

KONZEPTE

Schwarzwald trifft Asien

Von Hannes Kuhnert | Freitag, 05. Februar 2021



Steffen Disch: Ambitionierter Koch und Gastronom

Sterne Koch Steffen Disch hat in der Freiburger Altstadt sein Kuro Mori an den Start gebracht, eine pfiffige Mischung aus Restaurant, Lounge und Bar. Corona machte die ersten Monate zur Herausforderung.

Nein, die Umstände für eine Restauranteröffnung waren nicht günstig. Eher das Gegenteil war der Fall. Im Juni 2020 eröffnete Sternekoch Steffen Disch (49) in der Breisgau metropole Freiburg sein Kuro Mori, ein Restaurant mit einem neuen, vielversprechenden Konzept (*ahgz* berichtete). Zu diesem Zeitpunkt atmete die Branche gerade nach dem ersten Lockdown durch. Der Zuspruch der Gäste überstieg schnell den ersten Neugierde- und Aha-Effekt und schien sich mit steigender Tendenz zu festigen. Dann der zweite Lockdown und das bis heute bestehende Szenario.

Vom Lunch bis zum Event mit DJ

Doch Steffen Disch verzweifelte nicht an der Unsicherheit in den Herbst- und Wintermonaten, sondern machte einfach weiter. Mit Online-Kochkursen Marke „Fisch und Krustentiere“ oder

„Kreative Winterküche“, mit Take-away-Gerichten zwei- bis dreimal die Woche, mit leckeren Weihnachts-Boxen. „Weil wir Gastgeber sind und unsere Mitarbeiter beschäftigen wollen“, sagt Disch trotzig. Auch wenn er bei der Abhol-Küche täglich drauflegt, wie er berichtet.

„Es gibt nirgendwo eine Region, die so viel Lebensqualität in unmittelbarer Umgebung bietet.“

STEFFEN DISCH

Weihnachten wurde für den gestandenen Gastgeber ein Unwort, ein Fest, auf das er schon im November mit gemischten Gefühlen blickte. Ähnlich übrigens auf die Zeit zwischen Januar und März. Doch in den vier Monaten zwischen den beiden Lockdowns im vergangenen Jahr sieht er sich und das Konzept des Kuro Mori bestätigt: „Wir bleiben optimistisch und schauen, wie es weiter geht“.

Kuro Mori, das ist japanisch und bedeutet Schwarzer Wald. „Schwarzwald meets Asia“, auf diesem Zusammentreffen gründet sich das Konzept des Restaurants. „Locker, nicht luxuriös, aber mit glaubwürdiger Qualität“, so umreißt Steffen Disch sein Credo: „Man soll sich wohlfühlen im Kuro Mori“.

Das fällt nicht schwer, das Restaurant passt gut in seine Umgebung in der Fußgängerzone der Altstadt Freiburgs, nicht weit vom Martinstor und gleich neben den Markthallen. Bodenständig, anheimelnd, urban, cool – so könnte man den Mix bezeichnen, der das Interieur prägt, mit unverputzten, rauen Ziegelwänden und kleinen Tischen. Im Zentrum befindet sich die Schauküche, davor ein paar Hocker. Bei der Dekoration vermählen sich weltmännisch augenzwinkernd der Schwarzwald und Japan. Wie sagt Steffen Disch doch: „Vor allem ungezwungen soll es sein.“

Thai-Lachs trifft Ziegenfrischkäse

Das kulinarische Konzept basiert in Nicht-Pandemie-Zeiten auf vier wesentlichen Punkten – mit fließenden Übergängen: Mittags der Business-Lunch mit kleinen asiatischen und regionalen Happen oder einem 3-Gänge-Menü. Dann, von 16 bis gegen 18 Uhr, der Afterwork-Treff mit feinen Snacks wie Rindertatar an Stehtischen. Danach Dining mit erlesener Karte und Livemusik im Hintergrund. Die kann ab 21 Uhr auch ein wenig lauter werden, wenn das Kuro Mori zur gemütlichen Bar wird, mitunter auch mit einem DJ oder bei eigenen Events.

Die Speisekarte verrät den erfahrenen Sternekoch, der asiatische Klassiker mit regionalen Spezialitäten neu interpretiert und zugleich veredelt: Aufregend und wohlschmeckend in kleinen

Portionen. Thai-Lachs mit gepickeltem Kohlrabi, Schweinebauch mit Hoisin, Kimchi und Romana, asiatischer Sakura-Salat oder Ziegenfrischkäse aus Horben. Man probiert sich gern durch die Karte – oder auch mal vom Teller der Begleitung.

Hohe Qualität auf dem Teller und im Glas

Auf regionale Produkte legt Disch großen Wert, ebenso auf „außergewöhnliche Qualität, auch beim Wein“, wie er sagt. Und nachhaltig wird ohnehin durchgehend gearbeitet. Das Wasser in Glaskaraffen kommt – aufbereitet – aus Freiburg.

Seine Liebe zur asiatischen Küche hat Steffen Disch schon als Rucksacktourist in jungen Jahren entdeckt und dann gepflegt, er hat unter anderen Australien, die USA und Asien bereist, hat in London, Berlin, München, in Österreich und Mannheim in erstklassigen Häusern gearbeitet, bis er 2005 das Traditionshaus Raben im südbadischen Horben erwarb und mit seiner Frau Kirsten die Geschäftsführung übernahm. Dort erkochte er sich seinen Michelin-Stern und führt auch heute den Raben mit seiner Frau engagiert weiter.

Gelernt hat Disch übrigens keine 300 Meter entfernt von seinem Restaurant bei Roland Burtsche im Hotel Colombi. Er mag die Gegend und verdankt ihr viel: „Es gibt nirgendwo eine Region, die so viel Lebensqualität in unmittelbarer Umgebung bietet“, sagt der weitgereiste Mann. Und: „Ich versuche, mit der Gastfreundschaft im Kuro Mori etwas an meine Heimat zurückzugeben.“