

In Dirmstein sitzt die Elfe im Blumenkelch

# Roosmarin

■ Es gibt ja so Tage, da fällt einem plötzlich auf, dass man irgendwie doch kein Genie ist. Dass man die besseren Tage schon hinter sich hat, und die waren eigentlich auch nicht besonders. Da hilft nur zweierlei: Entweder entschlossen den Revolver aus der Schublade gefummelt – oder endlich die Perspektive wechseln. Man soll es nicht glauben, aber Zweiteres gelingt manchmal fixer als gedacht. Epikur hat es "Überwältigung durch das Angenehme" genannt. Marc Roos muss ausgiebig im Epikur geschmökert haben. Denn sein Mitte Juli eröffnetes "Roosmarin" im pfälzischen Dirmstein überwältigt auf so umfassende Weise, dass sich der hartnäckigste Selbstekel binnen Minuten in lautere Lebenslust verwandelt.

Fangen wir beim Schwierigsten an. Terrinen haben meist die Eigenart, unglaublich hübsch auszusehen und dabei unglaublich fade zu schmecken. Nicht so Roosens Rucherforellenterrine mit Brotkruste, die als Küchengruß dahergeschwebt kommt: Volles Aroma, dabei hauchzart wie das Hüsteln einer Elfe im Blumenkelch. Zuvor stand schon als



Willkomm' ein kühler Nocken aus getrockneter Tomate mit Brotkorb auf dem Tisch: Gäbe es dieses Walnussbaguette beim Bäcker um die Ecke, man stünde jeden Morgen um Sechs auf. "Jaja, der Chef ist gelernter Bäcker. Warum soll man das nicht ausnutzen?", verblüfft die aufgeweckte Bedienung durch Freimütigkeit.

Enorme Versiertheit im Umgang mit den Kräutlein beweist der Maitre auch bei der Antipasti-Auswahl mit gegrillten Sardinen (€ 7.90). Paprika, Zucchini und Aubergine schmiegen sich saftig gegrillt unter zartknusprige Sardinen. Und so geht es weiter: Rahmsüppchen von Lambsheimer Wildkräutern mit pochiertem Wachtelei (€ 5.50), Spaghetti mit Mandel-Kräuter-Risotto (€ 9.20),

Hähnchenbrust im Speckmantel mit gegrilltem Gemüse an Balsamicojus und Süßkartoffelchips (€ 14.80) – überall verrät sich Kombinationslust mit auserlesenen Naturwürzstoffen. Doch bei aller Hingabe an mediterranes Crossover, in Sachen Wein singt sich die Pfalz ihr Loblied selbst. Hier, im winkligen Sandstein-Fachwerkhäuschen oder im (selbstverständlich) traubenüberwölkten Höfchen sind die Buhls und Knipsers, Kuhn und Meßmers (offener Spätburgunder € 3.90 das Viertel) allerbestens aufgehoben.

Freundlich-zurückhaltend umlullt der Brenneis-Koch'sche Auxerois (€ 3.60) das empfindsamere werdende Gemüt; Karl Pfaffmanns Blanc de Noir von 2006 (€ 3.20)

schmeckt wie eben erst geschmolzenes Blanc-de-Noir-Sorbet. Vorweg einen Bernstein Balsamessig, hinterher einen Trinkessig vom Doktorenhof (beide € 3.– für 1 cl – oder doch lieber den Grappa Sibona aus dem Piemont für € 4.80?), somit wäre das wonnige Mahl einrahmend gewürzt. Die kulinarische Pfalz hat ihren Reichtum um ein Beträchtliches vermehrt. Roos und seinem Roosmarin sei Dank. Übrigens, unten im Eckchen steht tatsächlich so ein Südkraut im Topf. Möge er gedeihen bis übers Hoftor hinaus!

JOHANNES HUCKE. FOTO: DIETRICH BECHTEL



→ Restaurant Roosmarin, Schloßgasse 15a, Dirmstein, 06238 926970, wochentags ab 17.30, Sa & So ab 11.30 Uhr, Mi geschlossen