

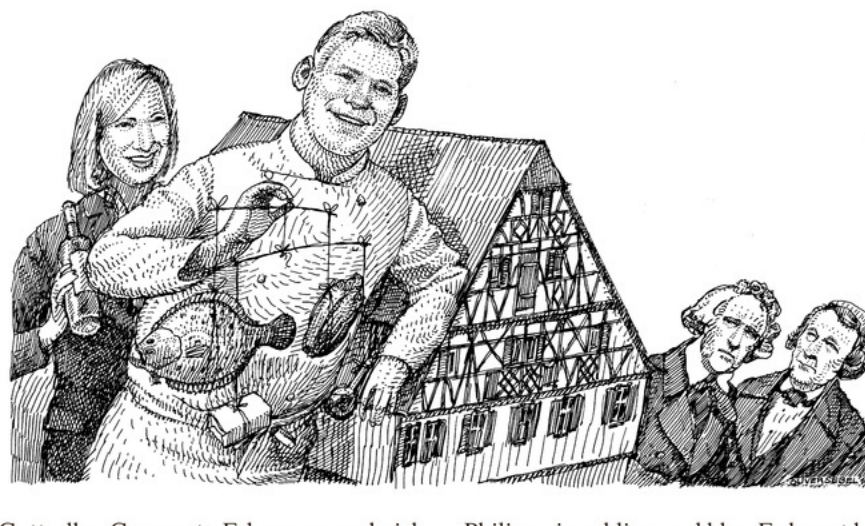
Wir erlauben uns ein bisschen Tagträumerei: Wie schön wäre es, wenn ganz Deutschland ein kulinarisches Wunderland wäre und Einigkeit darüber herrschte, welches die größte Touristenattraktion im fränkischen Winzerdörfchen Sommerhausen sei – nicht die vollständig erhaltene Dorfmauer aus dem Mittelalter und nicht das winzige Theater, das wie Rapunzel in einem der Wehrtürme residiert; nicht die steilen Weinberge hoch über dem Main, die seit bald neunhundert Jahren bewirtschaftet werden, nicht das hochherrschaftliche Weingut Schloss Sommerhausen, das in der elften Generation geführt wird; nicht der Brunnen mit der barbusigen Fortuna, schon gar nicht die Hexenhäuschen in Brüder-Grimm-Manier, die in den fünfziger Jahren als Kulisse rührseliger Heimatfilme dienten? Nichts von alledem. Wie schön wäre es, wenn die Menschen allein wegen des „Restaurants Philipp“ in dieses Miniatur-Rothenburg ob der Tauber kämen, wegen des besten Lokals weit und breit, das den Ort in seinen Schatten stellte, so wie es die Restaurants von Georges Blanc mit Vonnas oder Marc Haerberlin mit Illhausern tun?

Davon könnten wir lange träumen, ziehen es aber vor, in die Wirklichkeit zurückzukehren und uns in diesem Märchenpuppendorf bei Michael Philipp an den Tisch zu setzen. Wenigstens ist sein Traum wahr geworden, als er 1998 im Alter von zarten 26 Jahren das prachtvolle Fachwerkhaus an der Hauptstraße kaufte, im Jahr darauf sein Restaurant eröffnete, vier Jahre später einen Michelin-Stern erkochte, ihn zäh verteidigt und so all jene Lügen straft, die kleinen unabhängigen Spitzenlokalen in Deutschland den Untergang prophezeien.

Es sei ein ständiger Kampf, sagt der Einmeterneuzighüne, Sohn eines Metzgers aus Franken und Küchenzöglings der berühmten „Schweizer Stuben“ in Wertheim, und dass er diesen Kampf nach siebzehn Jahren nicht verloren habe, spreche doch für sich. Sieben biblische Jahre brauchten er und seine Frau Heike, die auch Sommelière des Hauses ist, bis der

## Bruder Grimm muss draußen bleiben

Sommerhausen wäre wenig mehr als ein schönes fränkisches Winzerdörfchen, gäbe es hier nicht einen Glücksfall: das Restaurant von Michael Philipp.



Gott aller Gourmets Erbarmen und sich das Lokal als Bastion des guten Geschmacks in der kulinarischen Diaspora Unterfrankens etabliert hatte. Längst kommen die Gäste aus Frankfurt und Nürnberg, aus Nordrhein-Westfalen und den Niederlanden – und machen doch nur einen Bruchteil des Sommerhausener Publikums aus, das im Sommer die Hauptstraße verstopft und sich mit einer Bratwurst vor altdeutscher Kitschkulisse begnügt.

Das mehr als vierhundert Jahre alte Renaissance-Haus sieht mit seinen Spitzgiebeln und Sprossenfenstern, mit den Holzbänken und dem knarrenden Boden im Gasträum zwar auch so aus, als würden hier Hochämter deutscher Heimeligkeit zelebriert. Doch das sind falsche Fährtten. Schon beim Amuse bouche stellt Michael

Philipp eines klipp und klar. Er kennt keinen kulinarischen Lokalpatriotismus, weil er klug genug ist zu wissen, dass er aus der derben Bauernküche seiner Heimat als ambitionierter Koch keine Funken schlagen kann. Deswegen wird mit schottischem Lachs, Impérial-Kaviar und Pommery-Senf das Tor zur Welt weit aufgestoßen, um es dann mit Ceviche vom Adlerfisch, Gurke, Avocado und Süßholzkresse frohgemut zu durchschreiten.

Wir sind im grenzenlosen Kosmos der globalisierten Spitzenküche, die bei Michael Philipp ihre französischen Ahnen nicht verleugnet, sich aber auch keine Fesseln des Traditionalismus anlegen lässt. Die geflämmte Jakobsmuschel arrangiert er mit Salz-Zitronen, Tapioka-Perlen, roter und gelber Bete als Chip, Mousse und

Sorbet zum bunten Diadem auf dem Teller. Ein schönes Spiel mit Konsistenzen und Farben – der Kenner denkt sofort an das Auswärtstrikot des FC Barcelona –, das allerdings an der Muschel ein wenig anders als an Messi vorbeigeht. Doch gleich danach fällt ein Traumtor: ein Raviolo, gefüllt mit Ochsenchwanz, sekundiert von fermentiertem Knoblauch in Höllenschwarz, Würfeln und Chips von Topinambur und der Pfeffersauce Mignollette, mit der man Tote zum Leben erwecken kann. Es ist ein Gericht mit ungeheurer kraftvollen Aromen, so herrlich krachend wie der fränkische Dialekt, die aber nie ihre Delikatesse verlieren – schon weil das Fleisch nach Art einer Rilletten weich gekocht und dann in seine Fasern zerteilt wird, anstatt es im Fleischwolf zu verhackstücken.

Endgültig adieu sagt Michael Philipp seiner Heimat mit dem bretonischen Steinbutt. Anders als der impulsive Franke ruht dieses Gericht nach allen Regeln des Yin und Yang vollkommen in sich, weil es die fünf Geschmackssinne wie ein Mobile austariert: Für Säure sorgt Ponzueisig, für Bitterkeit geschmorter Chicoree. Salzig wird es dank eines Soja-Gels, süß dank einer Champagner Beurre blanc. Und Umami, der fünfte, herzhafteste Sinn, wird von einer Miso-Paste hervorgekitzelt. Aus der inneren Ruhe, die uns dieser Teller schenkt, lassen wir uns nicht mehr bringen – weder von der Anjou-Taube, die mit Chili, Sellerieasche und einem Jus auf der Basis von Curry und Hibiskusblüten laut wie Oskar Matzerath auf die Aromenpauke haut, noch vom filigranen Dessert mit der Allerwärtsbezeichnung „Schokolade/Kokos/Ananas/Vanille“. Dahinter verbirgt sich ein Kunstwerk aus karamellisierter Valrhona-Schokolade, gekochtem Ananas-Ragout und einem Piña-Colada-Sorbet, das mindestens so schön anzuschauen ist, wie es schmeckt.

Draußen kaufen sich die Leute derweil Industrieis aus der Tiefkühltruhe. Wir bleiben noch ein bisschen sitzen und träumen weiter. JAKOB STROBEL Y SERRA

**Restaurant Philipp**, Hauptstraße 12, 97286 Sommerhausen, Telefon: 093 33/1406, [www.restaurant-philipp.de](http://www.restaurant-philipp.de). Menü ab 105 Euro.