

Essen neu erleben

Restaurant SoulFood: Erlebnis der Spitzengastronomie zum kleinen Preis



SoulFood. Schon der Name verspricht einiges. Auch wenn die Fassade mit den großen Fenstern auf den ersten Blick eher unscheinbar aussieht, hat sich das Restaurant am Unteren Markt in Auerbach längst zu einem Geheimtipp für Feinschmecker entwickelt. Seit März bieten Michael Laus und Christine Heß hier Essen mit Seele. Im Restaurantführer Gault Millau wird das SoulFood jetzt mit 15 Punkten aufgeführt – und gehört damit zu den 700 besten Restaurants Deutschlands. Auch wir wollen uns heute von Michael Laus, der damit zur Spitzengarde der deutschen Köche gehört, kulinarisch verwöhnen lassen. Vorfreude auf ganz besondere Genüsse macht sich breit, während wir das Lokal betreten.

Schon der freundliche Empfang begeistert. Gastgeberin Christine Heß begleitet uns zu unserem Tisch im hinteren Bereich des Restaurants, wir nehmen auf den bequemen Lederstühlen Platz und widmen uns der kleinen, aber feinen Karte. Was sofort auf-

fällt: Diese ist nicht nach Vorspeisen, Hauptspeisen und Desserts unterteilt. Es finden sich hier rund ein Dutzend Gänge, die jeder Gast beliebig zu seinem individuellen Menü verbinden kann. Jeder einzelne davon lässt uns schon jetzt das Wasser im Munde zusammenlaufen. Da uns die Auswahl schwer fällt, beschließen wir, uns einmal mit dem viergängigen Chef Menü überraschen zu lassen. Weiterhin wählen wir das Gourmet Menü, das heute aus Jakobsmuscheln mit Mango-Pinienkern-Salsa und Avocado-creme, gebratenem Kabljau mit Zweierlei von der Erbse, heimischem Hirschbraten mit Bohnengemüse und Karottencreme sowie lauwarmer Mohnkuchen mit Eis von der Arabisbohne besteht. „Zusätzlich habe ich noch einen weiteren Überraschungsgang eingebaut“, kündigt Chef Michael Laus an. Unsere Vorfreude wächst, die Spannung steigt.

Zunächst werden uns als Aperitif ein Pink Port sowie ein Sanbitter Orange serviert, wir freuen uns

auf den ersten Gang unseres Gaumenfestes – und genießen die gemütliche Atmosphäre in dem Restaurant, in dem es alles andere als steif zugeht. Wir erfahren schon jetzt: Auch Spitzengastronomie kann sehr locker daherkommen – und wahnsinnigen Spaß machen. Schon der erste Gang, der beim Chef-Überraschungs-Menü dann aus sanft gegartem Lachsfilet mit Meerrettich-Hüttenkäse und Kresse besteht, lässt uns erahnen, dass das SoulFood seinen Namen durchaus zu Recht trägt – und hier tatsächlich mit Seele gekocht wird. Wir lassen uns auch die Gerichte der nächsten Gänge, unter anderem ein Maronensüppchen, Trüffelnudeln, Streifen vom Black Angus Rind mit Kartoffel-Zwiebel-Püree und Jus oder karamellisierten Walnussbrüchle mit Birne und hausgemachtem Karamelleis – auf der Zunge zergehen und sind immer wieder aufs Neue begeistert von den neuen kulinarischen Genüssen, die es hier zu entdecken gibt. Eine besondere Überraschung birgt das Dessert: Knusper-effekte im Mund machen dies zu einem besonderen Erlebnis und führen zu großer Heiterkeit am Tisch.

Christine Heß empfiehlt uns in ihrer fröhlichen Art den zu jedem Gang passenden Wein aus den besten Anbaugebieten dazu. Dieser macht unser Gaumenfest perfekt. Wir wissen schon jetzt, das wird garantiert nicht das letzte Mal sein, dass wir uns dieses „Seelenfutter“ gönnen. Wir möchten am liebsten so bald als möglich wieder kommen, und uns wieder diesem einzigartigen Genuss widmen. „Unsere Philosophie ist es, Essen neu erlebbar zu machen“, erzählt uns dann Michael Laus bei einem Apfelstrudellikör und einer Nougat-Knusper-Praline.



ne. „Der Gast soll sich wohlfühlen. Auch Spitzengastronomie kann locker sein. Ich denke, da sind wir das beste Beispiel dafür.“ Da können wir ihm nur zustimmen. Mit dem eigenen Restaurant haben sich der 27-Jährige gebürtige Auerbacher und seine Partnerin Christine Heß, die beide ihr Handwerk übrigens von der Pike auf gelernt haben und zuletzt im Gourmetempel Villa Merton in Frankfurt tätig waren, einen Traum erfüllt. Einen Traum, den sie mit Leidenschaft leben. Das ist in jeder Minute deutlich zu spüren. Wir können uns schließlich nur dem Gault Millau anschließen und bestätigen: Hier wird tatsächlich mit Seele gekocht und serviert.

Text und Fotos: Evi Wagner

Restaurant SoulFood

Christine Heß & Michael Laus
Unterer Markt 35
91275 Auerbach
Telefon: 09643/2052225
www.restaurant-soulfood.com

Öffnungszeiten:

Montag, Mittwoch bis Sonntag ab 10.00 Uhr
Dienstag ab 17.00 Uhr