



GaultMillau 2012

Funkes Obstgarten

Tobias Funke, GaultMillaus „Aufsteiger des Jahres 2011“, stellt nicht nur hohe Ansprüche an sich selbst, sondern auch an seine Lieferanten. Der Chef des „Obstgartens“ berücksichtigt wenn immer möglich lokale Produzenten und will wissen, wie die Tiere auf einem Hof leben: „Die dürfen keinen Stress haben, denn das wirkt sich negativ auf die Qualität aus.“ Wir starten im Garten mit einem Apéro, zu dem nicht weniger als zehn verschiedene Häppchen gereicht wurden. Und schlossen mit einem Espresso, den zwölf köstliche Süßigkeiten begleiteten.

Dazwischen begrüßte uns Funke mit einem „rauchendem“ Amuse-bouche: mit einem pochierterm Wachtelei auf Kalbstatar, serviert auf Kieselsteinen und Heu sowie im herben Tannerrauch unter der Cloche; dazu gab's einen Erdbeerflan mit Pfefferschäum. Wunderbar! Ebenso aufwendig ging's weiter: Sülze vom Pulpo und Fuss vom Edelschwein sowie im Tempurateig frittierte Schweinsohren lagen auf rohen spargelstreifen; für die leicht süßliche Komponente sorgte ein Spargel-Tarte.Tatin. Schlicht als „Gänseleber und Rhabarber“ angekündigt, entzückten uns gleich mehrere Variationen: eine erfrischende Leber-Rhabarber-Glace mit Praline, eine molekulare Crème brûlée mit Kompott und Zuckerwatte sowie eine (leider zu lange) gebratene Stück Leber auf Rhabarberkompott. Die dazu empfohlene Beerenauslese war unserer Meinung nach gar süß. Voll harmonisch dann ein zartes Wildlachsfilet mit Avocado an leicht süßlicher Senfsauce mit dem Duft von Holunderblüten. Der „Obstgarten“ führ Luma-Beef auf der Karte, Fleisch, das während bis zu sieben Wochen mit einem Schimmelpilz reift und ganz besonders zart schmackhaft ist. Funke servierte das Stück kurz gebraten auf einem Erbsenpüree in Begleitung einer langsam geköchelten Polenta.

Das Predessert eignet sich auch für Nichtraucher: eine erfrischende Schokozigarre auf Whisky-Granité. Beim Dessert selbst wurde die Aprikose auf vier Arten interpretiert: als Schaum, Glace, Mousse und Knödel. Einfach lecker und der letzte Beweis dafür, dass Funke den Titel „Aufsteiger des Jahres“ bestätigt. Flaschen zu fairen Preisen aus der Schweiz und Österreich dominieren die Karte; der Service ist sehr freundlich.