

Medium: Rheinische Post
Datum: 19. Juli 2007
Reichweite: 10.486



erstellt am: 19.07.2007

Kreis Heinsberg

Wasser von den Fidschi-Inseln

(RP) Unbeschadet überstanden hat die Küche den Umbau in der Burgstuben-Residenz. Zweitliebster Ort ist für Patron Rainer Hensen die Weinbibliothek, die zwischen den beiden (im Übrigen völlig rauchfreien) Restaurants liegt. Die beiden gläsernen Kühltankreihen hat er unter ihren Sockeln beleuchtet, sodass es abends im Dunkeln aussieht, als würden sie schweben.

Den dritten Platz auf Hensens eigener Rangliste dürfte wohl die neue Champagner- und Cocktailbar einnehmen, zu der in einer Nische ein großer hoher Bartisch mit luxuriösen Hockern gehört. „Hier kann man den Aperitif einnehmen und nach dem Essen noch in lockerer Atmosphäre zusammen sein“, erklärt der Chef, der auch hier seine eigenen Vorlieben verwirklicht hat. In einer eigens gemauerten „runden Ecke“ prangt eine Flasche „Gletscherwasser“. Nicht etwa ein hochprozentiger Schnaps, sondern Bestandteil der neuen Wasserkarte. „Wasser ist ‚in‘“, sagt Hensen und hat deshalb gleich zwölf exklusive Sorten im Angebot. Darunter Wasser von den Fidschi Inseln, 1000 Jahre altes Regenwasser aus Japan, Wasser aus Südafrika, Schottland, Italien, Frankreich und von der Royal Family.

Noch mehr zum Schwärmen und Genießen bietet natürlich die Speisekarte. Wie im Gourmet-Restaurant verarbeitet Hensen auch in der neuen Brasserie die besten Produkte aus überwiegend ökologischem Anbau, Wildfangfische sowie Fleisch aus artgerechter Tierhaltung. Aber eben auch mal in Form von Kalbsschwanzsülze mit Bratkartoffeln und Remoulade, Kaninchenfrikadellen oder Lammbratwürstchen – Dinge, die der Koch selbst am liebsten isst.