

Garçon - Das Magazin für Gastronomie, Hotellerie und Lebensart



Wie geht's... Jürgen Fehrenbach?

[Auszug]

von Jörg Teuscher

1998 war der damals 31 Jahre alte Jürgen Fehrenbach Küchenchef des Restaurants Grand Slam im Grunewald. Außer dem Ehrentitel „Berliner Meisterkoch“ glänzten 17 Gault-Millau-Punkte, die Kritiker jubelten: „Fehrenbach kocht mit traumwandlerischer Instinktsicherheit und ist ein Perfektionist, dem kein kulinarischer Trend entgeht.“ Der erste Michelin-Stern schien nur noch eine Frage der Zeit [...]

Im Oktober 2005 dann eröffnete er gemeinsam mit seiner Frau in einem schönen Düsseldorfer Jugendstilhaus einen eigenen Laden: „Fehrenbach – das kleine Restaurant“. Das Attribut scheint noch übertrieben, „winzig“ wäre passender. Ein großes Wohnzimmer, 35 Plätze, Stuckdecke, schwarze Lederbänke, an den Wänden moderne Kunst. „Es ist genau das, was ich gesucht habe“, sagt Jürgen Fehrenbach, und das zufriedene Lächeln in seinem Gesicht bestätigt den knappen Satz des inzwischen 41jährigen [...]



Zwei Menüs stehen auf seiner Speisekarte, das Menü Julia und das Menü Jürgen, jeweils fünf Gänge. Julias Hauptgericht: Rehrücken in Wacholderjus mit Wirsinggemüse und Schupfnudeln. Das von Jürgen: Filet und Schulter vom Simmentaler Rind mit Selleriepüree und Trüffelsauce. Und über beiden Menüs der Satz: Jedes Gericht wird persönlich von Jürgen Fehrenbach zubereitet. Das ist eine klare Ansage, die bedeutet, dass der Küchenchef allein am Herd agiert und Kritiken nicht delegieren kann. „Meine Hand für mein Produkt“, wieder

so eine knappe Fehrenbach-Bemerkung. Der Mann muss sich nichts mehr beweisen, und seine Gäste können sich zurücklehnen und genießen. Wenn es stimmt, dass die Probe eines Genusses seine Erinnerung ist, dann hatten wir bei Jürgen Fehrenbach in Düsseldorf ein Genusserlebnis erster Güte [...]