

WINELIVE
BISTRO
Oberbilk
Düsseldorf

An den Stehtischen
wird nicht nur Wein
ausgeschenkt



5 Im Liefeld ist der Feinschmecker nicht auf dem Holzweg – auch wenn er auf dem Weg zum »Winelive« an einem Holzhändler vorbei muss. Hinter der nächsten Kurve gibt es bei Sommelier Otmane Khairat Holz dann nur noch als angenehmen Beigeschmack zum dunklen Roten, gelagert, wie es sich gehört, im Eichenfass. Im Dezember wird das Geschäft der Weinhändler Khairat und Joachim Fricke ein Jahr jung. Rund 500 Positionen kann der Gast kaufen oder gegen ein kleines Korkgeld im Bistro genießen, darunter Rieslinge von Van Volxem ebenso wie ein 2007er Châteauneuf-du-Pape Cuvée Vieilles Vignes. Damit der ganze Gourmet angesprochen wird, haben die Weinkenner seit Mai Karsten Müller für die Bistroküche eingestellt. Der 37-jährige Koch sammelte seine guten Zeugnisse in der »Alten Post« in Freiburg und bei Harald Wohlfahrt in

der »Traube Tonbach«. Jetzt ist er Küchenchef und kann seine Vorlieben ausleben, etwa für kräftig-dunkle Saucen – verfeinert mit frischem Granatapfel zum Hirschschnitzel, mit etwas Rotwein zu Kalbsbäckchen oder mit Mohn zum Rinderfilet. Das Fleisch ist auf dem Punkt, zart und mit vollem Eigengeschmack. Fleisch und Fisch kommen mit Beilagen auf den Teller, die schon für sich Köstlichkeiten sind: Trüffel-Kartoffelpüree und Feldsalat-Risotto. Allein das Dessert, eine fluffig-fantasielose Joghurt-Mousse zu herb-würzigen Glühweinorangen, lässt den Blick sehnsüchtig in Richtung Weinregale wandern – ein 2007er Vintage Port wäre ein würdigerer Abschluss in dem schicken Weinbistro, das übrigens auch Markus Lüpertz für sich entdeckt hat: Der Malerfürst lässt gegenüber bei der Kunstgießerei Schmäke seine Plastiken wachsen – und vertreibt sich hier die Wartezeit. LE

BEWERTUNG



Essen	40	von 50
Service	15	von 20
Weinkarte	18	von 20
Ambiente	7	von 10
GESAMT	80	von 100

WINELIVE

Im Liefeld 32
40227 Düsseldorf
T: +49/(0)211/72 53 14
Di.–Sa. 12–14.30 Uhr, 18–22 Uhr
Sa. ab 12 Uhr durchgehend
www.winelive.de

RESTAURANT
KULT

Bergisch Gladbach (Refrath)
Nordrhein-Westfalen

6 Er war der Lieblingstürke der Kölner. Sein »Bizim« hatte Sterne und Hauben. Aber dann sperrte Enis Akisik sein Lokal zu und erholte sich in Antalya. Seit einem Jahr ist er wieder zurück und hat sich in Bergisch Gladbach ein neues Restaurant zugelegt. Klein, schick – und nach einer Anlaufphase genauso gut wie zuvor. Warum eigentlich, so fragt sich der Kölner (und der Köln-Besucher), sind eigentlich alle hervorragenden Restaurants nicht in der Domstadt, sondern auf dem halben Weg ins Sauerland wie das »Lerbach«, das »Vendôme« und jetzt das »Kult«? Egal, die halbe Stunde Autofahrt ist der Besuch allemal wert. Das Türkische in seiner Küche hat Akisik in den Hintergrund gerückt, »euro-orientalische Kräuterküche« nennt er seinen Stil, den man am besten beim Degustationsmenü beurteilen kann: Erbsensuppe mit Minze, gebratene Jakobsmuscheln

mit einem Eintopf aus Auberginen, Kalbsbries mit frischen Kräutern auf Estragon-Sauce, Steinbutt auf Selleriepüree, gebratene Leber auf geschmorten roten Zwiebeln und – auf besonderen Wunsch – Lammnüsschen auf einem Rosmarinzwieg. Der Türke aus der Domstadt, dessen Integrationsfähigkeit schon allein sein Kölsch unter Beweis stellt, würzt weit weniger als früher. Er kocht puristischer, ohne »am«, »um«, »im Dialog mit« oder sonstige Schnörkel. Seine Frau Barbara umschwärmt die Gäste charmant wie immer und hat auch die Weinkarte umgestellt. Türkische Kreszenzen gibt's kaum mehr (»Da sind die Leute etwas konservativ«), dafür einen guten Mix aus deutschen Weißweinen sowie italienischen und französischen roten Spitzengewächsen zu durchaus zivilen Preisen. Was übrigens für die gesamte Karte zutrifft, denn wo bekommt man noch fünf Gänge für 52,50 Euro? HM

Türkische Küche
ohne große
Orient-Schnörkel



BEWERTUNG



Essen	42	von 50
Service	16	von 20
Weinkarte	15	von 20
Ambiente	7	von 10
GESAMT	80	von 100

RESTAURANT KULT

Wickenpöfchen 9
51427 Bergisch Gladbach
T: +49/(0)2204/96 46 27
Di.–Fr. 12–15 Uhr und 18–23 Uhr
Sa. 18–23 Uhr
www.kult-restaurant.de