



Schlemmen in der alten Dorfschule

CHEF DU MOIS

Noch bis vor vier Jahren wurden in der alten Dorfschule in Hobscheid Kinder unterrichtet. Mit dem Umbau ist aus dem altehrwürdigen Gebäude nun eine Schlemmeroase geworden. Kulinarisch unterwegs mit Liliane Turmes und Romain Batya.

Am 2. Mai 2016 haben wir das Landrestaurant mit seinen 65 Sitzplätzen eröffnet. Wir bieten unseren Kunden eine frische und geschmacklich einwandfreie Küche an. Dabei setzen wir auf Rohstoffe und Ingredienzen aus der Region“, sagt der aus Alzingen stammende, 25-jährige Restaurantleiter Julien Ruault.

Er hat ein wachsames Auge betreffend den Saal-Service, beschäftigt sich nebenbei mit der Weinkarte und ist wissbegierig was neue Weintrends anbelangt.

Sein Pendant ist Thomas Murer. Der 28-jährige Koch kommt aus Bergheim im Elsass. Die Region ist uns nicht unbekannt, der querköpfige Kultwinzer Marcel Deiss keltert hier großartigen Pinot und Sylvaner mit Potenzial. Murer hat bei Marc Haerberlin in Illhäusern (Auberge de l'Ill) und bei Jean-Luc Brendel in Rique-

wihr (La Table du Gourmet) gearbeitet. Bei Letzterem hat er auch Emeline Brendel, seine heutige Frau, kennengelernt.

Nach seinen Luxemburger Etappen bei Schneidewind in Bartringen und in der „Mirabelle“ am place Dargent in der Hauptstadt hat er den Weg nach Hobscheid gefunden. „Ich liebe das Landleben und das kreative Schaffen in meiner Küche. Die Luxemburger sind eine treue Kundschaft“, sagt Murer.

Da es der junge Chefkoch Thomas Murer innerhalb von zehn Monaten geschafft hat, die regionale Landküche aus ihrem Dornröschenschlaf zu erwecken, ist er zu unserem Küchenchef des Monats geworden. „Eine Ehre für unser Haus“, sagt Julien Ruault, der uns zu einer asiatisch inspirierten Vorspeise mit Lachsforelle von der Our und zum „oeuf mollet croustillant“ einen eleganten Crémant Brut von Cep d'Or serviert. Von Jean-Marie Vesque, dem Besitzer und Winzermeister des Weinguts Cep d'Or an der

Hüttermühle bei Stadtbredimus, stammt der dann folgende Riesling Signature, Stadtbredimus Fels. Fein mineralisch und mit Akzenten von Limonen passt der Jahrgang 2015 auf ideale Weise zum schmackhaften Rindertatar. „Wir verarbeiten nur hochwertiges Fleisch von einem Limousin-Betrieb aus Luxemburg“, betont Thomas Murer, als wir ihn – „Chef du mois“-Kolumne oblige – in seiner Küche während der Arbeit fotografieren.

Die aktuelle Karte des Hauses ist übersichtlich gehalten. Der Hauptakzent liegt auf den Fleischgerichten. Die Küche kann als hochwertiger Brasserie-Stil bezeichnet werden, wichtigste Aspekte sind die Schmackhaftigkeit der Gerichte und die großzügigen Portionen.

„Unsere Kundschaft liebt die Gemütlichkeit der alten Dorfschule, die dank eines schlaun Innenarchitekten den Bogen ins 21. Jahrhundert spannt“, sagt Ruault.

Anziehend wirkt das überdi-

mensionale Schwarz-Weiß-Foto von 1948. Es zeigt den Schulhof während der großen Pause. Die gesamte Kinderschar schaut auf die am Tisch sitzenden Gäste. 70 Jahre liegen zwischen dem aussagekräftigen Foto und dem schön gedeckten Tisch, an dem in 30 Minuten eine Gruppe Feinschmecker erwartet wird.

Bleibt nur zu hoffen, dass die Gäste das Viergang-Menü „des écoliers“ ordern werden. Das würde passen. Eine perfekte Zeitreise und zugleich eine förderliche Sache für Thomas Murer, den fleißigen Koch.

„Aal Schoul“

Thomas Murer - Landrestaurant „Aal Schoul“, 1, rue d'Eischen, L-8375 Hobscheid. Weitere Infos unter der Telefonnummer 28 85 09 und auf www.aal-schoul.lu.



Fotos: Romain Batya