

Diamanten aus Fleisch

Im "Le Stollberg" bereitet Anette Huber edle Innereien auf hohem Niveau zu Von Susanne Wess

Ongle vom US-Beef, das sind die Nierenzapfen beim Rind oder Kalb - etwas ganz Feines." Wenn Anette Huber über Fleisch redet, dann leuchten ihre Augen so wie bei anderen Damen nur beim Anblick von Juwelen. Aber genau das sind diese edlen Fleischteile für die junge Köchin: Diamanten der Küche, die sie mit ihrer Kochkunst auf Hochglanz poliert und dann ihren Gästen als wertvolles Geschenk überreicht.

Die 32-jährige Köchin hat kürzlich das Restaurant "Le Stollberg" in der Nähe des Isartors von ihrem Vorgänger Laurent Pigault übernommen. Vor allem die Innereispezialitäten hatten dem Lokal in den letzten Jahren viele Stammgäste beschert, und das soll auch unter Huber so bleiben. Sie, die schon mit zwölf Jahren wusste, dass sie eines Tages Köchin werden will, liebt Kutteln, Nieren und Co. "Solange etwas gut riecht und eine schöne Konsistenz hat, ist alles in Ordnung", lautet ihre Devise. Berührungsängste kennt sie nicht, dafür ist ihre gastronomische Neugierde viel zu groß. Anette Hubers Liebe zum Kochen wurde schon zu Hause in Freimehring bei Haag geweckt, wo sie als jüngstes von vier Kindern aufwuchs. Der große Gemüsegarten, die Kräuter und die sonntäglichen Mittagessen an der großen Tafel haben sich fest eingeprägt. Und so war es eigentlich nur eine Frage der Zeit, bis die damals 17-Jährige, nicht gerade zur Freude der Eltern, nach München ging und bei Feinkost Käfer ihre Ausbildung zur Köchin begann. Nach den Münchner Lehrjahren zog es sie hinaus in die Welt. Im "Cliveden House" bei London, nur 45 Minuten von der Küste entfernt, entflammte ihre Begeisterung für die Frische des Produkts. "Hier zuckten die Steinbutte noch in der Kiste", erzählt Huber, und es ist nicht die durchs Fenster blinzelnde Sonne, die ihre Augen abermals funkeln lässt. Geprägt wird Hubers weiterer Werdegang von den Jahren im Brandenburger Hof in Berlin, wo sie von Sternekoch Wolfgang Nagler in die Geheimnisse der gehobenen französischen Küche eingeweiht wird.

Und so zählen auch im "Le Stollberg" Klassiker wie Kalbskutteln in Tomaten-Kräutersauce, gebratene Froschschenkel mit Knoblauch, Fischsuppe mit Sauce Rouille oder Kalbsnieren in Roweinsauce zu den Bestsellern. Kein Wunder, bei der Perfektion, die die Köchin auf den Teller bringt. "Die habe ich von Massimiliano Alajmo im 'Le Calandre' gelernt." Der italienische 3-Sterne-Koch aus Padua hat sogar eigenes Geschirr für manche Gerichte anfertigen lassen.

So sophisticated geht es im "Le Stollberg" noch nicht zu. Huber will ihren Gästen feine französische Küche mit Bodenhaftung und besten Zutaten bieten. Dafür geht sie auch jeden Tag selbst zum Einkaufen in die Großmarkthalle, besorgt sich frische Karpfen oder Saiblinge von ihrer ehemaligen Dorf-Nachbarin, die eine Fischzucht betreibt, und lässt sich aromatischste Käse aus dem Elsass vom bekannten Affineur Tournette liefern. All diese Köstlichkeiten trägt sie dann wie Jagdtrophäen in ihre Küche, um sie nach sorgfältigster Verarbeitung und in spannenden Kombinationen als kleine Kunstwerke in die Durchreiche zu schieben. Oder aber sie flitzt selbst heraus - gerade wenn es an die Nachspeisen geht, hat Anette Huber etwas mehr Zeit - und serviert ihre einmalig geschmeidige Crème brûlée mit hauchdünner Zuckerkruste. Dann funkeln die Augen der Gäste und der Köchin vor Freude um die Wette. Denn beide wissen, dass sie im "Le Stollberg" noch einen langen gemeinsamen Weg voller kulinarischer Höhenflüge vor sich haben.