

LOKALTERMIN: *Le Refuge*

Kreatives aus Frankreich

Sie sind etwas leiser geworden, die Stimmen, die das Hohe Lied von Frankreichs Küche singen. Kaum zu hören im Lobgesang für die italienische Konkurrenz. Aber es gibt sie noch, die Fans, die trotzdem nicht in steifem Rahmen viel Geld für überkandidelte Sößchen und winzige Portionchen ausgeben möchten. Man findet sie zahlreich im Le Refuge.

Guy Odie serviert in der Neureutherstraße provençalische Küche im hellen Ambiente: Immer schön, wenn man sieht, was man isst. Wir gehen verschiedene Pfade beim Test. Zurück zu den Klassikern, mit denen die Deutschen die Küche der Nachbarn kennen lernten. Und den Weg der Kreativität, die Frankreichs Köche so berühmt gemacht hat.

Also einmal ein Dutzend Weinbergschnecken (7,90 Euro), warum eigentlich nicht mal wieder? Für manche die seltsamste Art, flüssige Butter zu sich zu nehmen, aber im

La Refuge setzen die Geschmacksnuancen von provençalischen Kräutern einen angenehmen Akzent auf die Delikatesse aus dem Burgund.

Jeder hat seine Schwächen, und die Begleitung entschuldigt sich in aller Form für ihre Unfähigkeit, auch nur einmal eine Foie Gras (13,80) auszulassen. Sie hat es nicht bereut. Die Pastete von Entenleber mit Zwiebel-Aprikosenkonfitüre hat den richtigen Schmelz – ein Wundermittel gegen schlechtes Gewissen!

Schnell, fast ein wenig zu schnell bringt die aufmerksame Bedienung die Haupt-

speisen an die groben Holztische. Der Tian, ein typischer mit Schafskäse überbackener Gemüseauflauf (11,40) duftet wie der Ausflug auf einen Bauernmarkt bei Toulon. Juni-Gefühl mitten im Dezember.

Die Bouillabaisse „à la Refuge“ (18,90), sie hat fast ein bisschen viel der Muscheln, überzeugt aber durch feine Gewürz-Komposition im Sud. Die Fischfilets sind à point, die Kartoffeln dito. Kein Wunder, dass die Fischsuppe aus Marseille ein Renner ist.

Desserts haben's da schwer, wo die Hauptspeisen die Stars sind, doch sowohl Crème brulée (5,30) für den Konservativen, als auch die Mango-Mousse (6,20) für die Innovative setzen einen überzeugenden Schlusspunkt.

Beim Wein waren wir gut beraten, wobei der Muscadet zum Fisch etwas gefälliger passte als der Sauvignon zum Gemüse.

Matthias Maus

