



# La Table

## DU GOURMET

JEAN-LUC BRENDEL

Fotografie **ERWIN AUF DER MAUR** Text **MARION MICHELS**

DIE STERNEKÜCHE VON JEAN-LUC BRENDEL WIDERSPIEGELT DIE FABELHAFTEN AUGENBLICKE SEINER KINDHEIT. IN SEINER KÜCHE TREFFEN UNGLAUBLICHE GESCHMÄCKE DER NATUR DIE MAGIE EINES KÜNSTLERS.





Kindheit | Sein Vater war Maler. Seine Mutter Patronin des Trois Lièvres in Strassburg. Die Grossmutter Gemüsegärtnerin mit einem verzaubernden Garten. Seine Kindheit war geprägt von köstlichen, emotionalen Sinnesmomenten. Von Düften und Geschmächen des Elsass. Sein Biologiestudium brach Jean-Luc ab, um sich mit ganzem Herzen der Kulinariik zu widmen.

Entdeckung | 1982 reiste Jean-Luc mit seiner Schwester Fabienne Brendel in das pittoreske elsässische Dörfchen Riquewih, um ein authentisches Winzerhaus aus dem Jahr 1539 zu besichtigen. Es stand zum Verkauf. Riquewih ist zweifellos das schönste Dorf an der Weinstrasse mit einem aussergewöhnlichen Natur- und Kulturerbe. In diesem uralten Winzerhaus musste alles renoviert werden. Heute beherbergt das Haus das elegante Restaurant La Table du Gourmet. Bereits 1982 beschlossen Jean-Luc und Fabienne kulinarisch neue Wege im Elsass zu gehen. Es war ihr gemeinsames Ziel, ein neues kulinarisches Verständnis von Elsässer Natur und Kulinariik zu kreieren.

Philosophie | Kühnheit ist das Zauberwort des Künstlers. Er weicht nie von diesem Ideal ab. Diese Eigenschaft war im Laufe der Jahre immer die treibende Kraft. Die Küche von Jean-Luc Brendel repräsentiert elsässisches Terroir und das Kulturerbe der Landschaft. Seine Sensibilität und sein Wissen um die Geheimnisse der Botanik sind Fundamente für eine aussergewöhnliche Haute Cuisine.

- 1 Jean-Luc Brendel in der Küche.
- 2 Das Wirtshauschild des La Table du Gourmet.
- 3 Sommelière Anne Humbrecht mit Servicemitarbeiterin Fanny Groshens.
- 4 Gastgeberin Fabienne Brendel.
- 5 Ein Blick durch ein grosses Fenster in die Küche.
- 6 Jean-Luc Brendel und eine Hommage an seine Ernte.
- 7 Ein Blick in das La Table du Gourmet.

Jean-Luc Brendel und sein zauberhaftes Gartenparadies stellen wir Ihnen in einer der *folgenden Ausgaben* vor.



FLEUR DE BETTERAVE, CAVIAR DE  
BROCHET, GLACE RAIFORT  
(Rübenblüte, Hechtkaviar, Meerretticheis)





CHEVREUIL ROUGE  
D'ÉPICES, BUEWE-  
SPAETZLE DE CÈPE  
(Rotes Gewürzreh, Steinpilz-  
spätzle)

Knoblensberg-Gärten | Seit dem Jahr 2021 sind die Knoblensberg-Gärten sein Sehnsuchtsort. Diese 7,5 Hektar grosse Gärten haben meinen Atem stocken lassen. Meine Sinne berührt. Mein Besuch dort war ein unglaubliches Erlebnis. Hier verbindet sich der Mensch mit der Sinnlichkeit der Natur. Biologisch gedeihen hier alle Gemüse und Kräuter, die im Sternerestaurant La Table du Gourmet oder in der gut bürgerlichen Brendelstüb in Riquewihir serviert werden. 250 Arten von Gemüse, Obst, Beeren und Kräutern wachsen hier mit spektakulärer Aussicht auf Riquewihir. Ein Schlaraffenland. Die Liebe des Meisters zu seinen Gärten ist grenzenlos.

*Permakultur ist für die Gartenwelt das, was die Michelinsterne für die Gastronomie bedeuten.* —Jean-Luc Brendel

Ohne diesen aussergewöhnlichen Standort mit Weitblick wäre dieses Paradies nicht so paradiesisch schön. Für Jean-Luc und seine Gärtnerin Marie ist es jeden Tag ein neues Erlebnis, perfekt gereifte Gemüse und Früchte zu ernten. Aufgrund der Permakultur sind die Aromen der Pflanzen so authentisch und ausdrucksstark, dass es eine Herausforderung für den Chef ist, in den Gerichten die perfekte Balance der Aromen zu finden.

Auszeichnungen | Bereits 1996 wurde das La Table du Gourmet mit einem «Michelin»-Stern ausgezeichnet. Der erste grüne «Michelin»-Stern schmückt seit 2022 das Restaurant. Dank der Knobelgärten, in der die Wurzeln singen und die Blätter tanzen. In denen die Permakultur den Kreislauf der Natur bestimmt.

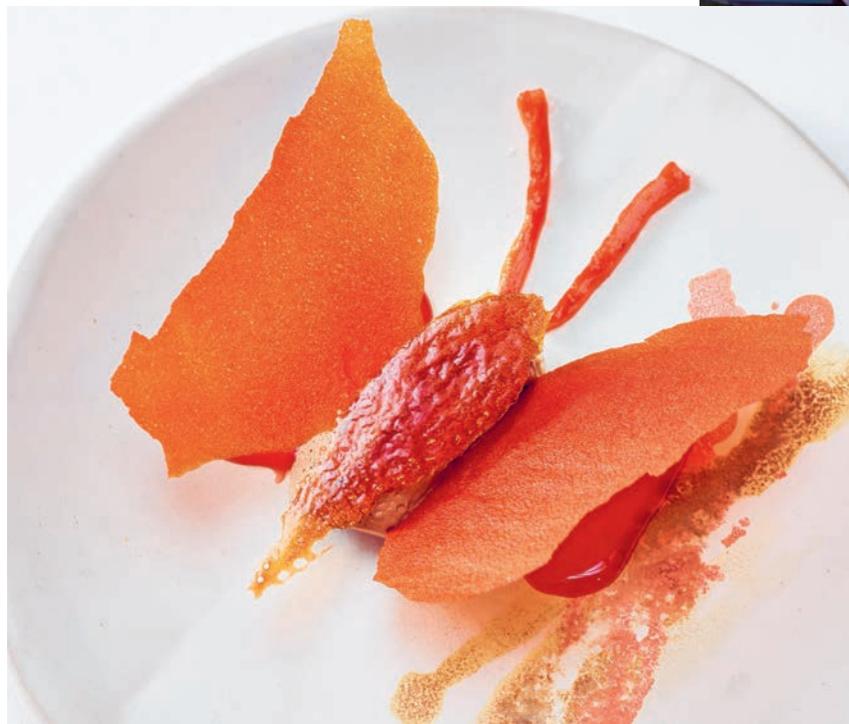
Kulinarische Identität | In der Küche Jean-Luc Brendels verschmilzt französische Eleganz mit Elsässer Seele. Natur mit Kultur. Jean-Luc ist auch ein Poet. Ein sensibler Künstler. Eine wunderbare Seele. Inspiriert von der Natur und seiner Elsässer Heimat. Bevor er seine Küchenschürze bindet, entstehen in seinem Herzen die Bilder seiner Gerichte. Mit ihnen erzählt er auch die Geschichte von Riquewihir, von den Weinbergen und der Seele der Landschaft. Seine Küche ist eine wunderbare Symbiose von Mensch, Territorium und lokalen Produkten.

*Es ist meine Karte, die sich an die Ernte meines Gartens anpasst. Nicht umgekehrt.* —Jean-Luc Brendel

Jean-Luc Brendel ist ein wahrer Meister der Saucen. Ihre Zubereitung erfordert Zeit, Liebe, Inspiration und grosse Erfahrung. Er versteht seine Saucen als royale Verbindung zwischen allen Ingredienzen eines Gerichtes. Seine Saucen spielen die Rollen eines Dirigenten, die alle Instrumente zu einem Orchester vereint.

## MINUTE PAPILLON

Dieses Rezept ist das Geheimnis des Meisters Jean-Luc Brendel



Diese und viele weitere inspirierende Rezepte finden Sie unter: [www.latavola.ch](http://www.latavola.ch)

Wein | Anne Humbrecht ist die Sommelière des La Table du Gourmet. Unterstützt von namhaften Elsässern Winzern leistet sie eine enzyklopädische Arbeit. Sie klassifiziert Elsässer Weine nach Region und Bodentypen. Das perfekte Zusammenspiel der Geologie, des Terroirs und der Ökosysteme ergeben grossartige Elsässer Weine. Nicht nur grosse Jahrgänge von Winzern wie Weinbach, Deiss oder Zind-Humbrecht, sondern auch von kleinen, aber sehr exklusiven Kellereien stehen auf der Karte. Es ist empfehlenswert, sich bei der Wahl der Weine auf ihren Vorschlag zu verlassen. Sie wird die perfekte Harmonie finden.

*Ich wähle nur Designer weine aus. Während die Küche ihre Geheimnisse preisgibt, müssen auch die Weine ihre verraten.*

—Anne Humbrecht

Ambiente | Der Saal Table du Gourmet trägt ein rotes Gewand. Die Farbe der Leidenschaft, Vitalität, Energie und des Engagements. Das Rot ist die perfekte Bühne für die Zeugen längst vergangener Zeiten. Für uralte Holzbalken oder Felsbrocken. Möbel aus dem Haus Knoll setzen spannende Kontraste zur historischen Geschichte des Hauses. Seit 2021 entwirft die Designerin Carole Neilson massgeschneiderte Keramik. Für jedes Gericht des Chefs kreiert sie den passenden Teller. Eine absolute Einzigartigkeit. Die Fleischmesser sind vom Messerschmied Joël Matter aus dem Münsertal handgefertigt. Unikate mit Griffen aus edlen Materialien. Maximal 30 Sitzplätze geben jedem Gast Raum zum Sein und Erleben. Auch die Chance, die kulinarische Reisen des Meisters Jean-Luc Brendel mit allen Sinnen zu erleben.

**KONTAKT LA TABLE DU GOURMET**  
5 Rue de la 1ère Armée, 68340 Riquewihr  
T 0033 3 89 49 09 09  
[table@jlbrendel.com](mailto:table@jlbrendel.com)  
[www.jlbrendel.com](http://www.jlbrendel.com)



NENAD MLINAREVIC  
SPITZENKOCH UND VICTORINOX AMBASSADOR



VICTORINOX

## SWISS MODERN WOOD KOCHEN AUF HOHEM NIVEAU



Mit diesem geradlinigen, japanisch inspirierten Messer verläuft jeder Handgriff garantiert reibungslos. Die Stärke verdankt das Messer seiner rostfreien Stahlklinge und dem feinen Holzgriff aus Nussbaum. Und der spezielle Kullenschliff lässt die Zutaten nicht an der Klinge haften.

[www.victorinox.com](http://www.victorinox.com)

FROM THE MAKERS OF THE ORIGINAL SWISS ARMY KNIFE™  
ESTABLISHED 1884