Lorenz Adlon Esszimmer : Begegnung mit dem Chef Reto Brändli

Auteur : Hervé Lévy

Date : 31 August 2023

Das Schweizer Genie Reto Brändli wirkt im **Lorenz Adlon Esszimmer**. Mit zwei Sternen im Guide Michelin ausgezeichnet, ist seine klassische französische Küche in Berlin eine Sensation.

Das 1907 eingeweihte Hotel Adlon gehört zu den Einrichtungen, die die Geschichte Europas geprägt haben: Als kosmopolitisches Epizentrum des Berlins der *Roaring Twenties*, war der Ort das schlagende Herz der Hauptstadt. Bernhard Gunther, Held der Romane von Philip Kerr ist hier übergangsweise sogar für die Sicherheit zuständig... Im Mai 1945 zerstört ein Brand das Gebäude fast vollständig. Der überlebende Flügel wird kurzfristig von der DDR als Hotel genutzt, bevor er als Heim für Lehrlinge dient. Das baufällige und heruntergekommene Ensemble wird 1984 abgerissen. Nach der Wiedervereinigung wird es schnell im Geiste der Wilden Zwanziger aufgebaut, mit einem unglaublichen Brunnen aus Bronze, der mit Elefanten und Fröschen verziert ist. Im Jahr 1997 wiedereröffnet, zählt das Haus zu den schönsten Adressen Deutschlands.

Seit etwas mehr als einem Jahr hat Reto Brändli die Zügel des gastronomischen Flaggschiffes des Hauses übernommen. Der junge Dreißigjährige erzählt aus seiner Laufbahn, in wohlklingendem Schwyzerdütsch, zitiert eine erste grundlegende Erfahrung im Waldhaus von Sils-Maria, unter der Führung von Kurt Röösli: „*Er hat mir die Grundlagen der klassischen französischen Küche beigebracht, aber auch das Handwerk, denn wir bekamen halbe Rinder, Schwei- ne, Ziegen, Wildschweine, Hirsche und Lämmer geliefert, die wir zerlegten.“* Da- nach war er in (fast) allen Häusern der Schweiz, die zählen, vom Restaurant de l’Hôtel de Ville de Crissier – „*Benoît Violier war einer der größten Küchenchefs der Welt*“ – zum Schloss Schauenstein, wo er die neue Alpenküche von Andreas Caminada entdeckt. Aber sein Mentor heißt Rolf Fliegauf: „*Für ihn sind der Genuss und die Freude an der Arbeit das Wichtigste. Er hat mir bewusst gemacht, dass man sich nicht so ernst nehmen darf und dabei gleichzeitig anspruchsvoll bleiben kann*“, fasst er zusammen. Gerade erst von den Alpen heruntergestiegen – wo er zwei Sterne im *Guide Michelin* für die Cà d’Oro im Grand Hotel des Bains Kempinski in St. Moritz vom Himmel geholt hat –, nimmt er sich des Herdes des Lorenz Adlon Esszimmers im Mai 2022 an, einem faszinierenden mit Holz ausgekleideten Raum, wie aus der Zeit gefallen, mit einem atemberaubenden Blick auf das Brandenburger Tor.

„Meine Philosophie basiert auf dem französischen Klassizismus, der mit einigen asiatischen Einflüssen gespickt ist. Mir ist bewusst, dass ich in Berlin gegen den Strom schwimme, aber das gefällt mir“, amüsiert sich Reto. So wird man schwach bei einer Wachtel des StarGeflügelzüchters aus La Bresse, Jean-Claude Miéral, bei dem die köstliche Süße der Karotte in einem mystischen

heidnischen Elan mit der Kraft der Haselnüsse aus dem Piemont spielt. Das Geflügel, das sich nicht zwischen zwei Soßen entscheiden kann – eine erkundet die Anis-Frische des Estragons, die andere eine Albufera, die aus den Quellen von Antonin Carême und Auguste Escoffier schöpft – würde den verwöhntesten Gaumen um den Verstand bringen. Ebenso verhält es sich mit einer geeisten Kugel aus Foie Gras, die mit einer Eisenkraut-Zitronen-Mousse und einem Rhabarberkompott Charleston tanzt. Und der Sommelier Hans-Martin Konrad, dessen distanzierte Vornehmheit – in Verbindung mit einem riesigen Wissen und dem Wunsch dieses zu Teilen – an den Musik-Dandy Max Raabe erinnert, wenn er eine atemberaubenden und opulenten Riesling Goldloch vom Weingut Joh. Bapt. Schäfer serviert. Reto Brändli, der den Stars des Schwarzwaldes, wie Claus-Peter Lumpp (Bareiss) oder Torsten Michel (Schwarzwaldstube) nähersteht als den Experimentatoren und anderen Chaoten der Berliner Szene – deren Töpfe manchmal verdammt hohl klingen – vollbringt Wunder. Vielleicht geht der Trend wie- der zum Klassizismus?

Das Restaurant Lorenz Adlon Esszimmer liegt im Hotel Adlon Kempinski, Unter den Linden 77, (Berlin). Geöffnet Mittwoch bis Samstag, ausschließlich abends. Menu zwischen 250 und 290€
lorenzadlon-esszimmer.de

> Mit *Lorenz Adlon & Friends*, kreiert Reto Brändli außergewöhnliche vierhändige Menus mit Patrick Mahler aus dem Restaurant focus Atelier im Park Hotel Vitznau (17.09.) und Stefan Heilemann aus dem Widder Restaurant des Hotels Widder in Zürich (12.11.)