

Pur: Öko-Food chic serviert

Die gekreuzten Mohrrüben, Signet des kleinen Restaurants an der Jahnstraße, lassen manchen an ein vegetarisches Restaurant denken. Ein Irrtum, wie sich beim Studium der Speisekarte herausstellt: Zwar gibt es im „Pur“ auch vegetarische Zubereitungen, ebenso aber auch Fleischgerichte. „Wir verarbeiten ausschließlich frische und zu 80 Prozent Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau“, heißt es auf der Speisekarte, die gleich vierlei Menüs anbietet: ein Drei-Gänge-Überraschungsmenü, wahlweise vegetarisch, Fisch oder Fleisch (49 DM), fünf Gänge Fisch und Fleisch (79 DM) und ein Fünf-Gänge-Überraschungsmenü vegetarisch (69 DM). Daneben Vorspeisen um 18 DM und Hauptgerichte um 30 DM à la carte.

„Ursprünglich waren wir ein klassisches Öko-Restaurant, der Trend geht aber immer mehr zu Gourmet“, sagt Inhaber und Küchenchef Heinz Gierse, der zusammen mit seiner Frau Nicole das Restaurant führt. Was ihn aber nicht daran hindert, weiterhin mit Papierservietten und blanken Holztischen zu arbeiten, auf denen gerade einmal eine Mitteldecke liegt. Auch die Stühle sind recht spartanisch: sie kneifen während eines langen Menüs.

Das Tester-Team von **markt+wirtschaft** bat um ein Überraschungsmenü und wurde zunächst mit einem Gruß aus der Küche in Gestalt einer Räuchertofu-Gemüseterrine an Trüffelöl verwöhnt, bevor es zur Sache ging. Da kam ein Kaninchenrücken auf Salat, mit gebackenen Salbeiblättern und knackigen Gemüsen – ein lobenswerter Auftakt. Originell ein Sankt-Petersfisch unter der Kartoffelkruste, perfekt gegart und mit den gebräunten, schuppenförmigen Kartoffelscheiben ein schöner Anblick. Vegetarisches Hauptgericht: Ein aromatisches Spargelsoufflé mit Shii-Takepilzen und hausgemachten Nudeln. Ein Roastbeef vom Fleisch-Spezialisten Bruno Fischer war eine sehens- und schmeckenswerte fleischliche Alternative, zumal es in der Kombination mit chinesischen Gemüsen (besonders lobenswert: der Spinat) einen feinen, pikanten Wohlgeschmack erhielt. Zum Nachtisch ein zauberhaftes Mandeleis und eine gelungene Mousse au chocolat in einem leckeren Sößchen.



Heinz Gierse (2. v. r.), Ehefrau Nicole und Gehilfen: Durchblick in die Küche.



Schlicht mit einem Hauch von Wohnlichkeit: Das „Pur“ in Erwartung der Gäste.

„Die Optik ist jedes Mal hervorragend“, sagte ein Mit-Tester anerkennend – Öko-Food chic serviert.

Auch bei den Getränken geht Heinz Gierse andere Wege als die üblichen. Wir tranken eine Flasche „Chimay“, ein hochalkoholisches belgisches Trappistenbier (es gibt auch Pinkus-Spezialpils naturtrüb und hausgemachte Limonade). Aus der sorgfältigen Wein-Auswahl tranken wir einen Rheinhessen vom Mathildenhof und einen sehr beachtlichen Saint Emillion, jedesmal um die 65 DM.

Man kommt als Fremder und geht als Freund – die Nähe zum Gast macht es, die auch sinnfälligerweise durch eine große Glasscheibe demonstriert wird, hinter der Heinz Gierse mit seinen Gehilfen in der blitzsauberen Küche werkelt. Man hat schließlich nichts zu verbergen, denn alles ist „pur“.

Restaurant Pur
Jahnstraße 26, 50676 Köln,
Telefon (02 21) 24 72 20,
Küche: 18 bis 23 Uhr,
montags Ruhetag.