

Zuflucht für Genießer

Le Refuge serviert in der nördlichen Maxvorstadt
feine Küche der Provence

VON CAROLUS HECHT

Le Refuge könnte vielerlei heißen. Diese Stätte auf der Schwelle der Maxvorstadt gen Schwabing darf man mit „Zuflucht“ übersetzen, als Ruheort vor gespreiztem Blähen und eitlen Zelebriren, womit französische Küche in München gern einhergeht. Ein relativ klarer Raum mit gerade so viel Chichi, wie ihn die deutsche Seele braucht, um an lieb gewonnene Gemütlichkeitsklischees anzudocken. Ein überaus aufmerksamer Umgang mit dem Gast, der bei aller herzlichen Zugewandtheit doch so viel Distanz wahrt, dass keine kumpelhaften Vertraulichkeiten aufkommen, die irgendwann den schälen Beigeschmack des atmosphärischen Bestechungsversuchs entwickeln.

Der Anspruch des Hauses sind die provenzalische Küche sowie ein respektables und preiswertes Weinangebot. Gleich vor-

aus: Beim Wein kann Le Refuge als krasser Außenseiter der Redlichkeit gelten, in einer Stadt mit Schankgepflogenheiten, die als *freibeuterisch* oder als fast schon betrügerischer Wucher gelten können. Allein sieben nicht zu füllige und nicht zu gefällige Weiße, acht Rote, feingliedrig bis muskulös, sind glasweise zu 4,60 bis 6,90 Euro (0,2 Liter; es gibt auch 0,1) zu haben. Und die Flaschen, die von 16,50 bis zum einsamen Maximalpreis von 67,80 Euro für den Muscadet Sèvre et Maine sur Lie operieren (andere fangen da überhaupt erst an), sind manchen tags auch im Einzelglas zu haben. Dabei hält diese kleine, irgendwie konventionelle und doch *delikat* ausgewählte Karte das Equilibrium zwischen nicht sonderlich kennerischen Zechern und Gästen mit einigem Anspruch. Viel Sauvignon natürlich, bei dem man im Falle des Sancerre 2012 (35,40 Euro) tatsächlich dem in der Karte versprochenen *Feuerstein-Aroma* begegnet. Oder die kräftigen Beerendüfte des am Ende molligen Vacuques 2011 (43,60 Euro). Aber das Glas St. Chinian 2009 (6,60 Euro) mit seinen robusten Gewürzönen oder die sehr fruchtorientierte, brave *Domaine de ballade 2012* aus der Gascogne (4,90 Euro) sind ihren Preis allemal wert. Hechts Zechfavorit wurde der *Entre deux Mers 2012* zu 5,90 beziehungsweise 21,10 Euro die Flasche.

Über mit Chorizo und Ziegenkäse gefüllte Artischockenherzen, über den trotz des pompösen Titels redlichen „Auberginen-Caviar auf Carpaccio von Tomaten“, über die doch sehr zurückhaltenden Weinbergschnecken und den fein differenzierten Pasteten schnabuliert man sich ins Menü. Beim Flammkuchen, Standard mit Speck und Münsterkäse oder mit aktuellem Gemüse, kann so eine Küche nichts falsch machen, der Gast sich freilich den Appetit für weiteres verstopfen. Vorspeisen bleiben mit rund 8 bis 12 Euro in sehr angemessenem Rahmen, genauso wie die nachfolgenden Hauptgerichte zwischen 16 und 20 Euro.

Lammcarre und Loup de Mer erwiesen sich als untadelige Klassiker. Mit dem Tian à la Provencale, dem mit Ziegenkäse gratinierten Gemüseauflauf, zogen wir die einzige Niete der *kulinarischen* Darstellungskunst: ein geschmacksneutrales Kunstgebilde. Wohingegen in der dunklen Sauce



Klarer Raum mit wenig Chichi: Le Refuge in der Neureutherstraße.

FOTO: PELJAK

KOSTPROBE



Restaurant Le Refuge

Qualität: ●●●●●●●●
Service: ●●●●●●●●
Ambiente: ●●●●●●●●

Neureutherstraße 8, 80799 München
Dienstag bis Sonntag 18 bis 1 Uhr.
Telefon: 089 - 200 61 110
www.LE-REFUGE.de

Öffnungszeiten
Dienstag bis Sonntag 18 bis 1 Uhr
Montag Ruhetag

des geschmorten Wildschweins die würzigen Geheimnisse des Eichwaldes anklagen.

Ins kulinarische Herz der Provence stößt Le Refuge mit zwei Spezialitäten vor: der *Bouillabaisse*, der *Fischsuppe*, als Freitags-, dem Daube, dem Schmorfleisch, als Sonntagsleckerbissen. Daube à la Provencale ist auf kleinster Flamme unendlich lang geschmortes, zuvor ausführlich in Wein und Gewürzen gebeiztes Rind. Es gibt Dutzende *Geschmacksvarianten*. Das Fleisch erreicht eine betörende Morbidität, bis es gar nur mit dem Löffel zu zerteilen ist. Davon ist im Refuge bei aller Köst-

lichkeit des Schmorstüdes keine Rede. Entweder mangelt es an Geduld, oder auch ist das Fleisch zu „gut“, zu schier und mager, denn kräftig Durchzogenes eignet sich für diese traditionelle *Prozedur* weit besser.

Die *Bouillabaisse* freilich gelang mit ihrem würzigen Sud, mit den *Croutons* und dem Aioli nicht nur vorschriftsmäßig, sondern auch besonders schmackhaft. Wir hätten uns nur noch ein paar ausgefallener Krustentiere dazu denken können. Aber das Meer ist ferne. Einziger Kritikpunkt: Sie ist in Wahrheit kein Tellergericht. Zumindest bei mehreren Gästen könnte sie wirklich original serviert werden: hie die

Fischfilets, die Krabben, das Meerestgetier, dort der brodelnde Sud auf der Flamme des Stövkchens, immer brühheiß, je nach Bedarf und Geschmack des Essers nachzuschöpfen und über Fisch und aiolibestrichene *Croutons* zu gießen. Denn heiß muss sie sein, und das ist sie als Tellergericht ganz schnell nicht mehr. Le Refuge traut man eben einiges zu, darum diese Anmerkungen auf hohem Niveau, die bei einem anderen Lokal vielleicht becksmerischer wären.

Man sollte mit Guy Ody, dem utribeiligen Chef des Hauses, einfach darüber verhandeln.