

— Cornelia Liederbach, Orefe!
a-riva 24.06.2019 → Oktober 2019

Zu Gast unter Freunden

Der deutsche Koch David Görne ist eine Rarität in Frankreich. Mit klassisch-französischer Küche hält er für sein Restaurant *G. a.* in Caudebec-en-Caux seit drei Jahren einen Michelin-Stern. Wie macht er das?

Ein Deutscher in Frankreich mit einem Gourmetkonzept – kann das gut gehen? Als David Görne am 14. Juli 2009 im normannischen Caudebec-en-Caux sein Restaurant eröffnete, wagte er sich auf schwierigen Boden – und gewann. Seit 2016 leuchtet über dem *G. a. - Manoir de Rétival* sogar ein Michelinsterne, einer der wenigen, die je an einen deutschen Koch in Frankreich vergeben wurde. „Ich erinnere mich noch gut an den Anruf der Michelin-Chefin Juliane Caspar. Als sie mir sagte, dass wir einen Stern bekommen würden, dachte ich, da will mich jemand auf den Arm nehmen. Es war einfach irre!“ Für diesen Erfolg hat David Görne hart kämpfen müssen. „Es lief zu Anfang sehr schleppend. Mal war ein bisschen was los, mal gar nichts. Doch wir machen einfach weiter.“

Dass es ihn in das winzige Örtchen in der Normandie verschlug, ist eher dem Zufall zu verdanken. Nach seiner Kochausbildung im Hotel *Louis C. Jacob* in Hamburg machte David Görne u. a. bei Dirk Luther im Restaurant *Meierei* in Glücksburg Station, bevor er nach Paris ging. Dort lernte er das frankophile *Savoir vivre* schätzen und begann von einem eigenen *table d'hôte*-Restaurant zu träumen. „Ich wünschte mir, dass meine Gäste bei mir in der Küche sitzen und ich für sie koche, als ob sie meine Freunde wären. Alles ganz locker und entspannt.“ Die Suche nach einer Location, in der er seine Vision von Gästenähe und exzellenter Küche verwirklichen konnte, führte ihn schließlich ins malerische Caudebec-en-Caux. Auf einer Anhöhe mit Blick auf die Seine fand er das rund 300 Jahre alte Herrenhaus mit Türmen, Erkern, Giebeln und Bogenfenstern, das unter dem Namen *Manoir de Rétival* auch fünf charmante Gästezimmer bereit hält.

Das Haus ist besonders, die Lage für einen ambitionierten Koch ebenfalls ideal. „Die Normandie bietet eine Fülle an Spezialitäten“, schwärmt David Görne, der die meisten Produkte aus der Region bezieht. „Wir haben frischen Fisch und Meeresfrüchte, auch mit hochwertigem Fleisch und Geflügel sind wir bestens versorgt. Dazu gedeihen auf unseren eigenen Feldern Gemüse und Salate – frischer kann ein Farm-to-table Konzept nicht sein.“ Hinzu kommt ein breites Einzugsgebiet. Paris ist nur knapp eineinhalb Autostunden entfernt, das deutsche Köln etwa vier Stunden. Caudebec-en-Caux mag ländlich sein, aus der Welt ist es nicht.

G. a. steht übrigens für „großen Appetit“. 20 Gäste finden in der Küche des Restaurants Platz. Gestärkte weiße Tischwäsche gibt es nicht, die Gäste sitzen an einem hölzernen Refektoriumstisch und trinken Wein aus unterschiedlichen Gläsern, viele davon antik. Sie sehen und riechen, wie Fonds und Soßen köcheln und David Görne mit ruhiger Hand seine feinen Kompositionen entstehen lässt. Ein Bankettsaal bietet weitere 20 Plätze.

Seine (Überraschungs)Menüs schreibt der 44jährige täglich neu. Was auf die Teller kommt, hängt davon ab, was in die Fangnetze der Fischer geriet oder das Feld gerade hergibt. Gerade hat z. B. der normannische Hummer Saison. Am liebsten aber fragt David Görne seine Gäste nach deren Vorlieben und kocht danach. Geboten werden ein Fünf-Gang- sowie ein Acht-Gang-Menü. Der Menüpreis inklusive Weinbegleitung (3 Gläser) beginnt bei 98 Euro, Zutaten wie z. B. der weiße Alba-Trüffel, den es ab November gibt, werden on top berechnet.

„Unser Signature sind unsere Soßen“, sagt David Görne. „Ob hell oder dunkel – sie sind ganz Old School in alter Escoffier-Tradition zubereitet. Vor allem für unsere Krustentiersoße sind wir bekannt.“ Sein Kochstil: klassisch-französisch mit modernen Akzenten und einer Konzentration auf das Wesentliche: „Gemüse spielt eine wichtige Rolle, dazu einen Eiweißträger wie Fisch oder Fleisch und eine schöne Soße – mehr braucht es nicht.“ David Görne bekennt sich dazu, kein Freund der iPhone-Küche zu sein. „Es ist zwar ganz nett, wenn die Bilder von schönen Tellern durch die sozialen Netzwerke gehen, aber mir sind Frische, Geschmack und Zubereitung wichtiger als schickes Foodstyling.“

Sein Konzept kommt an bei Einheimischen und Gourmetreisenden, die auf dem Weg in die Bretagne gerne einen Stopp-over im *G. a. - Manoir de Rétival* machen. Einige sind längst Stammgäste, wie z. B. die drei älteren Damen, die sich einmal im Jahr einen Besuch gönnen und lange dafür sparen. „Wir müssen keine Werbung machen, um das Haus am Wochenende voll zu bekommen“, freut sich der Patronchef. „Bis auf eine kurze Saure-Gurken-Zeit im Januar verbuchen wir auch unter der Woche viele Reservierungen.“ David Görne hat es bisher nicht bereut, in Frankreich sesshaft geworden zu sein. Da die genussfreudigen Franzosen eher bereit seien, für gutes Essen angemessen zu zahlen, sei es einfacher als in Deutschland, mit einem Fine-Dining-Konzept auch wirtschaftlich Erfolg zu haben

Der Patronchef wird in der Küche von sechs Köchen und zwei Spülkräften unterstützt. Um genügend Freizeitausgleich für sein Team zu schaffen, bleibt das Restaurant an drei Tagen in der Woche geschlossen. Das Personal muss bei Laune gehalten werden, denn auch die französische Gastronomie leidet unter Fachkräftemangel. „Es ist schwer, gute Leute für die Gastronomie zu finden“, klagt der 44jährige. „Und hat man welche gefunden, die Verantwortung übernehmen wollen und gut sind, dann bleiben sie oft nicht lang.“

In diesem Jahr hatte David Görne ein Gastkoch-Engagement auf der A-ROSA Flusskreuzfahrt „Seine Gourmet“, die auch in Caudebec-en-Caux Station macht. Der Spitzenkoch stieg zu und begeisterte die Passagiere mit einem 5-Gang-Menü aus seiner Küche. Nach einem Amuse Bouche mit *Gänseleberis, Cassis, Amaranth und Cassischips* und dem Entré *Pochiertes Kabeljaufilet mit Champagner beurre blanc, croutons und Forellencaviar* durfte als Zwischengang der *Gemüsesalat aus dem hauseigenen Garten in Gremonville* nicht fehlen, ein Klassiker in seiner Restaurantküche. Der Hauptgang *Geschmorte Ochsenbacke mit Rotweinjus, Sellerie und Karotten* schließlich zeugte einmal mehr von seiner Leidenschaft für Soßen und beste Grundprodukte. „Die Speisen hatte ich schon weitgehend vorbereitet mitgebracht. An Bord machten wir nur noch das Finish. Fine-Dining ist auch in einer kleinen Bordküche möglich, wenn das Mis en place stimmt.“

David Görne denkt nicht daran, seine französische Wahlheimat zu verlassen und nach Deutschland zurück zu kehren. Er hat in der Normandie das gefunden, was er suchte. Auch in diesem Jahr feierte er den Jahrestag der Restauranteröffnung mit seinen Gästen. Und da die Franzosen am 14. Juli überall im Land an den Sturm auf die Bastille erinnern - den Beginn der französischen Revolution, gibt's zu jedem Jahrestag ein prächtiges Feuerwerk gratis dazu.

Die Normandie kulinarisch:

Die französische Region ist bekannt für Cidre, Calvados, Fisch und Meeresfrüchte. Die Austernbauern der Normandie sorgen jährlich für ca. 35.000 Tonnen Austern, das entspricht rund 25 Prozent aller Austern Frankreichs. Gemüse und Salate gedeihen auf den fruchtbaren Feldern gut. Das normannische Rind mit seinen typischen Farbflecken, das aufgrund des milden Klimas fast ganzjährig

Liederbach, Dorf
WA 2506 2019 - 2019 219

auf der Weide grast, ist für die Qualität seiner Milch bekannt. Butter und Joghurt, Sahne und Crème fraîche sind fett- und proteinreich, gehaltvoll auch der Käse mit den Sorten Camembert, Pont l'Évêque, Livarot und Neufchâtel. Das normannische Rind liefert aber auch gutes Fleisch. Eine besondere Spezialität ist das Bœuf Cidre, das besondere Fleisch der Cidre-Rinder. Der Landwirt Francois-Xavier Craquelin ließ sich bei Produktion vom Kobe-Rind inspirieren. Doch statt Bier saufen seine Ochsen jeden Abend 15 Liter Cidre, dazu füttert er Luzerne, Zuckerrübenschnitzel, Erbsen und Getreide. Massagen ergänzen das Verwöhnprogramm. Eine typische Spezialität der Normandie sind ferner die Salzwiesenlämmer, die présalés, die besonders um den Mont-Saint-Michel und im Cotentin anzutreffen sind. Geflügel wird ebenfalls oft im Freiland gehalten. Rund 10 Millionen Apfelbäume in der Region lassen darüber hinaus den Cidre und damit auch den Calvados nie ausgehen.

über der wangen, die je an einen deutschen Koch in Frankreich vergeben wurde: „Ich
immer, mein wichtiges an den Anruf der Michelin-Magazin-Jurorin Casper. Als sie mir sagte, dass wir
einen Stern bekommen würden, dachte ich, da wird sich jemand auf den Kopf schlagen. Es war
stafsch von“ für diesen Erfolg hat David Göme hart kämpfen müssen. „Es war zu Anfang sehr
schwierig, und ich dachte wie ist, mal gar nichts. Doch wir machen einfach weiter.“

Dass es für in das kleine Örtchen in der Normandie verschlug, ist eher dem Zufall zu verdanken.
Nach seiner Kochausbildung im Hotel Louis C. Jacob in Hamburg suchte David Göme u. a. bei Dirk
Luther im Restaurant Aniversaire in Glücksburg Station, bevor er nach Paris ging. Dort lernte er das
frankophile Savoir-Vivre schätzen und begann vor einem eigenen noble d'hôte-Restaurant zu
träumen. „Ich wünschte mir, dass meine Gäste bei mir in der Küche sitzen und ich für sie koche, als
ob wir immer Nourriture wären. Alles ganz locker und entspannt.“ Die Suche nach einer Location, in der
er seine Vision von Gastronomie und exzellenter Küche verwirklichen konnte, führte ihn schließlich ins
nordwestliche Cotentin-en-Caux. Auf einer Anhöhe mit Blick auf die Seine fand er das rund 300 Jahre
alte Herrenhaus mit Türmen, Ernern, Giebeln und Loggenfenstern, das unter dem Namen Manoir de
Penne auch fünf charmante Häuschen bereit hält.

Das Haus ist besonders, die Lage für einen ambitionierten Koch ebenfalls ideal. „Die Normandie
bietet eine Fülle an Spezialitäten“, schwärmt David Göme, der die meisten Produkte aus der Region
bezieht. „Wir haben frischen Fisch und Meeresfrüchte, auch mit hochwertigem Fleisch und Geflügel
sind wir bestens versorgt. Dazu gedeihen auf unseren eigenen Feldern Gemüse und Salate – frischer
kann ein Farm-to-table Konzept nicht sein.“ Hinzu kommt ein großes Einzugsgebiet. Paris ist nur
knapp einhundert Autostunden entfernt, das deutsche Köln etwa vier Stunden. Cotentin-en-Caux
mag ländlich sein, aus der Welt ist es nicht.

St. v. steht übrigens für „großen Appetit“. 20 Gäste finden in der Küche des Restaurants Platz.
Gestärkt wie Sie Tischwäsche gibt es nicht, die Gäste sitzen an einem hölzernen Refektorienstisch
und trinken Wein aus unterschiedlichen Gläsern, viele davon antik. Sie sehen und riechen, wie Fonds
und Saßen köcheln und David Göme mit ruhiger Hand seine feinen Kompositionen entstehen lässt.
Ein Barkeetbar bietet weitere 20 Plätze.

Seine (Überschungs)fliegende schreibt der 44-Jährige täglich neu. Was auf die Teller kommt, hängt
davon ab, was in die Tonnentze der Fischer geriet oder das Feld gerade hergibt. Gerade hat z. B. der
normannische Hummer Saison. Am liebsten aber fragt David Göme seine Gäste nach deren Vorlieben
und beachtet danach, Geboten werden ein fünf-Gang- sowie ein acht-Gang-Menü. Der Menüpreis
inklusive Weinbegleitung (3 Gläser) beginnt bei 65 Euro, darunter wie z. B. der weiße Alba-Trüffel, den
es ab November gibt, werden ex lap berechnet.