

<http://www.faz.net/-hs0-8r1xx>

STELLENMARKT LEBENSWEGE SCHULE

FAZ.NET

F.A.Z.

F.A.S.

Anmelden **Abo** Mobil Newsletter Mehr

HERAUSGEGEBEN VON WERNER D'INKA, JÜRGEN KAUBE, BERTHOLD KOHLER, HOLGER STELTZNER

Australian Open  
2017 vom 16. bis  
29. Januar



Frankfurter Allgemeine  
**Stil**

F.A.Z. PLUS  
abonnieren

Montag, 23. Januar 2017

VIDEO THEMEN BLOGS ARCHIV

POLITIK WIRTSCHAFT FINANZEN FEUILLETON SPORT GESELLSCHAFT **STIL** TECHNIK & MOTOR WISSEN REISE BERUF & CHANCE RHEIN-MAIN

Home Stil Essen & Trinken Geschmackssache Zu Besuch im Da Vinci in Koblenz

Geschmackssache

## Wir wollen unseren Kaiser nie wiederhaben

Bloß kein preußisches Tschingderassabum: Daniel Pape ist ein stiller, ernsthafter Koch, der großartige Lehrer hatte und nun in Koblenz seinen eigenen Stil findet.

20.01.2017, von JAKOB STROBEL Y SERRA

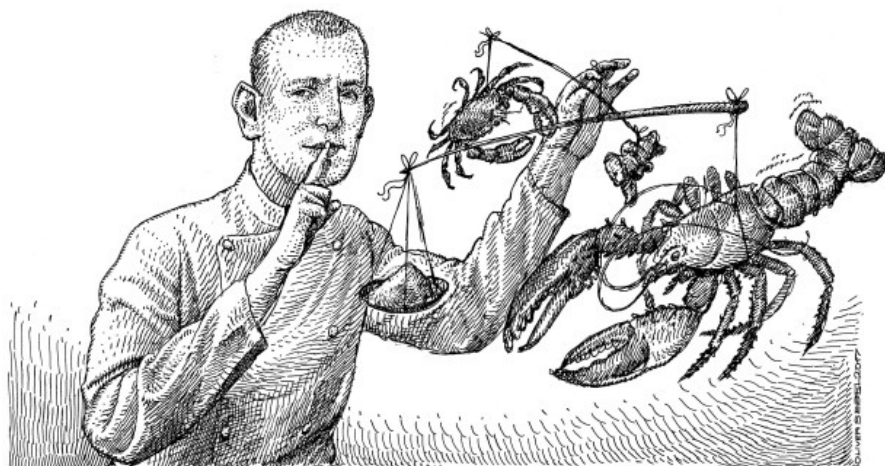
Teilen

Twittern

Teilen

E-mailen

Veröffentlicht: 20.01.2017, 15:03 Uhr



© OLIVER SEBEL

Des Kaisers liebste Speise: Kaiser Wilhelm bevorzugte Hummer.

Dem Koloss von Koblenz würde jetzt bestimmt der Appetit vergehen. Wahrscheinlich könnte er gar nicht anders, als zu toben, mit dem Säbel zu rasseln und die Franzmänner zu verfluchen, die er doch 1870/71 so triumphal zum Teufel gejagt hatte. Deswegen ist es besser, dass er nicht von seinem Sockel herunterkann, auf dem er ein paar Meter weiter am Deutschen Eck, der Mündung der Mosel in den Rhein, als bronzenes Reiterstandbildungetüm steht – der arme Kaiser Wilhelm, grotesk überdimensioniert, ins Lächerliche aufgeblasen, eine monströse Karikatur seiner selbst aus vierzehn Meter Größenwahn, um den Sieg über den Erbfeind und die Gründung des kurzlebigen deutschen Kaiserreiches zu glorifizieren.

Und was geschieht heute in Kaiser Wilhelms Heldenstadt Koblenz? Im besten Restaurant am Platz, das den irreführenden Namen „Da Vinci“ trägt, wird weder gerasselt noch geflucht, sondern eine deutsch-französische Erbfreundschaft auf dem Teller zelebriert, bei dem es dem kaiserlichen Franzosenfresser – allerdings nur aus politisch-patriotischen Gründen – den Magen umdrehen würde.

### Im historischen Herzen von Koblenz

Schuld daran ist der Niedersachse Daniel Pape, ein sanftmütiger Mittdreißiger, der es in der kaiserlich-preußischen Armee garantiert nicht so weit gebracht hätte wie am Herd. Er hat bei den Großköchen Joachim Wissler, Thomas Bühner und Dirk Luther gelernt, die alle drei in ihren Küchen Brückenbauer zwischen Deutschland und Frankreich sind, ist zu allen dreien jeweils als Souschef zurückgekehrt und hat im März mit dem „Da Vinci“ sein erstes eigenes Restaurant übernommen.

Es residiert standesgemäß im alten Stammhaus der Sektkellerei Deinhard und damit an der schönsten Häuserzeile im historischen Herzen von Koblenz, von dem die Bomben des **Zweiten Weltkriegs** als Spätfolge der deutsch-französischen Erbfeindschaft nicht viel übrig gelassen haben.

### Kein staubiger Historismus

Das Lokal fügt sich zwar nahtlos in ein Ensemble aus dem späten achtzehnten Jahrhundert mit einem putzigen Stadttheater und einem pittoresken Hotel, in dem Metternich und Napoleons Mutter übernachteten, verzichtet aber selbst auf jede Form des staubigen Historismus.

Mehr zum Thema	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Kolumne Geschmackssache: Was macht die Sehne des Achilles in der Küche?</li> <li>· Konzertsaalakustik: Das hört sich richtig gut an</li> <li>· Geschmackssache: Lieber Kellerkönigin als Weinprinzessin</li> </ul>	Der Teppich ist so froschgrün wie ein frisch
----------------	---	---

gemähter Cambridge-Rasen, auf dem Tisch liegen giftgrüne Stachelkugeln in der Form von Seeigeln, die Mauer aus geschichteten Schiefersteinen ist eine Attrappe aus Kunststoff, und an den Wänden wird der Obst- und Gemüsemaler Giuseppe Arcimboldo persifliert – mit dem Gemälde eines waghalsigen Stiletto, geformt aus Äpfeln, Bohnen und anderen Ackerfrüchten.

### Stille und ernsthafte Küche

Mit Selbstironie ist aber sofort Schluss, wenn das Essen auf den Tisch kommt. Pape ist ein stiller, ernsthafter Koch, der sich lieber in Zurückhaltung übt, als auf die Pauke zu hauen. Zum Auftakt gibt es winzige Schneekrabben aus Norwegen mit Aloe-Vera-Gelee, mikadostäbchenfeinen Granny-Smith-Apfelstiften und einem Tempura-Teig, der mit Sepia-Tinte gefärbt wurde – ein leiser, filigraner Auftakt und zugleich ein Fingerzeig, dass uns hier kein kulinarisches Tschingderassabum erwartet.

Das zeigt sich auch beim Taschenkrebs, der mit Ingwer mariniert ist, von Guacamole-Tupfern begleitet wird und eine Kaiserkrone aus Zitronenkaviar auf Olivenölbasis trägt. Der Krebs hat einen hocharistokratischen Geschmack aus feinsten Nussaromen, die vom Ingwer wie auf Händen getragen und von der Säure der Zitrone und der Süße der Avocado-creme wie von zwei Herolden flankiert werden.

### Temperamentloser Kabeljau und gnadenlose Currysauce

Dann scheint es ein bisschen lauter zu werden bei gebratener Gänseleber mit einer Glasur aus Cru de Cacao, einer Erdnuss-Miso-Mousse und Chicorée. Das klingt nach einem Generalangriff auf den Gaumen, der aber sofort abgeblasen werden kann, weil sich wieder alle Aromen größte Zurückhaltung auferlegen und so kunstvoll austariert sind wie bei einem Mobile.



Über dem deutschen Eck thront Kaiser Wilhelm.

© DPA 

Zurückhaltung in der Küche ist indes ein dünnes Seil, von dem man beim Balancieren leicht fallen kann. Davor ist auch Daniel Pape nicht gefeit, der von sich selbst sagt, erst am Anfang seines Weges zu stehen. Seinen Lachs zum Beispiel lässt er nur unter den Warmhaltelampen des Passes gar ziehen und nimmt ihm so die Möglichkeit, ein aromatisches Eigenleben zu entwickeln, woran auch Kohlrabiringe, schwarze Quinoa und ein Brunnenkresseschaum nichts mehr ändern können. Ähnlich ergeht es dem sous-vide gegarten Kabeljau, der trotz einer Kruste aus Panko und Kerbel ein wenig temperamentlos bleibt – und voller Neid herüber zum bretonischen Hummer schauen wird, der sich mit einer Currysauce anlegen darf, einem Totschläger auf dem Teller, der üblicherweise jedes Gericht gnadenlos zukleistert.

### Französische Küche als Fundament

Doch hier liefert sie sich wiederum dank kluger, vorsichtiger Dosierung ein packendes Duell mit dem Hummer, das beide Duellanten wundersamerweise als Sieger überleben: Der Hummer geht nicht unter, sondern sonnt sich dank des Currys im exotischen Glanz, und dem Curry bringt die feine Meeresfrucht durch ihre Noblesse endlich einmal Manieren bei.

Bei solchen Gerichten oder auch dem Müritzer Lamm mit Miniatur-Zucchini, Poveraden, Buchenpilzen und Olivenkrokant merkt man deutlich, welche Schulen Pape durchlaufen und welche Lektion er gelernt hat: Die große französische Küchentraktion muss allein schon wegen ihrer technischen Finesse immer in Ehren gehalten werden, doch sie ist kein Tempel, sondern nur das Fundament, auf dem ein weltoffener deutscher Koch wie Pape sein eigenes Haus errichtet – so wie beim Dessert, das den klassischen Käsewagen augenzwinkernd ersetzt: Der burgundische Kuhmilchkäse Epoisses wird kunstvoll als Creme, Streusel und karamalisierte Nocken gemeinsam mit einem Apfel-Calvados-Sorbet serviert, das diesem Schwergewicht eine federnde Leichtigkeit und Frische entgegensetzt.

Wir lecken uns die Lippen und müssen daran denken, dass der im Krieg schwer zerstörte und 1993 wiederhergestellte Kaiser Wilhelm samt Gaul 63 Tonnen wiegt und bei seiner Rückkehr nach Koblenz vom stärksten fahrbaren Kran Europas auf den Sockel gehoben werden musste. Zu seiner Ehrenrettung sei allerdings nicht verschwiegen, dass die kaiserliche Leibspeise Hummer war.

#### Da Vinci

Deinhardplatz 3, 56068 Koblenz, Telefon: 0261/9215444, [www.davinci-koblenz.de](http://www.davinci-koblenz.de). Menü ab 89 Euro.

Quelle: F.A.Z.

[Zur Homepage](#)

Themen zu diesem Beitrag: [Koblenz](#) | [Vinci](#) | [Zweiter Weltkrieg](#) | [Alle Themen](#)

Hier können Sie die Rechte an diesem Artikel erwerben

## Weitere Empfehlungen

Kolumne Geschmackssache

### Was macht die Sehne des Achilles in der Küche?

Wer glaubt, die Schweiz wäre eine Festung des Konservativismus, sollte sich in Zürich eines Besseren belehren lassen. Und zwar im Maison Manesse, bei Salbei-Crunch und Veilcheneis. [Mehr](#) Von

JAKOB STROBEL Y SERRA

13.01.2017, 14:24 Uhr | Stil



100. Todestag Franz Joseph I.

### Der Kaiser war immer da

68 Jahre stand Franz Joseph an der Spitze Österreichs: Schicksalsschläge, Niederlagen und selbst der Erste Weltkrieg verhinderten nicht, dass ein Nimbus um ihn entstand. Einer der letzten Zeitzeugen erinnert sich an den Oberen, kurz vor dem lieben

Gott. [Mehr](#) Von STEPHAN LÖWENSTEIN, WIEN

05.01.2017, 18:18 Uhr | Gesellschaft



Reaktion auf Brexit

### HSBC zieht Paris Frankfurt vor

Frankfurt macht sich große Hoffnungen am Ende als Brexit-Profitteur dazustehen. Europas größte Bank HSBC verlegt aber lieber hunderte Stellen nach Paris - und sagt auch schon wann. [Mehr](#)

18.01.2017, 11:31 Uhr | Wirtschaft



Außergewöhnlicher Fund

### Unbekannte Zeichnung Da Vincis wird versteigert

Rund 15 Millionen Euro könnte eine Zeichnung Leonardo Da Vincis bringen. Ein Auktionshaus in Paris hat die Skizze zum ersten Mal gezeigt. [Mehr](#)

11.01.2017, 15:28 Uhr | Feuilleton



Reform der Landesverfassung

### Abschied von der Todesstrafe

Die Linke im Landtag verfolgt die Reform der Landesverfassung mit gemischten Gefühlen. Sie spricht von einer gewaltigen Lücke zwischen Anspruch und Wirklichkeit. [Mehr](#) Von RALF EULER,

WIESBADEN

15.01.2017, 13:03 Uhr | Rhein-Main



Anzeige

### Folgende Karrierechancen könnten Sie interessieren:

Referatsleiterin / Referatsleiter  
Bundesarchiv

Leiter/in Qualitätswesen  
Franz Henke GmbH & Co. KG

Beratungsingenieur / Gutachter für  
Schallimmissionsschutz und Technische Akustik  
(m/w)  
Müller-BBM GmbH

Referentin / Referent  
Ministerium für Wissenschaft, Forschung und  
Kunst Baden-Württemberg

Weitere Stellenangebote

Frankfurter Allgemeine  
Stellenmarkt

Frankfurter Allgemeine

© Frankfurter Allgemeine Zeitung GmbH 2001 - 2017  
Alle Rechte vorbehalten.

Zur  
Homepage