20 Uhr kleine Karte, Mittagstisch 12 bis 15 Uhr, samstags 9 bis 18 Uhr, Mittagstisch 12 bis 16 Uhr; Sushi-ya, Telefon 227 65 29, montags bis donnerstags 12 bis 15 und 18 bis 22 Uhr, freitags, samstags 12 bis 15 und 17 bis 22 Uhr.*



Das Restaurant im Feinkost Böh hat vorerst nur bis 20 Uhr geöffnet.

Foto Michael Steinert