

DerWesten - 27.04.2009

<http://www.derwesten.de/nachrichten/nachrichten/staedte/muelheim/serie/2009/4/27/news-118215339/detail.html>

Thema der Woche: Eis-Zeit

Eis mit Speck und Lauch

WAZ Serie, 27.04.2009, Daniela Städter



Ob als Sorbet, als Parfait oder als Eis: Peter Höppeler bietet im Landhaus in Mintard Außergewöhnliches an.



Peter Höppeler. WAZ-Bild: Franz Meinert
21.4.2009

Warum sollte ein Eis immer als Nachtisch auf den Tisch kommen? Wer im Landhaus Höppeler in Mintard einkehrt, der kann in ganz anderen zartschmelzenden Geschmacks-Sphären schweben. Peter Höppeler serviert die Erfrischungen an ganz verschiedenen Positionen in einem Menü: „Dafür kommen wir aus der gehobenen Gastronomie. Wir können alles abdecken“, sagt Peter Höppeler.

Denn kühle Verführungen müssen nicht immer als klassisches Milchspeiseeis im Hörnchen geschleckt werden. Sie können auch in feinem Ambiente, zu etwas anderen Preisen, in kleinen Portionen und in ganz verwegenen Kreationen daher kommen. „Grundsätzlich kann man alles machen“, ist Peter Höppeler überzeugt und denkt dabei besonders an ein fruchtiges Sorbet oder an ein Parfait.

Als Zwischengang bietet sich zum Beispiel ein Hummersorbet an. Den könne es im Juli geben. Dazu schwebt Höppeler eine Melonen-Kaltschale vor. Auf Hummerfleisch allerdings wird der Gaumen nicht stoßen, denn dieses Sorbet entsteht aus einem Hummerfond. Als leichte und kalorienarme Erfrischung zwischendurch darf es auch durchaus pikant sein. „Der Fantasie sind dort keine Grenzen gesetzt“, sagt der Gourmet-Koch.

Ein Spargelsorbet bietet sich ebenso als Zwischengang an wie ein Speck-Lauch-Eis; ein Champagner-Trüffel-Eis oder eine Vanille-Parfait mit Rotweinpflaumen könnte ein Menü am Ende abrunden: „Man muss aber die Gäste dafür haben“, betont Peter Höppeler.

Auf der Karte – ein weißer Teller, auf dem mit rotem Stift die Angebote festgehalten sind – hat er die große Auswahl der kreativen Ideen nicht verewigt. Wenn Gäste fragen, dann bekommen sie auch die verwegenen Kreationen aufgezählt und später auch serviert. Auf der Karte steht derzeit ein Rhabarbersorbet. Immer den Jahreszeiten gemäß: „Bei uns ist immer alles frisch. Jede einzelne Zutat“, betont Höppeler. „Klar kann das eine Eisdiele, die gleich über 20 Sorten täglich anbietet, so nicht leisten. Wir können das.“

Neben diesen selbstgemachten Feinheiten und Köstlichkeiten, die nicht zu jedermanns Geschmack und Geldbeutel passen, bietet Höppeler auch die klassischen Eissorten an. Wem der Sinn nach einem gemischten Eis steht, der bekommt auch das – als Landhauseisbecher: „Wir müssen alle Bereiche abdecken“, sagt Peter Höppeler, der vor der Eröffnung das Landhauses Chef des „Le Petit Restaurant“ in Essen-Kettwig war. Aber Standardangebote sind dann auch bei Höppeler nicht mehr selbstgemacht. Dafür sind der gemischte Eisbecher mit Vanille, Stracciatella und Schokolade oder das Vanilleeis mit Erdbeeren und Sahne zeitlos: „Besonders ältere Leute essen bei uns auch im Winter gerne dieses Eis“, sagt Höppeler.



Mit den steigenden Temperaturen sind auch wieder die besonderen Kreationen gefragt. So wird sich Höppeler überlegen, welche Kreationen er anbietet. Pfeffererdbeere sei übrigens auch sehr schmackhaft. Und überhaupt alle erdenklichen Sorten Gemüseeis. Immer gilt: keine Aromaverstärker. Nur was gerade Saison hat, kommt auf den Tisch.