

Julius Römer

Viculinaris

Als letzter Gast kommt der Koch. Es ist fast Mitternacht, als Johann Mikschy seinen Arbeitsplatz am Herd verlässt, um sich mit ein paar Freunden an einem der festlich gedeckten Tische niederzulassen. Die meisten Besucher sind da schon gegangen, aber all die Kerzen auf den Simsen und Fensterbänken flackern noch. Sie verleihen dem gepflegt-nostalgischen Saal mit dem dunklen Eichenparkett und den hohen Sprossenfenstern Zauberberg-Atmosphäre. Eine junge Frau rezitiert Gedichte, dann beginnt die Runde zu tafeln.

Wie es den Anschein hat, schmeckt dem Koch die eigene Küche – und das will schon etwas bedeuten. Schließlich hat Mikschy in seiner jungen Karriere bereits in der Residenz Winkler, im Berliner Hotel Adlon, im Bayerischen Hof zu München und zuletzt als Küchenchef des Reichstages gewirkt. Diese Erfahrung kommt nun all jenen zu Gute, die hinaus aufs Land bis nach Bad Tölz fahren, um dort, am Fuße des Kalvarienberges, gut und – angesichts des Gebotenen – auch noch günstig zu speisen.



Schon von außen macht das 1906 von Gabriel von Seidl errichtete Jugendstilhaus inmitten alter, ausladender Bäume einen behaglichen Eindruck. Doch bevor es einen über die laubenartige Sommerterrasse und am hübschen Biergarten vorbei zum Eingang des VICULINARIS zieht, mag man vielleicht einen Blick in den Schaukasten werfen. Dort erfährt der Gast Beruhigendes: Nicht nur, dass frische, ökologische Zutaten vom Viktualienmarkt oder aus dem eigenen Kräutergarten benutzt werden, sondern auch, dass hier ausschließlich mit „Alexander-salz“ gekocht wird. Und das kommt geradewegs aus dem Himalaya!

Wer nun fürchtet, in ein geschmackliches Etablissement geraten zu sein, der mag sich durch den Internet-Auftritt und die Werbebroschüren am Eingang bestätigt fühlen. Da ist ein bisschen viel von „außergewöhnlichem Flair“ und „innovativ-kreativer Küche“ die Rede, so als müsse der Koch seiner Kunst mit Wörtern Würze verleihen. Doch dann, wenn der Besucher die großzügige, mit frischen Blumen und prächtigen Gestecken geschmückte Gaststube betritt und auf einem Holzbrettchen kleine Köstlichkeiten als *Amuse bouche* serviert bekommt, sind alle Sorgen verflogen.

Nun ist es Zeit für einen Blick in die Speisekarte, die ein geniales Konzept offenbart: Der Gast kann zwischen einem knappen Dutzend Vor-, Haupt- und Nachspeisen wählen, wobei die Hauptge-

richte als kleine oder große Portion bestellt werden können. Er kann sich aus den Angeboten aber auch sein persönliches Menü zusammenstellen, je nach Hunger mit vier, fünf, sechs, sieben oder gar acht Gängen. Die Preise pendeln dabei zwischen 32 Euro (vier Gänge) und 55 Euro (acht Gänge). Als Alternative wird ein „Degustationsmenü“ angeboten – sieben Gänge mit je einem anderen Wein (75 Euro). Oder ein „Kennenlern Menü“ – fünf Gänge für 24,50 Euro.

Wem das verwirrend erscheint, der sei getröstet. Viel falsch machen kann der Gast hier nicht. Zum einen, weil der Küche nahezu alles gelingt, zum anderen, weil die Kellner kundig Hilfe leisten. Wir erinnern uns gern an einen im Dienst ergrauten Herrn aus Bergamo, der auch bei den Weinen vorzüglich beriet. Er umsorgte uns mit jener liebenswürdigen Noblesse, wie sie erfahrene Kellner oberitalienischer Traditionshotels auszeichnet.

Was er auch servierte, ob Suppen, Saucen oder Sorbets, es schmeckte vorzüglich und unterstrich das Motto des Lokals: „Das Leben kulinarisch genießen.“ Gewiss, der Gast mag den einen oder anderen kleinen Einwand vorbringen. So waren die hausgemachten Ravioli mit Büffelmozzarella im Tomatenschaum vielleicht eine Spur zu kühl. Die „Rosa Taubenbrust“ mit Schrobenhausener Spargel und Shiitake Pilzen hätte womöglich noch etwas mehr rosa sein dürfen. Doch das sind wirklich Petitesse, oder besser, Geschmackssachen. Sie ändern jedenfalls nichts an dem Gesamturteil: Hier in Bad Tölz wird phantastisch gekocht.

Unser Lieblingsgericht ist eigentlich ganz banal: kräftig gewürzte Würstchen auf Sauerkraut. Doch diese getrüffelten Salsicce aus den Abruzzen auf diesem parfait-zarten Rahmkraut entfalten eine Geschmacks-Symphonie, die wir nicht vergessen werden. Vorzüglich geraten sind auch die im Tempura-Teig gebackenen Matjes auf Gurkengrütze, oder der gebratene Yellow Fin Thunfisch mit Zitronengras, der schmeckt, als sei er gerade erst aus der salzigen Flut gezogen worden. So lässt sich weiter schwärmen von Gericht zu Gericht, vom Espuma von der Spitzmorchel bis zum Rohmilchkäse vom Tölzer Kasladen oder dem Grießknödel mit Erdbeerragout. Die Stunden vergehen im Nu und am Ende, nach sechs, sieben, acht Gerichten würden wir am liebsten weiter tafeln. Denn so geschickt sind die Ingredienzen und Intervalle aufeinander abgestimmt, dass das Schlemmen nie in Völlerei abgleitet.

Etwa drei Dutzend Lokale hat Julius Römer, der sich hiermit verabschiedet, im vergangenen Jahrzehnt getestet. Selten konnte er so uneingeschränkt applaudieren. Und wenn es ihn nun in kulinarisch ergiebigeren Gegenden als Bayern zieht, so gibt es doch ein paar köstliche Orte, die er vermissen wird. Das Viculinaris gehört dazu.

Restaurant VICULINARIS im Hotel Kolberggarten, Fröhlichgasse 5, Bad Tölz, Telefon 08041/7928891. Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag ab 18.30, Biergarten bei schönem Wetter ab 12 Uhr, Sonntag und Montag Ruhetage.