

Salvea: Kochen mit Toffee-Schnee

Im **Gesundheitszentrum** an der Westparkstraße eröffnet nächste Woche das Restaurant „**Bertels im Salvea**“. Gemeinsam mit Dominik Grzeschik bietet Hans Bertels hier im **Designer-Ambiente** Scampi im Rosenrauch oder Schoko-Kuchen mit **Schnee aus Toffee-Wasser**.

VON JOCHEN LENZEN

NORDWESTBEZIRK So haben Sie Schokoladenkuchen noch nie gegessen: mit frischem Schnee aus gefrorenem Toffee-Wasser und „springenden Kirschen“ aus Knallbrause und Granulat. Oder wie wär's mit Riesenscampi mit Tahiti-Vanillesalz in Rosenrauch? Oder haben Sie vielleicht Freude an einem Sorbet von Zitrone und Limone mit essbarer Klarsichtfolie und Sechuan-Blüte? An derartiger Avantgarde-Food – fälschlicherweise als Molekularküche bezeichnet – kann man sich im Restaurant „Bertels im Salvea“ delectieren, das in der nächsten Woche im gleichnamigen Gesundheitszentrum an der Ecke Westparkstraße und Girmesgath eröffnet.

Die „Erfinder“ solcher kulinarischen Abenteuer sind die Köche Hans Bertels (56) – vormals „Le Crocodile“ und „Fette Ente“ – und Dominik Grzeschik (24). Der junge Krefelder hat im Bayer-Casino gelernt und unter anderem im Design-Restaurant „Duo“ auf Ibiza und beim Caterer Pedró Monge in Barcelona gekocht. Im Keller des Salvea-Zentrums haben die beiden ein eigenes Labor/Atelier, in dem sie ihre avantgardistischen Kreationen ersinnen.

„Tapas des 21. Jahrhunderts“

Das Interieur des Restaurants repräsentiert den modernen Stil der Küche: gepolsterte Lederbänke und -sessel in den dunklen Lila und hellem Grau auf einem Holzboden, der ungläublicherweise aus PVC besteht. 45 Gäste finden hier Platz. An der Wand ist ein von Dominik Grzeschik entworfenes Drahtgeflecht das dominierende Dekorations-



Essbare Klarsichtfolie als Bestandteil einer Avantgarde-Food-Kreation: **Dominik Grzeschik** und **Hans Bertels** präsentieren sich damit ausnahmsweise im Bistro-Bereich, in dem sie normalerweise typisch niederrheinische Kost servieren.

RP-FOTO: BASTIAN KONIGS

stück. Diese Konstruktion findet sich auch als Miniatur-Gesteck wieder, auf dem beispielsweise Putenspieße mit Kürbis-Gnocchi und eine Pipette mit Chili-Öl als Amuse Gueule serviert werden. In dem Restaurant werden an je zwei Abenden in der Woche entweder ein Sechs-Gänge-Menü der avantgardistischen Art für 50 bis 60 Euro oder „Tapas im 21. Jahrhundert“ ab 35 Euro geboten. „Jedes Vierteljahr konzipieren wir diese beiden Aben-

de neu“, erklärt Bertels. „Neben diesen vier Abenden öffnen wir zusätzlich, wenn die Pinguine ein Sonntagsspiel haben.“

Frisch und niederrheinisch sind Produkte und Zubereitungsart des Mittagstischs im benachbarten Bistro, das rund 40 Gästen auf Barhockern an Stehtischen aus hellem Eichenholz Platz bietet. Dazu passt das dekorative frische Maigrün, das die Küchenchefs als „Salvea-Grün“ bezeichnen.

INFO

Bertels im Salvea

Küchenchefs und **Eigentümer** Hans Bertels und Dominik Grzeschik (GastroAvantgarde GmbH). **Öffnungszeiten** Ab nächster Woche: Bistro in der Mittagszeit; Restaurant viermal wöchentlich ab 18 Uhr sowie zu Sonntagsspielen der Pinguine.

Einem Gesundheitszentrum Rechnung tragend, sind in Restaurant und Bistro 20 verschiedene Mineralwassersorten im Angebot. „Die ausgefallenen Weine stammen zu einem großen Teil von jungen, deutschen, wilden Winzern“, formuliert Dominik Grzeschik. Die passen sicher besser besonders gut zu „live geräuchertem Lachs auf Wildkräutersalat, serviert im Weckglas, in das zuvor per Imkerpfeife Buchenrauch gepustet wird“.