



## Neustart in alter Frische

**D**as Restaurant UNVERWECHSELBAR an der Wattenscheider Stadtgrenze sieht nicht nur stylish aus, es bietet gut zwei Monate nach der Wiedereröffnung auch schon wieder eine sehr hochwertige und kreative Küche.



Das Restaurant UNVERWECHSELBAR auf dem Gelände der ehemaligen Zeche Holland fällt jedem Passanten sofort ins Auge. Das ehemalige Zechen-Pförtnerhaus wurde auf einzigartige Art mit viel Glas und Phantasie neu gestaltet. Der großzügig gestaltete Innenraum und die ebenso schöne Terrasse an der Ückendorfer Straße laden seit 2006 zum Verweilen und Genießen ein. Leider schaffte es der vorherige Pächter trotzdem nicht, an diesem spannenden Ort ein dauerhaft erfolgreiches Restaurant zu etablieren.

## Wieder UNVERWECHSELBAR

Jetzt hat sich mit Joachim Kronsbein ein Wirtschaftsprofi der Sache angenommen. Seit dem 28. September ist das Restaurant UNVERWECHSELBAR nach einer mehrmonatigen Pause wieder geöffnet, und es erstrahlt bereits fast wieder in altem Glanz. Erneuert worden ist ein Teil des Mobiliars, genauso faszinierend wie früher ist die außergewöhnliche Architektur. Für unseren Essenstest nehmen wir im Obergeschoss mit gutem Blick über die Ückendorfer Straße Platz. Während draußen Autos und Straßenbahnen vorbeifahren, bringt uns der Service die neu zusammengestellte Speisekarte mit dem Schwerpunkt auf mediterrane Gerichte. Neben Suppen und frischen Salaten gibt es Pastagerichte und Antipasti. Lachs, Zander, Calamari und Gambas stehen auf der Fischkarte. Für Fleischliebhaber gibt es Steaks, Schnitzel und Filet. Für unseren Test halten wir uns vorwiegend an die Saisonkarte, die jetzt im November Gans und Wild anbietet.

Bereits bevor die ersten Gerichte serviert werden, stellen wir erfreut fest, dass die Ser-

vice-Mitarbeiter den Schwung des Neuanfangs ebenfalls leben. Vor allem die Serviceleiterin Katja Handke umgibt ihre Gäste, um sie voll und ganz zufrieden zu stellen und schafft es, perfekt passende Weine zu unseren Speisen auszusuchen. Das zeigt sich bereits bei den Vorspeisen: Ein Sauvignon Blanc „Hill & Dale“ aus Südafrika harmonisiert mit seiner feinen Süße und dem kräftigen, fast etwas herben, Nachgang sehr gut mit dem Hummersüppchen und den „Garnelen Piri Piri“. Zu Carpaccio und einer Kürbiscremesuppe mit Hähnchenspieß bekommen wir einen spritzig, fruchtbetonten Weißwein aus der Gascogne, einen „Fleur de Artagnan“ aus dem Jahr 2012. – So werden die Vorspeisen zum ersten Highlight des Abends. Die beiden Suppen überzeugen durch ihre cremige Konsistenz und die fein abgestimmte Würze. An der Kürbissuppe zeigt sich ein Stückchen neuer Küchen-Kreativität: Der große Anteil nicht pürierter Kürbisstückchen gibt der Suppe „Biss“. Die Kombination von milder Suppe und kräftig gewürztem Sesam-Hähnchen-Spieß ist sehr

gelingen. Die Piri Piri Garnelen haben eine angenehme Schärfe und sind von der Küche schon gut für den Verzehr vorbereitet. Das Rinder-Carpaccio ist mit Rucola, Parmesan, Olivenöl und ein paar Spritzern Balsamico fein abgestimmt.

Auch zu den Hauptgerichten bekommen wir wieder korrespondierende Weine serviert. Dieses Mal zwei Rote – zu Wild und Steak – und zwei Weiße zu Fisch und Kaninchen. Entsprechend des mediterranen Leitmotivs des UNVERWECHSELBAR kommen die hier servierten Weine vorwiegend aus den Mittelmeerländern Italien, Spanien, Frankreich und Portugal. Wir genießen einen roten Bordeaux „Le Pradier“, würzig, tanninbetont mit leichter Barrique-Note und einen etwas leichteren, fruchtigeren Pinot Noir Baron de Rothschild aus dem südfranzösischen Languedoc. Die beiden Rotweine stellen eine hervorragende Ergänzung zu den kräftigen Fleischsorten da. Der Pinot Noir passt zum perfekt medium-rare gebratenen Rinderfilet, das mit einer sehr leckeren selbst ge-



Wein im Klimaschrank



Restaurantbereich in der oberen Etage

machten Sauce Bearnaise und einer Folienkartoffel, die mit einer hervorragenden Sour Cream serviert wird. Der Bordeaux harmonisiert sehr gut mit zwei Hirschmedaillons auf einer mit einem Schuss Jägermeister und etwas grobem Pfeffer verfeinerten dunklen Sauce. Dazu gibt es würzige Kräuterseitlinge, ein Stück Kartoffelgratin mit leichtem Knoblaucharoma und eine gefüllte Rotweinbirne. Der dritte französische Wein ist ein frischer Anjou Blanc Prestige, der zum Fischgericht empfohlen wird. Das zarte und saftige Zanderfilet wird mit zwei verschiedenen Saucen, einer Paprika- und einer Curry-Sauce, angerichtet. Dazu wird mit Roter Beete aromatisierter Reis gereicht. Zum Zander gehört auch ein Beilagensalat, der leider etwas zu salzig geraten ist. Hier haben wir an diesem Abend zum ersten Mal einen Kritikpunkt zu verzeichnen. Nicht ganz so gelungen ist der Küche des UNVERWECHSELBAR auch das vierte Hauptgericht, die Kaninchenkeule „Maltesische Art“. Das sehr helle Kaninchenfleisch ist zu trocken und schmeckt ziemlich fad. Die Beilagen des Gerichts, Rahmwirsing

und große Salzkartoffeln in einer milden Tomatensauce, sind dagegen wieder gelungen. Zum Kaninchen wird ein sehr leichter, etwas moussierendes Vinho Verde Casal Garcia aus Portugal gereicht.

Zum Abschluss bekommen wir dann eine optisch sehr aufwendig gestaltete Dessertauswahl präsentiert. Für jeden Tester ein Stück Tiramisu, Schoko-Vanille- und Walnussis, einen stichfesten Waldmeisterpuding mit Schokoladensauce, dazu Melonen- und Kiwischeiben, Fruchtsauce und Sahne. Trotz der üppigen Dekoration können die Desserts nicht ganz überzeugen. Das Tiramisu ist einigermaßen gelungen, das Eis in Ordnung. Der Waldmeisterpuding schmeckt leider etwas flach. Dabei muss man dem UNVERWECHSELBAR allerdings zugutehalten, dass mit den Desserts noch experimentiert wird, wie Joachim Kronsbein uns bereits vorab zu verstehen gibt. – Vor der Verabschiedung stimmt er uns dann mit einem wunderbar vollmundigen goldgelben Obstbrand aus Österreich wieder überaus milde.

Unser Fazit: Die kleinen Schwächen bei den Desserts und das nicht optimal zubereitete Kaninchen können das positive Gesamtbild nicht schmälern. In der kurzen Zeit seit dem 28. September hat die Küche des UNVERWECHSELBAR wieder ein sehr gutes kulinarisches Niveau erreicht. Sehr gut präsentiert sich auch der Service – in seiner Freundlichkeit und der fachlichen Kompetenz. Und der neue Pächter Joachim Kronsbein beweist mit seiner ansteckenden Begeisterung, dass man nicht immer vom Fach sein muss, um eine Sache sehr gut zu machen. Wir wünschen dem wiedererstandenen gastronomischen Highlight ganz im Süden alles Gute.

*Restaurant Unverwechselbar  
Ückendorfer Straße 243  
45886 Gelsenkirchen  
Telefon: 0209-14 86 85 25  
www.unverwechselbar-restaurant.de  
Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag ab 16 Uhr,  
Sonn- und Feiertags ab 12 Uhr*

*Text: Michael Otterbein  
Fotos: Skaiste Zabielaite*



Rinder-Carpaccio mit Rucola und Parmesan



Kürbiscremesuppe mit Hähnchenspieß



Rinderfilet mit Sauce Bearnaise auf Kräuterseitlingen



Garnelen Piri Piri