

BESTENLISTE 2020

Eric Werner - Astrein, Köln



Eric Werner / Foto: Sonja Ahmed

Astrein, also ohne Makel, nennt der Tischler sein bestes Holz. Natürlich ist es auch ein Ruhrgebietswort für ?klasse, perfekt?. Eric Werner spricht diese Sprache, seit er zusammen mit Erik Arnecke zwei Sterne in Berthold Bühlers Résidence in Essen-Kettwig erkochte. Nach einem erfolgreichen Intermezzo im Kölner Wasserturm (bis dieser sein Zwei-Sterne-Restaurant schloss) eröffnete Werner im letzten August sein erstes eigenes Restaurant ? in der Krefelder Straße in Köln als naher Nachbar des Le Moissionnier. Wände zwischen British-Grün und Großstadtdschungel, dunkles Parkett, samtgrüngraue Drehsessel, 40 Sitzplätze, mittags und abends geöffnet. Eric Werner kocht klassisch, handwerklich, weltoffen, unaufgeregt; man sieht, was man isst. Im Sommer gab?s Heilbutt und Auster, Pfifferlingpastete, Ochsenbäckchen mit Parmesanschaum; aktuell stehen Filet vom Heilbutt mit gebratener Flugananas, Kapaun von Miéral mit Gratin von Sonnenwurzeln und Rehrücken aus dem Bergischen Land gleichberichtet nebeneinander auf der Fleischkarte. Und Esskastaniencrème, Gelbe Bete, Variation vom Kerbel, Strudel von Wiesenchampignons auf der vegetarischen. Dazu läuft gern Old School Hip-hop. Word! Kühlung: Hendy; Thermik: Kombidämpfer: Convothem, Gasherd: GGG; Spülen: Winterhalter; Lieblingswerkzeug: Trüffelhobel

Text: Peter Erik Hillenbach