

IDEEN & KONZEPTE

Fritz & Felix eröffnet



Im Brenners Park-Hotel & Spa in Baden-Baden hat kürzlich das Fritz & Felix eröffnet / Fotos: Fritz & Felix

Seit Mitte Oktober hat Baden-Baden einen neuen Treffpunkt für Genießer, die es stylish, lässig und überraschend mögen: Mit dem ?Fritz & Felix Restaurant ? Küche ? Bar? startet das Brenners Park-Hotel & Spa in ein neues kulinarisches Zeitalter.

Die Food-Location steht für urbane Lebensart, entspannte Kommunikation und eine ebenso authentische wie originelle Küche. Mittelpunkt des Fritz & Felix und Hotspot im wahrsten Sinne ist der große Designer-Grill als Blickfang, Protagonist und Ort des kulinarisch-kreativen Geschehens. Das gusseiserne Prunkstück der englischen Firma Charcoa wurde im nordspanischen La Coruña hergestellt, wo bodenständige und gleichzeitig hochprofessionelle Grillkunst Tradition hat. Befeuert wird der Premium-Holzkohlengrill mit diversen Holzsorten aus dem Schwarzwald ? von Tanne und Fichte bis hin zu Buche und Birke ? und damit auch mit unterschiedlichen Geschmacksnuancen. Über der Glut bereiten die Köche dann nicht nur Fleisch und Fisch zu, sondern auch Gemüsegerichte.

Das kulinarische Konzept stammt aus der Feder des Schweizer Starkochs Nenad Mlinarevic. Erstklassige und immer wieder überraschende Speisen sind ihm ebenso wichtig wie eine lässige Atmosphäre, die Kontakt und Kommunikation fördert. Im Fritz & Felix setzt der kreative Kopf auf neuartige Genusserlebnisse und auf Nachhaltigkeit. Damit die Gäste viele unterschiedliche Aromen kosten können, gibt es keine umfangreichen Menüs: Stattdessen gibt es unterschiedliche Kleinigkeiten, die in der Mitte des Tisches serviert werden.

Umgesetzt wird die Philosophie von Küchenchef Sebastian Mattis. Dieser legt den Fokus auf regionale Produkte, die er bei ausgewählten Erzeugern direkt einkauft. Daraus sollen mit

Kreativität und Esprit immer wieder neue Geschmackserlebnisse entstehen. ?Wir wollen keine verkopften Kunstwerke kreieren?, sagt er. ?Die Produkte sollen nach dem schmecken, was sie sind ? egal ob sie aus der Region kommen oder aus anderen Ländern. Außerdem wollen wir mutig würzen. Unser Essen soll Charakter, Seele und eine Geschichte haben.? Mattis will außerdem die oft stiefmütterlich behandelten Beilagen neu in Szene setzen: ?Wir wollen zeigen, dass Gemüse und Stärkebeilagen sich nicht nur als Begleiter eignen, sondern tatsächlich auch die Hauptrolle spielen können.? So kombiniert er beispielsweise Muskatkürbis mit Hanfsaat und Buchweizen, geröstetes Lauchherz mit Haselnuss oder Polenta mit Blauschimmelkäse.

Dass Nenad Mlinarevic ein Veggie-Fan ist, zeigt sich auch bei Vorspeisen wie Brokkoli mit Ponzu, Schalottencrème und Sesam oder Artischocke mit Trüffel, Ricotta und Petersilie. Aber auch Fisch und Fleischliches gibt?s ?vorneweg, am liebsten geteilt, aber auch allein?, so Sebastian Mattis ? etwa Rindertatar mit Foie Gras, Champignons und Feige oder Aal vom Grill mit Aubergine, Miso und Bonito-Flakes. Bei den Hauptspeisen dürfen sich die Gäste zum Beispiel auf Rotbarsch mit Chorizo oder ein ganzes Stubenküken mit Ananas und Salsa freuen. Statt der altbekannten Tellerdesserts gibt es im Fritz & Felix süße Kleinigkeiten aus der Candy Bar.

Für die Umsetzung des neuen Gastro-Konzepts wird Sebastian Mattis von Restaurant Manager Julius Hilger unterstützt, der einst seine Ausbildung im Brenners Park-Hotel absolvierte. Seitdem sammelte er Erfahrung in der gehobenen Gastronomie mit Stationen in Berlin, London, St. Moritz und Hamburg.

Kreationen an der Bar

Als eigener neuer Publikumsmagnet glänzt die Bar des Fritz & Felix ? inspiriert durch Design und Lifestyle der ?Roaring Twenties? mit ihrer überbordenden Lebenslust. In hippen Ambiente, das Naturelemente des Schwarzwalds mit technischen Details verbindet, kreiert Barchef Jean-Pierre Muyombano eigene Drinks und interpretiert Klassiker auf moderne Weise. Ins Glas kommen unter anderem hausgemachte Wermuts sowie eine der größten Sammlungen deutscher Gins & Whiskys.

Das kreative Konzept von Räumen und Küche setzt sich bis zur Weinkarte fort: Statt in einer Liste blättern die Gäste in einem vierteljährlich neu aufgelegten Weinmagazin mit Artikeln, Winzerportraits, Illustrationen und Beschreibungen der Weine. Bei der Weinauswahl von Berater Konstantin Baum, einem von acht deutschen ?Masters of Wine?, dominieren Baden und Deutschland ? ergänzt durch eine Zusammenstellung aus aller Welt. Viele Weine werden auch glasweise ausgeschenkt.