



Himmel und Erde kulinarisch

Ein Blick in den gemütlichen Gastraum des Papageno

Wer in Augsburg einen Theaterabend mit feinen Speisen krönen möchte, kann dies im Restaurant „Papageno“ tun. Doch nicht nur Theaterfreunde wissen die dort zu erlebende hohe Kunst des Kochens zu schätzen.

Text ■ Gerlinde Knoller; Fotos ■ Holger Weiß

Hier möchte man an diesem kalten Wintertag am liebsten ewig bleiben. Warm und wohligh ist es hier, ansprechend eingerichtet. Es duftet nach feinen Speisen, die Tische sind schön gedeckt. An diesem Mittag, mitten unter der Woche, scheinen es die Gäste nicht eilig zu haben. Ihr gedämpftes Murmeln, das Klappern von Besteck ist zu hören. In der Küche, die vom Gastraum her einzusehen ist, herrscht gelassene Geschäftigkeit. Denen, die doch gehen müssen, hilft der Kellner in den Mantel. Die meisten kommen gerne wieder ins „Papageno“, das Restaurant gleich neben dem Stadttheater, in der Augsburger Theaterstraße.

Torsten Ludwig (28), Inhaber und Küchenchef des Papageno, kann jetzt, am Ende der Mittagszeit, ein wenig durchatmen. Ludwig

gehört in die Reihe der jungen Küchenchefs in Augsburg und der Region, die beseelt davon sind, alle Ansprüche eines Gourmet-Restaurants zu erfüllen und dabei gleichzeitig nicht den Boden zu verlieren. Bewusst hält Torsten Ludwig diese Spannung: Er bietet regionale und frische Küche zu freundlichen Preisen – sowohl mittags, als auch abends. Daneben pflegt er die gehobene Küche des Gourmet-Restaurants, bis hin zum Sieben-Gänge-Menü. Der helle Wintergarten mit Platz für 30 Gäste bietet sich dafür als angemessenes Ambiente an. Weil alles frisch zubereitet wird, bis hin zum selbst gebackenen Brot, wird den Feinschmeckern die Reservierung dringend ans Herz gelegt. Selbst mittags kann es ratsam sein, sich seinen Tisch vormerken zu lassen.

„Papageno“ – allein schon der Name des Restaurants, vom Vogelfänger aus Mozarts Zauberflöte entnommen, legt die Nähe zum Theater nahe. So achtet das Papageno auch in besonderer Weise auf die Bedürfnisse der Theaterbesucher. Für sie gibt es ein Theatermenü plus Champagner eine Stunde vor der Aufführung. Und wer nach dem Theatergenuss noch Appetit auf leibliche Genüsse hat, kommt nach der Aufführung gewiss auf seine Kosten. „Wenn ein The-





Inhaber und Küchenchef in Personalunion ist Torsten Ludwig. Durch eine gläserne Trennwand können die Gäste einen Blick in die Küche erhaschen.

„Aber Stück mal bis viertel nach Elf dauert, gibt's bei uns immer noch was Warmes!“, versichert Küchenchef Torsten Ludwig.

„Was Warmes“ – das mag angesichts dessen, was dann auf die Teller kommt, ein wenig untertrieben sein. Der Küchenchef hat höchste Ansprüche. Er hat sein Fach von der Pike auf gelernt, mit 15 Jahren seine Lehre im Gasthaus Herzog Ludwig, Friedberg, aufgenommen und dann Schritt für Schritt, vor allem in der Sterne-Gastronomie, seine Kunst verfeinert. Zuweilen unter Bedingungen, über die er heute schmunzelt. So kochte er im Stuttgarter Fernsehturm. „Wir hatten sehr wenig Platz in der Küche. Und in dieser Höhe musste man auch schwindelfrei sein“, weiß Ludwig noch. Wieder zurück auf dem Erdboden folgten Jahre als Demi-Chef in Portugal (Hotel Vila Joya), dann als Küchenchef im Restaurant Magnolia und als zweiter Küchenchef im Kurhaus Göggingen. Im Oktober 2007 machte sich Torsten Ludwig mit dem „Papageno“ selbstständig. Dabei steht ihm seine Frau Bianca zur Seite.

Wer beim Betreten des Papageno den Blick nach links wendet, bemerkt die „gläserne Küche“. Durch eine Glasscheibe können die Gäste eine Ahnung vom Werden der Speisen erhalten. Der Küchenchef schätzt diese Transparenz. Sie gebe das Gefühl, „für Freunde zu kochen“. Solche Freunde schauen kurz mal rein in die Küche, „freuen sich mit uns, wenn's geschmeckt hat“. Und sie dürfen auch Kritik äußern. Ob das häufig passiert? Wohl eher nicht.

Die Gäste schätzen, was Ihnen die wechselnde Speisekarte bietet. Besonders beliebt im Papageno sind die Innereien. „Diese alten Rezepte machen nicht mehr viele“, weiß Torsten Ludwig. Da gibt es etwa Kalbsnierchen in Balsamico-Soße mit Bratkartoffeln und kleinem Salat. Oder Kalbszunge in Kapernsoße mit Linsengemüse und Quetschkartoffeln. Die Palette reicht natürlich noch weiter: vom Fisch bis hin zum klassischen Zwiebelrostbraten. Die Gourmet-Karte, vorwiegend abends genutzt, setzt noch einmal andere Akzente. Hier wird das Essen zur Inszenierung, zum Fest, das mit allen Sinnen zelebriert werden muss – mit Sieben-Gänge-Menüs (es geht auch darunter), bei denen allein schon das Lesen der Speisekarte wunderbare Assoziationen weckt. In diesen Wochen etwa ist die Zeit des Wintertrüffels aus dem Piemont. Vereint mit Kartoffeln, Äpfeln und einer Soße aus Quitten verwandelt sich der Trüffel zu einer Komposition aus „Himmel und Erde“.

Am liebsten möchte man ewig bleiben

Der Himmel muss nicht unnahbar sein. Deshalb bietet Ludwig seinen Stammgästen regelmäßig Kochkurse an, in denen sie kleine Kniffe erlernen. Welche Butter braucht es für eine Sauce Hollandaise? Oder: Wie bereitet man einen Soßen-Ansatz, ohne ihn – wie es im Papageno geschieht – über ein bis zwei Tage zu kochen? Und im Sommer geht das Papageno-Cateringteam auch gerne hinaus, um für Firmenfeiern oder private Feiern Grill-Events auszurichten.

Zu dieser Jahreszeit aber wird es den Gast eher ins Innere ziehen. Wer zum wiederholten Male ins Papageno kommt, dem fällt vielleicht auf, dass man ihm die Wünsche schon abliest, bevor er sie geäußert hat: Er bekommt den vertrauten Tisch, der Kellner weiß, dass er gerne zur Vorspeise einen Salat möchte oder das Essen etwas salzärmer. „So was gibt Geborgenheit“, meint Torsten Ludwig. Am liebsten möchte man hier ewig bleiben. ■

Wissenswertes

Das Restaurant Papageno liegt in unmittelbarer Nähe zum Augsburger Stadttheater, Theaterstraße 8.

Die Öffnungszeiten: Dienstag bis Sonntag 11:30-14:00 Uhr; 18:00-23:00 Uhr, Montag Ruhetag

Telefon: 0821-9076464 • info@papageno-restaurant.de
www.papageno-restaurant.de

Bayrisches Jungbullenfilet

mit Entenstopfleber, weißem Alba Trüffel und Blumenkohl in viererlei Konsistenzen

Exklusiv für die Leser der Schlossallee vom Restaurant Papageno

Zutaten für vier Personen

- 600 g Jungbullenfilet
- 400 g Entenstopfleber
- 1 Blumenkohl
- 4 Röschen grüner Blumenkohl
- 4 Wan tan Blätter (Asia Laden)
- 1 Tomate gewürfelt
- Fleur de sel (Salz)
- Butterschmalz
- Butter
- Kalbsjus (Grundsoße)
- Weißer Trüffel



Zubereitung

- Filet gut anbraten, dann bei 60° Hitze auf 56° Kerntemperatur in den Ofen schieben.
- Zugeputzte Entenstopfleber in Scheiben schneiden. Die gleichmäßigen Scheiben ca. 5 Min. anfrieren und dann bei starker Hitze anbraten.
- Butter zugeben und mit Fleur de sel würzen.
- Blumenkohlpüree: ½ Blumenkohl in gesalzener Milch weich kochen. Danach abpassieren und in einer Küchenmaschine pürieren.
- Gekochter grüner Blumenkohl: Blumenkohlröschen in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren.
- Gebratener Blumenkohl: In Scheiben geschnittenen Blumenkohlröschen bei schwacher Hitze Farbe geben. Mit Salz abschmecken und kleine Tomatenwürfel zugeben.
- Gebackener Blumenkohl: Das fertige Blumenkohlpüree in einem Wan tan Blatt zu einem Säckchen drehen und in heißem Fett ausbacken.

Anrichten

Alle Komponenten ansehnlich auf einem Teller anrichten und mit Kalbsjus und weißem Trüffel garnieren.

Guten Appetit