

Das 'La petite France' am Kaiserberg überrascht die Gäste mit einer französisch-mediterranen Küche. Chef de cuisine, Irwan Schuck, der in den besten Häusern gelernt hat, offeriert hier seinen Gästen ausgefallene Speisen.

Französischer Koch-Künstler

Gute Italiener gibt es zu Hauf in Duisburg. Grund genug für den gebürtigen Indonesier Irwan Schuck in den ehemaligen Räumlichkeiten der 'La Villa' am Kaiserberg ein edles Restaurant mit französisch-mediterraner Küche zu eröffnen.

Seit November 2009 offeriert der Koch-Künstler nun feine Speisen, bei der Liebhaber der marokkanischen Küche auf ihre Kosten kommen. „Natürlich war meine Idee, hier vor Ort ein französisches Restaurant zu eröffnen, eine kleines Risiko. Nach und nach habe ich die Karte meinem Feinschmecker-Publikum angepasst, denn die Essgewohn-

heiten in Deutschland sind halt ganz anders als in Frankreich“, fasst der 39-jährige Chef de cuisine seine Karte zusammen. Natürlich findet der francofile Gourmet neben Weinbergschnecken und Froschschenkeln auch den allseits beliebten Flammkuchen.

Das 'Zaubergericht' ist jedoch das 'Tajin' auf marokkanische Art, eine Speise, bei der Freilandhähnchen und Gemüse über mehrere Stunden im Ofen unter einer klassischen Steinhaube (siehe Foto) geschmort werden. Kredenz wird alles letztendlich auf feinen marokkanischen Porzellantellern.



'Tajin', eine marokkanische Spezialität vom Patron persönlich serviert (von links): Trichi Mimoun, Sybille Wiedemann, Geburtstagskind Irene Latte und Chef de cuisine Irwan Schuck. Bild: Oliver Ripkens

Ideen für die ausgefallenen Speisekombinationen hat sich Schuck im Laufe der Jahre international bei den besten Adressen geholt: Nach seinem Hotel-Management-Studium in Marburg, brachte ihn 'die Liebe zur Küche' jedoch nicht in den Food & Beverage-Bereich, sondern direkt in 'sein zweites Wohnzimmer': an den Herd.

So lernte der Kochlöffel-Kosmopolit die Kniffe nicht nur im Kölner Fünf-Sterne-Tempel 'Excelsior', sondern auch im 'Ritz' und bei Alain Ducasse, dem modernen Paul Bocuse, in Paris. Inspirationen, die er im 'La petite France' umsetzt. Ne-

ben saisonalen Spezialitäten, offeriert der Patron ausgefallene Käsesorten, die eigens aus Lyon 'eingeflogen' werden. An jedem ersten Montag im Monat folgt dann gleich eine Käsedegustation mit passenden Weinen, bei der die Geschmacksnerven von harten bis cremigen Käse unter fachkundiger Anleitung entsprechend geschult werden. Französische Esskultur mitten im Revier! Andrea Puhl

'La petite France'
Mülheimerstraße 213
Telefon: 330 480,
täglich von 12 bis 15 und 18 bis
23 Uhr, dienstags Ruhetag.