

VERBANDSORGAN DER DEUTSCHEN SOMMELIER-UNION E.V.

SOMMELIER

MAGAZIN



**A TABLE
DAS PERFEKTE DUO
FÜR DIE PFALZ**
SYBILLE HERBST UND
SWEN BULTMANN

EINE MEININGER PUBLIKATION



IM PROFIL WEISS UND TROCKEN - FRISCHER WIND AUS DEM RHEINHESSISCHEN WONNEGAW **VINOTHEK** BORDEAUX 2012 -
EMPFEHLUNGEN EN PRIMEUR **WISSEN** ÖSTERREICH - SPITZENWEINE FÜR DIE GASTRONOMIE

ZU TISCH IM A TABLE

DIE PFÄLZER KÖNNEN SICH FREUEN. NACH EINEM KURZEN ABSTECHER INS SIEBENGEbirge HABEN SICH **SYBILLE HERBST** UND **SWEN BULTMANN** NUN IN LUDWIGSHAFEN NIEDERGELASSEN.

[T]ag vier nach der Eröffnung; draußen regnet es in Strömen, der Himmel ist bedeckt und grau ... Und im Restaurant strahlen Sybille Herbst und ihr Freund und Geschäftspartner Swen Bultmann um die Wette. Die Pfalz hat sie wieder.

Noch schwirren Handwerker durch das Restaurant, letzte Handgriffe werden in der Küche und im Keller getätigt und der meistgefragte Satz ist: „Tschuldigung, darf ich mal kurz durchs Bild?“ Plötzlich die Erkenntnis: Die Kaffeemaschine funktioniert nicht. Und das am ersten Tag, an dem auch das Mittagsgeschäft beginnen soll ... Jeder andere wäre in diesem Moment nervös geworden, doch Sybille Herbst und Swen Bultmann bleiben ganz gelassen. Kurzerhand wird eine Ersatzmaschine von zu Hause geholt und der Betrieb kann beginnen.

Die Top-Sommelière und der Spitzenkoch, die auch privat ein Paar sind, bringt wenig aus der Ruhe. Sie sind schon lange im Geschäft und ihren Gästen aus der gehobenen Gastronomie bekannt. Kennengelernt haben sich die beiden vor 12 Jahren, als sie bei Harald Rüssel in Naurath/Wald gearbeitet haben – Sybille Herbst als Sommelière und Restaurantleiterin und Swen Bultmann als Patissier und Gardemanger. Den Pfälzern ist das Dreamteam spätestens be-

kannt, seit beide im Ketschauer Hof in Deidesheim gewirkt haben.

„Wir hatten schon lange vor, uns selbstständig zu machen“, berichtet Sybille Herbst von ihrem gemeinsamen Traum. Dass die beiden über ein gutes Netzwerk verfügen, ist natürlich äußerst

**„INZWISCHEN HABEN
WIR GÄSTE, DIE NUR
WEGEN UNS KOMMEN!“
SWEN BULTMANN**

hilfreich. Gleich zu Anfang kamen im Atable direkt Stammgäste vorbei. „Einige hatten über facebook erfahren, dass wir nun hier sind. Und von ganz vielen kamen Mails mit Wünschen für einen guten Start“, so die Weinliebhaberin.

Zu Gute kommt ihnen natürlich auch, dass das Restaurant und seine anspruchsvolle Küche kein Unbekanntes ist. Vorgänger Gregor Rupenthal, der sich in Kürze auf der anderen Rheinseite in Mannheim gastronomisch niederlässt, hat mit seinem Restaurant Marly jahrelang viele Gourmets aus dem Umkreis

angezogen. Am Interieur hat sich auch nicht so viel verändert. „Bloß eine Wand im Eingangsbereich haben wir rausgerissen“, berichtet Sybille Herbst. Dadurch wirkt der Raum etwas größer. Ansonsten ist alles so geblieben wie es war. Die roten Wände strahlen nach wie vor eine angenehme Wärme aus, die großen Fensterscheiben mit Blick auf den Außenbereich lassen den Raum größer wirken und es ist einfach gemütlich und freundlich. „Es ist wichtig, das richtige Ambiente für sich zu finden. Denn wenn der Standort nicht passt oder einen niemand kennt, dann ist es schwer, ein Restaurant zu führen“, so die Top-Sommelière, die froh ist, wieder in der Pfalz zu sein.

Der erste Schritt in die Selbstständigkeit führte das ambitionierte Paar im vergangenen Jahr nach Königswinter, wo sie die Villa Leonhart zu neuem Leben erweckten. Swen Bultmann wurde direkt mit einem Stern bedacht, doch als sich die Chance bot, das ehemalige Marly zu übernehmen, griffen die beiden direkt zu. „Im Raum Köln gibt es auch eine coole Weinszene, aber wir sind froh, wieder hier zu sein“, kommentiert Sybille Herbst das Jahr im Siebengebirge. „Die Pfalz ist einfach genussfreudiger – hier gehen die Menschen ins Restaurant, weil sie die Weine und Speisen genießen möchten und nicht, weil sie sich sehen



lassen wollen. Sie nehmen sich Zeit zum Essen, wollen wissen, was sie auf dem Teller haben und das ist uns sehr sympathisch.“

Sympathisch und liebevoll ist auch die Gestaltung der Speise- und Weinkarte geraten. Der gesamte Auftritt (angefangen vom Logo bis zur Webseite) wurde von der Agentur Medienagenten in Bad Dürkheim betreut, die in der Weinszene für ihre extravaganen und aussagekräftigen Gestaltungen bekannt sind. Auf der Visitenkarte liest man: „Wir laden Sie gerne ein, Platz zu nehmen und zu genießen. Deutscher Wein und feine, klassische Küche mit Fokus auf regionalen Produkten liegen uns besonders am Herzen.“ Man weiß sofort, woran man ist.

Die Küche ist französisch inspiriert und wird von Swen Bultmann durchgängig mit regionalen Zutaten in Szene gesetzt. Kleine Produzenten vor Ort liefern die Produkte, das Brot kommt zum Beispiel vom Spitzenbäcker Peter Kapp aus Edingen-Neckarhausen zwischen Mannheim und Heidelberg. Und der Kaffee aus der Rösterei Hans Mohrbacher in Ludwigshafen. Wichtig ist Swen Bultmann aber vor allem, dass auf dem Teller nicht allzu viele Komponenten zusammengeführt werden: „Bei uns werden nur vier Komponenten auf dem Teller vereint, alles andere überfordert die Gäste“, so der Spitzenkoch. „Und da passen auch die Weine besser“, ergänzt die Weinfachfrau. Wichtig ist beiden, dass die Elemente perfekt sind und auf den Punkt zubereitet sind.



lung. So wird dem Gast die Entscheidung leicht gemacht. Und das Gesamtkonzept ist extrem stimmig und durchdacht.

Die Weinschwerpunkte liegen eindeutig auf der Pfalz und 'französischen Weinen. Fair kalkuliert finden Weinliebhaber Tropfen von Bassermann-Jordan, Friedrich Becker, Bergdolt-Reif & Nett, Bernhart, Bürklin-Wolf, Christmann, Gies-Düppel, Giese, vom Hirschhorner Hof, Ludi Neiss, dem Weingut Odinstal, Rebholz, Scheu, Sie-

ner, von Winning sowie Wehrheim und Zelt, aber auch die Mosel, Rheinhessen, Franken und Baden sind mit gut ausgewählten Betrieben vertreten.

Liebhaber französischer Kreszenzen finden Weine von der Loire, aus dem Burgund ebenso wie aus dem Languedoc und aus Bordeaux. Und Fans von Gantenbein aus Graubünden kommen ebenso auf ihre Kosten wie Italien- und Spanienfans. Man mag die Weinkarte nicht so schnell aus der Hand legen.

Auch die Preise sind extrem fair kalkuliert; für ein Dreigang-Menü zahlt man 48,- Euro, für vier Gänge 62,- und für fünf Gänge 75,- Euro. Alles ist durchdacht und Feinschmecker und Genießer werden neben dem Essen und der Weinauswahl vor allem das Ambiente und den persönlichen Service lieben. Und so präsentiert sich der Name des Restaurants A table („wir haben wochenlang überlegt und uns dann für die französische Übersetzung von Zu Tisch entschieden“) fast ein wenig wie Understatement. Sympathisch eben. < ILKA LINDEMANN

Auf der Speisekarte liest man Gerichte wie Coucoussalat mit Orangenfenchel und Wildfanggarnelen, Saiblingsfilet auf Brunnenkressegrauen, geschmorte Radieschen und Senfschaum, Bärlauchsuppe mit Wachtelbrust oder wahlweise gebratenen Jacobsmuscheln, Filet

**„WIR SIND FROH,
WIEDER IN DER PFALZ
ZU SEIN!“
SYBILLE HERBST**

vom Simmentaler Rind mit gebratenem Spargel und Pilzpolenta. Und als Nachtisch warme Valrhona-Schokoladentarte mit Passionsfrucht und Karamelleis.

Schon beim Blättern in der Speisekarte läuft einem das Wasser im Mund zusammen. Und das Tolle: Zu jedem Gericht gibt es gleich auf den ersten Blick die passende Weinempfeh-


COUSCOUSSALAT ZU 2011 GEWÜRZTRAMINER 350 N.N. VOM WEINGUT ODINSTAL



Der Couscous wird mit Gewürzen wie Raz el Hanout, Curry und Quatre Épices zu einer ganz besonderen Beilage zur Garnele, dazu gibt es Orangenfenchel, karamellisierte Fenchelsamen und eine Safranemulsion, Aniskresseblätter und Krabbenchips. Alles in allem sehr aromatisch, was aber durch den Gewürztraminer noch getoppt wird. Der Wein, der zunächst nach Honig und Nuss duftet, kommt zum Essen mit Aromen von Litschi, Mandarine und Orangenzeste und zeigt sich vor allem mit dem Couscous extrem facettenreich. Der Wein hebt die nussigen und würzigen Elemente in den Vordergrund und zeigt sich mit viel Schmelz. Toll auch die Kombination mit dem Orangenfenchel, weil sich sämtliche Aromen um ein Vielfaches verstärken. Sowohl Wein als auch Speise geben sich vielschichtig und komponentenstark.

A TABLE

Küchenchef:	Swen Bultmann
Restaurantleiterin und Sommelière:	Sybille Herbst
Sitzplätze:	35
Öffnungszeiten:	Di bis Fr 12-14 Uhr und Mo bis Sa ab 18.30 Uhr
Küche:	Französisch mit regionalem Einschlag
Weine:	Schwerpunkte auf der Pfalz und Frankreich, aber auch ausgewählte Weine aus dem Rest Europas

 A table, Welsersstraße 25, 67063 Ludwigshafen, Tel. 0621 68556565, www.atable.lu