



Fotos: Andreas Schmitter

TOPFGUCKER

Plaisir

Schlossstraße 16
 Dienstag bis Samstag
 Küche: 18 bis 21.30 Uhr
 Auch für Veranstaltungen
 buchbar
 Telefon 02 41/89 46 45 14
www.plaisiraachen.de
 Zahlung: bargeldlos mit
 EC- oder Kreditkarte

Spielplatz der Genüsse

In kürzester Zeit ist das Plaisir zu einer ersten Adresse für Gourmets geworden

Dass Essen glücklich machen kann, steht außer Frage. Im *Plaisir* reicht die Glücksskala ganz weit nach oben. In kürzester Zeit hat Hamid Heidarzadeh (Foto mit seiner Partnerin Jil Neunfinger) sich und seinem Restaurant einen glänzenden Ruf erkocht. Und dabei hat er zuerst Pech gehabt, wie er Caroline Fister-Hartmann erzählt.

BAD AACHEN: Kurz nachdem du dein neues Restaurant eröffnet hast, kam der Shutdown. Wie hast du diese Zeit überstanden?

Hamid Heidarzadeh: Nach nur fünf Wochen mussten wir wieder schließen. Wir konnten auch keinen Lieferdienst anbieten, da der Aufwand sich dafür gar nicht gelohnt hätte. Das war wirklich hart für mich, weil ich dachte, die Reise wäre jetzt schon zu Ende. Dann habe ich mich aber aufgerappelt und gemeinsam mit meinem Team Vorbereitungen für den Tag X der Wiedereröffnung getroffen.

BAD AACHEN: Dann gab es also auch positive Aspekte?

H. H.: Oh ja (lacht) – wir haben Produkte eingelegt, die wir im Herbst oder Winter nutzen wollen. Tatsächlich habe ich weiter an meinem Konzept gefeilt. Nach den ersten Wochen habe ich mir Klarheit verschafft, worauf ich künftig Wert lege und worauf eben nicht mehr. Neue Gerichte sind übrigens so nebenbei entstanden.

BAD AACHEN: Zum Glück ist nun wieder seit einiger Zeit geöffnet...

H. H.: Der Neustart war toll. Viele Gäste sind sofort wiedergekommen, neue haben uns entdeckt. Insgesamt ist mir aufgefallen, wie sehr die Menschen sich gefreut haben, wieder essen zu gehen.

BAD AACHEN: Trotz der aktuellen Schutzmaßnahmen?

H. H.: Wir haben den Vorteil, dass das Restaurant mit quasi drei Räumen eine einfache Trennung ermöglicht. Dennoch achten wir sehr auf alle Hygieneregeln. Wir haben eine gute Durchlüftung und nutzen, wenn möglich, auch die Terrasse. Alle 15 Minuten muss jeder Mitarbeiter seine Hände desinfizieren, ebenso alle Oberflächen.

BAD AACHEN: Wie hat sich deine Küche seit März entwickelt?

H. H.: Es geht immer noch um Genuss und darum, mit Aromen und Texturen zu spielen. Aus meiner Sicht sind wir *feiner* geworden. Und bald gibt es sicher auch ein paar Klassiker auf der Karte ...

BAD AACHEN: Die dann wären?

H. H.: Abwarten. Wir bieten ja immer ein Menü an, das als Beispiel dient und sich oft ändert, denn wir legen viel Wert auf Abwechslung und kaufen sowohl regional als auch saisonal ein. Steinbutt mit Kopfsalat und Pommes-Soufflé kommt gut an. Wildgarnele mit Blumenkohl und Nougat (s. Foto) aber auch. Oder Weiderind mit Mais, Erdnuss und Chili. Was soll ich sagen? Ausprobieren!

BAD AACHEN: Was muss ein Gast mitbringen, um von deiner Küche begeistert zu sein?

H. H.: Das Besondere, das der Gast bei mir erlebt, ist ganz unterschiedlich und für jeden individuell. Wichtig ist, dass man unvoreingenommen kommt, dann kann man in meine etwas verrückte, bunte Welt eintauchen und Spaß dabei haben. Solange der Kopf für Neues nicht frei ist, kann es der Gaumen nie sein.

BAD AACHEN: BAD AACHEN wird 55. Kennst du ein Gericht, das es bereits so lange gibt und das du heute noch gut findest?

H. H.: Starke Leistung. Ich werde 32 Jahre alt, müsste also googeln. Was ist mit Sauerbraten und Nierchen? Esse ich für mein Leben gern.

BAD AACHEN: 1965 war auch für die Nouvelle Cuisine wichtig. Paul Bocuse erkohte sich drei Sterne. Ein Vorbild für dich?

H. H.: Was für eine spektakuläre Frage! Bocuse ist eine Legende. Mein größter Wunsch war es immer, ein Restaurant zu betreiben. Ein Stern ist vielleicht auch ein Traum. Viel wichtiger ist es mir aber, einen *Spielplatz* zu haben, wo ich in lockerer Atmosphäre Menschen begeistern kann – auf hohem Niveau mit oder ohne Stern!