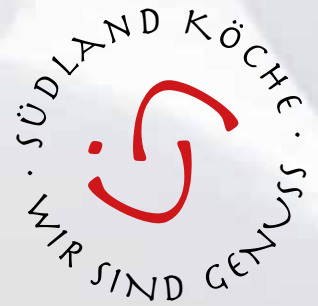


Südland Köche

Markgräflerland



Holunderblütensüppchen
von Alexander Fräulin





Drei König

Gastgeber Konrad Winzer
 Küchenchef Nicolas Marceau
 Basler Strasse 169
 79539 Lörrach
 +49 (0)7621 4258333
 www.restaurant-dreikoenig.de

Ruhetag Sonntag und Montag

Guide Michelin 2 Bestecke,
 Gault Millau 14 Punkte,
 Südländ Koch

Nicolas Marceau

*Badische Heimatküche
 mit französischem Akzent*

In seinem Gepäck sind feinste Mitbringsel. Wenn Nicolas Marceau aus seiner alten Heimat der Bourgogne nach Lörrach zurückkommt, bringt der Chefkoch des Drei König mit, was ihm schmeckt. Anschließend spart er nicht, wenn er den berühmten Sommertrüffel über die markgräflichen Klassiker hobelt. „Truffe de Bourgogne“ zählt zu den Edeltrüffeln Frankreichs. Das feine Pilzaroma auf dem zarten, rosa-gebratenen Tafelspitz verbindet Marceaus Heimatküche mit der Heimatküche der Lörracher.

Jeder Gourmet weiß, dass die badische Küche ihre Raffinesse den Franzosen zu verdanken hat. Wer dies schmecken will, sollte im Drei König einkehren. Nicolas Marceau gibt seinen zwei Köchen nicht nur mit französischem Akzent Anweisungen, er serviert auch jedes Gericht mit deutlich französischer Betonung: Vom Hinterwälder Rinderfilet macht er ein frisches Tatar, zum Pulpo serviert er einen provenzalischen Gemüsesalat, die Barbarie-Entenbrust verfeinert er auf seine eigene Art mit Pfefferjus.

Marceau stand drei Jahre im Sternerestaurant Traube, in Blansingen, neben Henrik Weißer in der Küche. Schon zuvor kochte er nur in Häusern mit höchsten Auszeichnungen. „Gut kochen kann man aber auf jedem Niveau“, garantiert der neue Küchenchef, „die Produkte müssen einfach frisch sein, die Saucen handwerklich sauber zusammengesetzt und jede Zutat abgeschmeckt.“ Bei Marceau klingt kochen ganz einfach. „Ich mache auch super gerne ein Wiener Schnitzel“, verrät er, „oder ein Cordon bleu vom Kalb mit Salat. Wichtig ist, man weiß woher die Lebensmittel kommen!“ Am liebsten streift er selbst über den Lörracher Bauernmarkt und lässt sich von den regionalen Angeboten inspirieren.

Konrad Winzer, der Patron des Drei König, kennt seine Lieferanten schon lange. Fleisch liefert die Metzgerei Senn aus Eimeldingen, Salat und Gemüse die Biolandgärtnerei Hoch-Reinhard aus Fischingen. Jürgen Reinhard hat den französischen Koch mit selbst gezüchteten Artischocken von den eigenen Feldern überrascht. „Ich liebe die Artischocke!“, gesteht Nicolas Marceau und macht sich die Mühe jedes Artischockenherz einzeln freizulegen, sanft in einer Zitronen-Gemüsemarinade zu blanchieren und kurz zu braten. In die Hohlräume der Frucht setzt er frisch gebratene Pfifferlinge aus dem Schwarzwald und serviert dazu einen rosagebratenen Tafelspitz vom Hinterwälder Kalb. „Oui, das ist deutsche Küche“, schmunzelt der französische Küchenchef und gesteht: „Ich bin ein Fan der Küche von hier.“

Zu Hause in der Bourgogne setzt sich Nicolas Marceau am liebsten an den Tisch seiner Mutter und genießt ein echtes Pot-au-feu. „Das muss sie mir auch im Sommer bei dreißig Grad kochen“, strahlt er. Die klassischen Zutaten für den Eintopf sind Rindfleisch, Möhren, Porree, Sellerie und Zwiebeln. „Am ersten Tag esse ich das Fleisch, am zweiten die Brühe.“

Wer im Drei König einkehrt sollte sich überraschen lassen. Marceau kocht am liebsten was die Bauern frisch geerntet haben. Das ist die Kunst der französischen Köche. Regionale Küche mussten sie nicht erst lernen. „Das ist bei uns zu Hause ganz normal“, sagt er. Man kann jetzt auch sagen: Das ist Heimatküche à la Drei König.

→ Handgemachte Ravioli mit Kalbsbrustfüllung und Steinpilzen - Bretonischer Seeteufel mit Kapernbutter - Entrecôte am Knochen gereift mit Bordelaise-Sauce - Gratinierte Beeren mit hausgemachtem Verveine-Eis

Das Restaurant Drei König ist die gute Stube der Lörracher, schöner kann man nicht sitzen. Ob in dem hellen, klar gegliederten Gasträum oder auf dem Balkon hoch über dem Marktplatz.



» Rosagebräter Kalbstafelspitz mit Artischocken und Sommertrüffel

Wertig und sinnlich – sonst nichts!



Konrad Winzer inmitten seiner Schinkenauswahl im eigenen Reiferaum.

Der Weg in das verwunschen gelegene Alpendorf Sauris ist weit und verschlungen. Feinschmecker pilgern in den 400 Einwohnerort, auf 1.400 Meter Höhe, in den Karnischen Alpen Oberitaliens, wegen des sagenhaften Schinkens der Prosciuttificio Wolf. Die Besucher der Stadt Lörrach haben es leichter. Sie gehen in die Delikatessen-Trattoria Drei König. Schinkenfreunde werden staunen. Auf 12 Quadratmetern hängen, in einem extra eingerichteten Reiferaum, die feinsten Schinken der legendären Prosciuttificio Wolf, der Familie Guiseppa Petris. Konrad Winzer ist zu Guiseppa gefahren, heute ist er der einzige autorisierte Schinkenvertreter des renommierten Schinkenproduzenten in der Region. Am besten man lässt sich gleich eine Auswahl aufschneiden: Lardo, Panchetta, Prosciutto, Coppa oder von der ebenso ausgezeichneten Salami Cacciatorino.

Konrad Winzer ist bekannt für seine Gradlinigkeit. Ihm taugt was wertig und sinnlich ist, sonst nichts. So hat der Künstler und Gastronom seinen Drei König aufgebaut. Wer die Schönheit in puristischem Ambiente erkennt, fühlt sich in dem Restaurant, wie auch in der Delikatessen-Trattoria, zu Hause. Wer das Delikatessen-Geschäft im Erdgeschoss betritt staunt und bleibt unwillkürlich stehen. Der Blick der Speckfreunde richtet sich triebhaft auf einen Glaskasten, dahinter hängen die herrlichsten Schinken und Speckseiten. Man will sie riechen und am besten sofort probieren. Wer näher herantritt erkennt die verschiedenen Sorten: Der Lado herzhafte weiß, der Hinterschinken des Prosciutto saftig dunkelrot und der Panchetta schmackhaft schwarz geräuchert.

Dreimal im Jahr kommt der Lieferwagen aus Sauris nach Lörrach gefahren. Patrone Giuseppe Petris war selbst hier und hat sich den Reiferaum angesehen. „Erst als er überzeugt war, dass bei uns Raumtemperatur und Luftfeuchtigkeit perfekt geregelt sind, stimmte Guiseppa zu“, ist Konrad Winzer heute noch stolz, „hier können sich die Aromen unverfälscht entfalten!“

Seit 1862 räuchern die Petris ihren eigenen Schinken in den Höhen der Alpen. „Die wahre Kunst ist nur hier möglich“, sagt Petris, „es gibt keinen Ort auf der Welt, der an die Vorteile von Sauris heranreicht.“ Dabei verweist er auf die Höhenlage, die Luft in den Bergen und sein Räucherholz. „Das alles zusammen schenkt dem Schinken die einmaligen Aromen!“

„Wertig muss das Essen sein“, sagt Konrad Winzer, „sinnlich der Ort.“ Das Produkt und der Raum sind für ihn untrennbar miteinander verbunden. Mit ganz natürlichen Baustoffen – wie Markgräfler Feldkirsche die Möbel, Leder die Stühle, Eifelschiefer an den Wänden und Muschelkalk der Boden – hat er die Trattoria ausgestattet. Den Schinken serviert er ganz arteigen auf einem alltäglichen Metzgerpapier.

Edelste Produkte unter einem Dach: Im Drei König werden raffinierte Menüs serviert – in der Delikatessen-Trattoria ausgereifter Schinken

Am besten man gönnt sich in der Delikatessen-Trattoria den Aperitif mit einer kleinen Schinkenauswahl. Trinkt ein kellertrübes Pils der Brauerei Lasser und schaut dem Treiben in der Fußgängerzone zu. Dazu verzehrt man eine Scheibe des Ruchbrots. „Ein einzigartiges Bauernbrot!“, verspricht Konrad Winzer und warnt: „Alles Weitere wie Senf wäre tödlich!“ – Stimmt, es würde die Wertigkeit schmälern. Dafür erfährt der Gast die Fortsetzung der Sinnlichkeit ein Stockwerk höher, im Restaurant des Drei König.

Was braucht der Gourmet mehr? – Nichts!