

# König der drei Löwen

Von **Stephanie Günzler**

**Schloss Liebenstein** Philip Gäbelein ist das, was man eine echte Type nennt. Hochgewachsen, kahlrasiert, fester Händedruck, entschlossener Blick. Und wenn er sagt, dass er mit dem Schloss Liebenstein noch viel vorhat, glaubt man dem 42-jährigen Küchenchef spätestens nach der ersten Kostprobe. In seiner nagelneu eingerichteten Küche zaubert der „Gefühlskoch“, wie er sich nennt, seit knapp einem Jahr Zartes und Zünftiges, Delikates und Deftiges für die Restaurants Lazuli und Kurfürst hinter den historischen Gemäuern über Neckarwestheim.

Gemeinsam mit Inhaber Peter Wagner und Restaurantleiter Benjamin Dölle hat sich Gäbelein im

Kurfürst einem stringenten Motto unterworfen: „Radikal regional“. Hier wird zu 90 Prozent mit heimischen Produkten gekocht. Geschmortes Ochsenfleisch vom Deimeter-Bauern aus Kirchheim, Großbottwarer Forellensaiten mit Allblinsen, Zwetschgen aus dem

Garten in Lauffener Spätburgunder, Wild aus Schwaigern, Gemüse vom Biobauern um die Ecke – für die Konsequenz, die der Gast auf der Karte verfolgen kann, gab es die höchste Auszeichnung der baden-württembergischen Initiative Schmeck den Süden: drei Löwen.



In der neuen Küche kann Philip Gäbelein sich ausfoben. Gerne nimmt er Gäste auch mal mit in sein Reich und zeigt ihnen die frischen Produkte. Foto: Stephanie Günzler

## Essen & Genießen

„Ich mag die Arbeit mit regionalen Produkten und den persönlichen Kontakt zu den kleinen Lieferanten“, sagt Gäbelein. Auch wenn das in den Mengen, die er braucht, manchmal ziemlich schwierig zu handhaben sei.

Der in Sindelfingen aufgewachsene Gäbelein nennt sich Kräuterefetischist, Frischefanatiker, Experimentierfreund und Schokoladenfreak. Und weil er bereits in Sternehäusern in Stuttgart, an der Mosel und am Bodensee gearbeitet und sich im Hotel Schwarzmatte in Badenweiler selbst 14 Gault Mil-lau-Punkte erkocht hat, ist er trotz aller Heimatliebe glücklich, neben dem Kurfürst noch das Lazuli be-kochen zu dürfen, das er seine „Spielwiese“ nennt. „Das Niveau ist in beiden Restaurants dassel-be“, betont Geschäftsführer Peter Wagner. Nur das Motto ist anders: „Über alle Grenzen“ darf nämlich im Lazuli gekocht werden. Jakobs-muscheln mit Vanille gebraten in Krustentierschaum mit Zartbit-

# König der drei Löwen

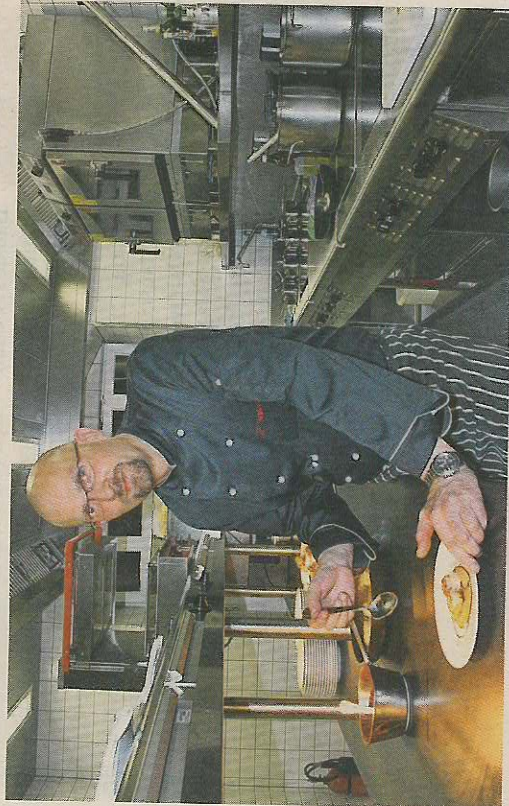
Von **Stephanie Günzler**

**Schloss Liebenstein** Philip Gäbelein ist das, was man eine echte Type nennt. Hochgewachsen, kahlrasiert, fester Händedruck, entschlossener Blick. Und wenn er sagt, dass er mit dem Schloss Liebenstein noch viel vorhat, glaubt man dem 42-jährigen Küchenchef spätestens nach der ersten Kostprobe. In seiner nagelneu eingerichteten Küche zaubert der „Gefühlskoch“, wie er sich nennt, seit knapp einem Jahr Zartes und Zünftiges, Delikates und Deftiges für die Restaurants Lazuli und Kurfürst hinter den historischen Gemäuern über Neckarwestheim.

Gemeinsam mit Inhaber Peter Wagner und Restaurantleiter Benjamin Dölle hat sich Gäbelein im

Kurfürst einem stringenten Motto unterworfen: „Radikal regional“. Hier wird zu 90 Prozent mit heimischen Produkten gekocht. Geschmortes Ochsenfleisch vom Deimeter-Bauern aus Kirchheim, Großbottwarer Forellensaiten mit Alblinsen, Zwetschgen aus dem

Garten in Lauffener Spätburgunder, Wild aus Schwaigern, Gemüse vom Biobauern um die Ecke – für die Konsequenz, die der Gast auf der Karte verfolgen kann, gab es die höchste Auszeichnung der baden-württembergischen Initiative Schmeck den Süden: drei Löwen.



In der neuen Küche kann Philip Gäbelein sich ausfoben. Gerne nimmt er Gäste auch mal mit in sein Reich und zeigt ihnen die frischen Produkte. Foto: Stephanie Günzler

## Essen & Genießen

„Ich mag die Arbeit mit regionalen Produkten und den persönlichen Kontakt zu den kleinen Lieferanten“, sagt Gäbelein. Auch wenn das in den Mengen, die er braucht, manchmal ziemlich schwierig zu handhaben sei.

Der in Sindelfingen aufgewachsene Gäbelein nennt sich Kräutertifischt, Frischefanatiker, Experimentierfreund und Schokoladenfreak. Und weil er bereits in Sternehäusern in Stuttgart, an der Mosel und am Bodensee gearbeitet und sich im Hotel Schwarzmatte in Badenweiler selbst 14 Gault-Milau-Punkte erkocht hat, ist er trotz aller Heimatliebe glücklich, neben dem Kurfürst noch das Lazuli be-kochen zu dürfen, das er seine „Spielwiese“ nennt. „Das Niveau ist in beiden Restaurants dasselbe“, betont Geschäftsführer Peter Wagner. Nur das Motto ist anders: „Über alle Grenzen“ darf nämlich im Lazuli gekocht werden. Jakobs-muscheln mit Vanille gebraten in Krustentierschaum mit Zartbit-