



Fotos: Atelier/Guy Trouben



TOPFGUCKER

Restaurant Atelier

Markt 9, Gulpen (NL)
Lunch: Do./Fr. 12–13 Uhr
Lazy Lunch: So. 12–13.30 Uhr
Dinner: Mi.–Sa. ab 18.30 Uhr
Telefon: 00 31/43/450 44 90
www.restaurantatelier.nl/de

Genialer Genuss in Gulpen

Seit Mai 2022 hat das Atelier in Südlimburg einen Stern, Aachener lieben es schon viel länger.

Vor einem Jahr hat sich die Welt im *Atelier* im südlimburgischen Gulpen mehr als 20 Jahre nach der Eröffnung verändert: Am 30. Mai 2022 wurde das Restaurant von Ellen und Hans Kinkartz mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Für das Gastronomenpaar eine lang verdiente Würdigung ihrer hervorragenden Leistungen, die auch viele Aachener Gäste zu schätzen wissen.

„Endlich!“, hat Hans Kinkartz gedacht und sich über die vielen positiven Reaktionen gefreut. „In unserem Leben dreht sich alles um gutes Essen“, sagt der 54-Jährige, der seiner Leidenschaft für hochwertige Küche seit 1999 im eigenen Restaurant nachgeht. Seine Ehefrau Ellen führt den modern eingerichteten Betrieb als Gastgeberin und Sommelière. Ebenfalls 2022 wurde sie vom Verband Jeunes Restaurateurs (JRE) zur *Hostess of the Year* gekürt. Hinter den beiden steht ein motiviertes Team: „Wir haben zu zweit angefangen und jetzt 16 Mitarbeitende“, erzählen sie. Seit März 2023 ist Yarno Drummen zum Küchenchef aufgestiegen, um die Kreativität weiterhin zu garantieren.

„Das musst Du erleben“

Schon immer stand das Haus *Atelier* für hohe Handwerkskunst. Nur, dass sich diese nicht wie bis 1973 in einer Schneiderwerkstatt abspielt, sondern in einer höchst kreativen Küche. Hans Kinkartz kocht Französisch mit frischem Touch und asiatischen Einflüssen. Er verwendet dafür Produkte aus aller Welt. Und er geht mit der Zeit: „Die Auswahl der Zutaten und die Art, wie wir kochen, hat sich im Vergleich zum Anfang stark geändert. Wir nutzen heute Anregungen aus der italienischen oder orientalischen Küche für einen eleganten und leichten Stil“, beschreibt der Chefkoch. Was sich nicht verändert hat: „Wir möchten unsere Gäste verwöhnen“.

Geht das mit Stern noch besser? „Wichtig ist, dass wir weiterhin Freude an unserer Arbeit haben, noch ehrgeiziger sind, um vielleicht sogar einen zweiten Stern zu *erkochen*“, erklärt der Patron. Positiv sei,

dass man zwei zusätzliche Köche sowie Servicekräfte angestellt habe. „So können wir unserem Team gelegentlich eine Auszeit gönnen. Weihnachten hatten wir zum ersten Mal geschlossen und das fühlte sich für uns alle wie ein Geschenk an.“

Mindestens zehn Jahre will Hans Kinkartz noch selbst am Herd stehen und für seine Gäste so köstliche Gerichte wie wilden Sebarsch mit Spargel, Pandan und grünem Curryöl oder Langoustine geröstet und lackiert mit kräftiger Reduktion sowie Langoustinentartar mit Passionsfrucht servieren. „Das musst Du erleben“, lautet das Motto des Hauses. Und muss man es sich auch leisten können? „Wir waren und sind nicht extrem teuer“, ist Hans Kinkartz auf dem Boden geblieben. „Wir arbeiten mit saisonalen Produkten, das macht den Unterschied“, erklärt er. Gekonnt ausgewählte, meist biologische und biodynamische Weine oder überraschende alkoholfreie Alternativen runden das Bild ab. Mit einem Auge für Details wird hier Gastfreundschaft mit Leidenschaft und Hingabe gepflegt.

Der offizielle Kommentar des Guide Michelin bringt es auf den Punkt: „Ein Besuch im *Atelier* verspricht kulinarisch überraschende Genussmomente. Der talentierte Chefkoch bereitet innovative Gerichte mit originellen Geschmacksnoten und feinen Nuancen zu. Es erwartet Sie eine kulinarische Reise mit intensiven Erlebnissen!“ cf

Ein exklusives Sternerezept aus dem Atelier finden Sie auf der nächsten Seite.





ATELIER EMPFIEHLT:

Marinierter Lachs mit Spargel und Kaviar

Zutaten für vier Personen:

300 g frischer Lachs
 20 g Sternanispulver
 20 g Koriandersamenpulver
 20 g Fenchelsamenpulver
 Salz und Zucker
 30 g Schnittlauch, Estragon und Petersilie
 500 ml Sonnenblumenöl
 50 ml Estragonessig
 30 g Lachseier
 50 g Oscietra-Kaviar
 12 Stangen Spargel
 50 g Butter
 ein wenig Muskatblüte und Salz
 Karottenchips

Zubereitung:

Den Lachs 24 Stunden im Voraus salzen: Dazu den Fisch zunächst großzügig mit Salz und ein wenig Zucker bestreuen und einreiben. Sternanis, Koriandersamen und Fenchelsamen darüber streuen und den Lachs ebenfalls gut damit einreiben. Alles mit Frischhaltefolie abdecken und 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Dann mit kaltem Wasser gut abspülen und gründlich trocken tupfen. Nun den Lachs in dünne Scheiben schneiden und bis zum Anrichten kalt stellen.

Den Spargel kochen, bis er weich ist. Dazu muss er zuerst geschält und in kaltes Wasser gelegt werden, bis er gerade bedeckt ist. Die Butter, die Muskatblüte und reichlich Salz hinzufügen. Wenn das Wasser kocht, den Herd nach einer Minute

ausschalten. Dann den Spargel in seiner eigenen Flüssigkeit abkühlen lassen. Beim Abkühlen kochen die Stangen weiter.

Für das Dressing das Öl auf 60 Grad erhitzen und dann die Kräuter hinzufügen. Mit einem Thermoblender oder Stabmixer zu einer glatten Masse pürieren. Durch ein Sieb gießen und das Kräuteröl mit dem Estragonessig vermengen.

Den Spargel auf hübschen Tellern anrichten und die Lachscheiben darauf legen. Die Vinaigrette darüber geben und mit dem Kaviar abschließen. Streuen Sie alles schön an, damit es zusammen gegessen wird. Zusätzlich mit Karottenspänen garnieren.

