

Restaurant-Tipp...

# ...Rôtisserie Zum Krieler Dom: Der Klassiker

## Am besten lässt man den Chef mal machen



Tradition von ihrer besten Seite: Die gute Stube von Thomas Köhler (rechts) passt perfekt zu seinen kulinarischen Spitzenleistungen.

Ziemlich genau vor zwanzig Jahren hat diese Zeitschrift das Restaurant erstmals vorgestellt. Inhaber und Küchenchef Thomas Köhler, gelernter Koch und Kellner zugleich, hatte sich ein halbes Jahr zuvor selbstständig gemacht und war mit dem Vorsatz ans Krieler Dömchen gekommen, den Lindenthalern feine Küche der französischen Art in fußläufige Nähe zu bringen. Das Experiment darf als gelungen bezeichnet werden, denn das Restaurant und seinen Chef gibt es immer noch – die Einrichtung mehrmals aufgefrischt, aber immer noch ein großbürgerliches Wohnzimmer der gediegenen Art und mit klassischer französischer Küche.

Abgesehen vom Respekt für die Lebensleistung: Diese Küche verdient großes Lob. Sie gibt sich nur vorsichtig modern, der zahlreichen Stammgäste wegen, huldigt dafür aber um so lebhafter dem Saisonprodukt. Lebende Hummern und Krebse, frische Artischocken, im Frühjahr Maibock und Spargel, im Herbst die Pilze und zu Sankt Martin die Gans gehören zum Jahreskreislauf; eine altmeisterliche Entenstopfleberterrine, der Steinbutt und die Entenbrust sind die Standards – ergänzt durch ein paar Traditionsgerichte, bei denen die Vorlieben der langjährigen Gäste durchschimmern: Oxtail, Scholle Finkenwerder Art und Geschnetzeltes, und danach ein hausgemachtes Halbgefrorenes nach Art des Fürsten Pückler. Die Preise sind dem Gebotenen durchaus angemessen: Vorspeisen kosten um 15, Hauptgerichte um 22 Euro.

Köhler ist auch heute noch Koch und Kellner zugleich, flankiert von Helfern in Küche und Restaurant, aber stets persönlich der Ansprechpartner. Es macht Spaß, mit ihm das Menü zu besprechen und einen passenden Wein aus den Tiefen seines mächtigen Weinbuches zu befördern – wenngleich eine gewisse brummige Neigung zur Selbstbehauptung nicht zu übersehen ist: Man hat als Gast zwar ein Mitspracherecht, aber im Prinzip wird gegessen und getrunken, was der Chef empfiehlt.

Besser ist, man lässt den Chef mal machen. Man fährt gut damit, schmaust eine mächtige und dennoch zarte ganze Artischocke mit üppiger Vinaigrette („Drübergießen, nicht reintunken!“), delectiert sich an den soeben noch lebendigen Krebsen (mit dem passenden Krebsbesteck dazu!), bekommt Fingerschalen und Schneckenzangen und die Austern gebacken auf Blattspinat. Köhlers Saucen sind mannhafte, dunkle Reduktionen von dichtem Geschmack, der Lammrücken hat noch die Filets und der Maibock ist butterzart.

Nicht alles ist alte Schule; man kann sich in der Rôtisserie auch zeitgemäßer ernähren, mit Gazpacho und getrüffelten Nudeltäschchen, Jakobsmuschel-Carpaccio und Lotte an mildem Knoblauch beispielsweise und Erdbeerscheiben mit selbstgemachtem Basilikummeis als Dessert, aber der Grundton bleibt altmeisterlich. Was gut ist, hat Bestand, und Gutes entsteht bekanntlich nur aus besten Produkten. Die holt er mit Vorliebe von unseren westlichen Nachbarn, weil ihm dort Qualität und Preise besser gefallen. Köhlers Suppen waren schon kleine Schaumgedichte, als noch niemand von der molekularen Küche sprach, und die Entenbrust lobten wir schon vor zwanzig Jahren in höchsten Tönen.

Text: Joachim Römer | Fotos: Peter Boettcher

**Rôtisserie Zum Krieler Dom Köhler KG**  
**Bachemer Straße 233, 50932 Köln (Lindenthal)**  
**Telefon 0221 432943**  
**Küche 12:00-14:00, 18:00-23:00 Uhr**  
**Ruhetage: Dienstag, Mittwochmittag**  
**und Samstagmittag**  
**Restaurant mit 50 Plätzen, keine Kreditkarten**