

Medium : Gault Millau  
Datum : Ausgabe 2011  
Artikel : Beurteilung Orangerie im Stadtpark

## BOCHUM

Dortmund 16 – Wuppertal 30



### ORANGERIE IM STADTPARK



44791, Klinikstr. 41-43  
(02 34) 50 70 90  
info@stadtpark-gastronomie.de  
www.stadtpark-gastronomie.de

Gastgeber: Gregor Steinebach

Küchenchef: Michael Hau

Geschlossen: Sonntag, Montag

Menü € 49/73, à la carte € 35/57

res.    

VISA   



Die Kartoffel/Pfifferlings-Tortilla mit zweierlei geliertes Mojo hätten wir eher im benachbarten Bistro Bodega erwartet, aber Michael Hau jongliert nun mal gern mit den Aromen der Welt.

Besonders spannend wird's, wenn Nordafrika auf Westfalen trifft: Zu Safran/Oliven-Couscous und gebratenem Fenchel trägt der Bochumer Seeteufel einen Pumpernickelmantel – très chic! Als Saltimbocca auf Mispelkompott und Olivenschmarren macht der mitnichten arme Teufel gleichfalls bella figura.

Haus frühere Anrichte-Kunststückchen, die zuweilen vom Wesentlichen ablenkten, wichen klaren, schnörkellosen Präsentationen, die auf Knalleffekte nicht angewiesen sind. Es zählt vor allem der produkttypische Geschmack, den ergänzende Aromen hilfreich hervorheben. Rhabarber, grüner Pfeffer und Lakritz definieren somit die gebratene Gänsestopfleber eigenwillig, aber durchaus stimmig.

Die Fischgerichte haben meist einen mediterranen Einschlag, während es bei den fleischlichen Genüssen eher deutsch, zuweilen auch deftig, doch niemals derb zugeht: Das Kalbsfilet in Sesam/Kartoffel-Kruste ruht auf Leipziger Allerlei, das Trio vom Spanferkel auf Rahmsauerkraut. Da dürfte ein jeder finden, was ihm frommt – sogar die süße Fraktion atmet auf: Von Blätterteigbirne mit Williamssorbet und Portweingelee bis Kapstachelbeersavarin mit weißem Schokoladenparfait und Holundersauce kommt die Pâtisserie allmählich in Fahrt.

Trotzdem könnte sich ein kreatives Talent wie Michael Hau in einem intimen Gourmet-Stübchen womöglich noch besser entfalten als hier in dieser etwas unpersönlichen hohen Halle, die mehr für Bankette taugt als fürs traute Tête-à-tête. Charme hat allein die schöne Terrasse im Grünen, aber wo fühlt man sich im Winter wohl?

Die Weinkarte animiert ganzjährig (vor allem mit deutschen und spanischen Gewächsen), der Service agiert aufmerksam.