Das Restaurant Da Vinci in Koblenz

Die Kochkunst des Daniel Pape

Seit Anfang März kocht der Wissler- und Bühner-Schüler im Restaurant „Da Vinci" in Koblenz. Ein kulinarischer Senkrechtstarter, von dem das Feinschmecker-Deutschland in Zukunft noch viel hören und schmecken wird. Papes Küche ist französisch grundiert und modern in ihrer Akzentuierung. Unser Testbesuch bot lukullische Finesse in neun kreativen Gängen auf Spitzenniveau.

Vielleicht niemals zuvor in der über 20-jährigen Geschichte unseres Genießermagazins waren wir über eine Küchenleistung derart begeistert, dass wir gleichsam im hymnischen Tonfall der Lobpreisung einen Küchenchef aus dem Stand mit der Höchstbenotung von „Drei Sonnen plus" auszeichnen. Sein Name: Daniel Pape. Sein Wirkungskreis: das Restaurant „Da Vinci" im altehrwürdigen Stammhaus der Deinhard Sektkellerei in Koblenz. Wir sind sicher, dass das kulinarische Deutschland vom 35-jährigen, gebürtig aus Haselünne in Niedersachsen stammenden Daniel Pape noch ganz viel Positives hören wird. Erst seit Anfang März verantwortet er die Küche des „Da Vinci", das zuvor in der Altstadt seinen Sitz hatte. Das Fine-Dining-Restaurant ist das kulinarische Flaggschiff-Restaurant des überregional bekannten Genuss-Imperiums „Einstein Gastronomiegruppe". Es residiert nach aufwendigem Umbau und Verschönerung nun in allerbester Innenstadtlage, in direkter Nachbarschaft zum Kurfürstlichen Schloss zu Koblenz und dem Stadttheater. Auch innenarchitektonisch ist Patron Kenan Tayhus der große Coup gelungen. 30 bis maximal 40 Gäste fasst das modern-puristisch eingerichtete Restaurant. Alles ist gradlinig konzipiert, das Ambiente ist edel und elegant, wie geschaffen für genussvolle Stunden in gediegener Anmutung.

Stationen bei Wissler, Luther und Bühner

Daniel Pape ist angetreten, um den Michelinstern und andere Auszeichnungen nicht nur zu verteidigen, sondern wenn möglich um weitere Meriten zu erweitern. Das dürfte eindrucksvoll gelingen. Hier ist jemand am Werk, der Impulse weit über den Tag hinaus generieren möchte. Papes bisherige Stationen sind beeindruckend. Nach der Kochausbildung im Romantik Hotel „Aselager Mühle" in Haselünne ging es zu Spitzenkoch Dirk Luther, der seinerzeit im „Seehotel Töpferhaus" in Alt-Duvenstedt in Schleswig-Holstein den ersten Michelinstern erkochte. Luther ist nach Auskunft Papes derjenige, der ihn vielleicht am nachhaltigsten geprägt hat. Gemeinsam erkochten sie im Boutiquehotel am idyllischen Bistensee den zweiten Michelinstern, mit dem sie gemeinsam im „Alten Meierhof" in Glückstadt erneut ausgezeichnet wurden. Weiter ging es für den Hochtalentierten als „Chef de Partie" zu Thomas Bühner ins „La Vie" nach Osnabrück. Hernach war Pape als Chef Gardemanger bei Christian Jürgens im „Gourmetrestaurant Überfahrt" in Rottach-Egern tätig. Anschließend ging es für ihn zu Joachim Wissler ins „Vendôme" nach Bergisch Gladbach. Luther-Wissler-Bühner, 8 Sterne zusammen. Diese drei Grandchefs bilden das kulinarische Rückgrat des 35-Jährigen. Zu allen drei kehrte er jeweils als Souschef zurück, ehe er Anfang des Jahres dem Angebot in Koblenz folgte, erstmals als Küchenchef arbeiten zu dürfen. Ihm zur Seite steht Restaurantleiter und Sommelier Lutz Esser. Er ist ebenfalls 35 Jahre jung und seit 15 Jahren in der gehobenen Gastronomie tätig. Papes Brigade, derzeit fünf Köche, offeriert ein drei- bis neungängiges Degustationsmenü in zeitlos französischer Klassik, modern interpretiert. Papes produktorientierte Küche kommt mit wenigen Komponenten aus und beherrscht die Klaviatur und Bandbreite der Kochkunst mit virtuoser Leichtigkeit.

Daniel Papes Masterpieces

Unser Testmenü begann mit einem gleich zweifachen Küchengruß. Zunächst „Ceviche aus Gelbflossenmakrele mit Rote-Bete-Baiser", eskortiert von Ziegenkäsecreme, Senfsaat, Rucolakresse, Austernblatt und Wasabi-Sesam-Mojito-Espuma. Eine Petitesse, wie sie nicht verheißungsvoller hätte dargeboten werden können. Großes Gaumenkino auch beim zweiten Amuse-Bouche: „Schneekrabben mit Aloe-Vera-Dashi und Sepia-

Von edler Anmutung ist das kulinarische Reich von Daniel Pape: Im eleganten „Da Vinci“, gleich neben dem Koblenzer Stadttheater, kocht der gebürtige Niedersachse großartig auf. Unserer Höchstbenotung dürften weitere Meriten folgen.

Kostproben

„Schneekrabben mit Aloe-Vera-Dashi und Sepia-Tempura“, „Taschenkrebs mit Avocado und Zitruskaviar“, „Gebratene Gänseleber“, „Ikarimi-Lachs mit Kohlrabi, Schwarzer Quinoa und Brunnenkresse“, „Rücken und Bauch vom Müritzlamm mit Poveraden und Kräuterseitlingen“ und „Epoisses des Bourgogne“, Crème brûlée mit Püree vom geschmorten Apfel“.

Tempura“. Diese kleine Köstlichkeit bot ein wunderbares Aromenzusammenspiel mit Bronzefenchel (mariniert mit Granny-Apfel) und dem pointiert gesetzten Crunch der Sepiatempura. Großartig! Das eigentliche Menü startete mit „Taschenkrebs mit Avocado und Zitruskaviar“. Ebenfalls eine perfekte Melange aus süß und sauer. Die dann gereichte „Gebratene Gänseleber“ hatte Pape mit Cru de Cacao lackiert und auf eine betörend sinnliche Erdnussmisocreme gebettet. Weltklasse! Auf selbigem Niveau folgte „Ikarimi-Lachs mit Kohlrabi, Schwarzer Quinoa und Brunnenkresse“. Ein nächster Höhepunkt: „Bretonischer Hummer, Kalbskopfgraupen, Erbsen, Frühlingslauch, Curry“. Ein Masterpiece auch dieser Gang: Dass Pape unter den Fittichen von Joachim Wissler zum begabten Fischkoch ausgebildet wurde, demonstrierte er hernach mit „Isländischen Kabeljau, weiße Zwiebeln, Kruste, Kalbsjus mit Pfifferlingen“. Ein potentielles Signature Dish von hoch komplexer Geschmacksdichte! Von grandios schlichter Einfachheit folgte „Brust vom Freilandhuhn mit Sommertrüffel und wilder Spargel“. Auch beim „Rücken und Bauch vom Müritzlamm mit Poveraden und Kräuterseitlingen“ ließ Pape keinen Zweifel aufkommen: Hier kocht ein Großer seiner Zunft. Formidabel zudem der Käsegang mit „Epoisses des Bourgogne“ (französischer Kuhmilchkäse), Crème brûlée und Püree vom geschmorten Apfel. In einem Wort: delikat. Eine Fülle von Texturen und Komponenten zum Thema Erdbeere bot das fulminante Finale mit süchtig machenden Variationen und Ergänzungen, bestehend aus Crème légère von Mascarpone, weißem Schokoladensand, Erdbeergranulat, Getreideeis und süßem frittiertem Wildreis. Der hinreißend gelungene Abschluss einer ausgezeichneten Gesamtleistung. Chapeau, Daniel Pape!

Ingo Schmidt ■

☼☼☼+

Restaurant Da Vinci

T1 Da Vinci GmbH & Co KG

Deinhardplatz 3, D-56068 Koblenz
Tel.: 0261-9215444
info@einsteingastronomiegruppe.de
www.davinci-koblenz.de

Geschäftsführung: Familie Kenan Tayhus
Chef de Cuisine Da Vinci: Daniel Pape
Restaurantleitung Da Vinci: Lutz Esser

Service: Ausgezeichnet
Wein: Sehr gut
Ambiente: Moderne Eleganz

Der Spiegelsaal im Kurfürstlichen Schloss Koblenz ist eine von zahlreichen Top-Veranstaltungsdestinationen der Einstein Gastronomiegruppe.

QUELLE: KOBLENZ KONGRESS

Einstein Gastronomiegruppe, Koblenz

Die Genussmacher aus Koblenz

Unter dem Dach der „Einstein Gastronomiegruppe" versammeln sich zehn unterschiedliche Locations in jeweiliger Premiumlage mit unterschiedlichen Konzepten. Eine der Kernkompetenzen der von Familie Kenan Tayhus geführten Unternehmensgruppe mit ihren rund 350 Mitarbeitern ist die Ausrichtung von Events, Incentives, Veranstaltungen und Caterings. All dies maßgeschneidert und aus einer Hand.

Das Gourmetrestaurant „Da Vinci" (siehe Report in diesem Heft) ist das kulinarische Aushängeschild der in Koblenz ansässigen „Einstein Gastronomiegruppe". Hier zaubert Küchenchef Daniel Pape Meisterhaftes auf Sterneniveau auf die Teller. Nur ein Beispiel aus dem stattlichen Portfolio der „Genussmacher aus Koblenz". Längst zählen Firmengründer Kenan Tayhus und seine inzwischen 350 qualifizierte und erfahrene Mitarbeiter starke Mannschaft zu den profiliertesten Großgastronomen im Rhein-Main-Gebiet (siehe SAVOIR-VIVRE, H. 5/6 2015). Zum Genussimperium gehören derzeit zehn exquisite Locations mit ganz unterschiedlichen gastlichen Konzepten. Sie alle eint die kompromisslose Qualitätsorientierung, was Service, Ambiente und die Güte des Speisen- und Getränkeangebots anbelangt.

Zu den Kernkompetenzen der Gastronomiegruppe zählt beispielsweise die Durchführung von hochkarätigen Events, Veranstaltungen und Caterings. In den vergangenen zehn Jahren wurden 17.000 Veranstaltungen (von 10 bis 10.000 Personen) organisiert und durchgeführt. Romantische (Traum)-Hochzeiten von A-Z, etwa in Deinhard's Gewölbekeller, dem Kurfürstlichen Schloss oder dem Kloster Machern, zählen zum festen Repertoire wie gleichfalls perfekt organisierte und durchgeführte Tagungen, beispielsweise im Rhein Mosel Congress Center. Auch im Bereich des Exklusiv-Caterings aus einer Hand kennt das Angebot kaum Grenzen. Die Expertise ist so erstklassig wie die Angebotsvielfalt. Geschäftsführerin Sabine Spohr: „Bei allem was wir tun, sind beste Qualität und Verlässlichkeit oberstes Gebot. Durch unsere Flexibilität sind wir immer in der Lage, auch auf kurzfristige und spezielle Anfragen einzugehen und diese schnellstmöglich umzusetzen. Ob Geburtstag, Festgala, Hochzeit oder wirtschaftlicher Kongress: Uns ist kein Projekt zu aufwendig! Auch jeder noch so kleine Anlass verdient es, zu einem einzigartigen Erlebnis zu werden."

Zum festen Kundenkreis der familiengeführten Gruppe zählen neben einer stattlichen Zahl an Privatkunden auch namhafte Unternehmen aus Wirtschaft und Industrie sowie Persönlichkeiten aus der Politik. Neben den zehn in Eigenregie verantworteten Räumlichkeiten verfügt die Gruppe in der Region über zahlreiche externe Möglichkeiten in- und outdoor, so dass die Kunden ihr ganz persönliches Lieblingsplätzchen finden können. Alles aus einer Hand: Vom legeren Come-together mit Fingerfood, über deftige Brauhausküche bis hin zum erlesenen Feinschmecker-Event auf höchstem Niveau. Im Mittelpunkt aller geschäftlichen Aktivitäten steht der Kunde/Gast, so Sabine Spohr, „ihn nach allen Regeln der Gastgeberschaft mit Herzlichkeit und Servicequalität zu begeistern, ist unsere vornehmste Aufgabe."

Ingo Schmidt ■

Einstein Gastronomiegruppe Koblenz

Familie Kenan Tayhus
Sabine Spohr
Firmungstraße 2
D-56068 Koblenz
Tel.: 0261-921399-0
Fax: 0261-92139940
info@einsteingastronomiegruppe.de
www.einsteingastronomiegruppe.de