



Fotos: Camers



Camers

im **Hotel Schloss Hohenkammer**

Schlosstr. 20

✉ 85411 Hohenkammer

☎ 08137-934443

aktualisiert: 03 / 2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
Mittags							
Abends			●	●	●	●	



🕒 Mi-Sa ab 18 Uhr,
So-Di Ruhetag

€ Hauptgerichte: 55-59 €,
Menüs: 145-165 €

👨‍🍳 **Florian Vogel**



Das Gesamterlebnis des Besuchs im Camers beginnt schon bei der Anreise, wenn das imposante Wasserschloss Hohenkammer in den Blick gerät und man über die Brücke hinweg und durch den großen Innenhof in den stilvoll inszenierten Gewölberaum des Gourmetrestaurants gelangt. Aber nicht nur der Ort selbst hat einen besonderen Reiz, sondern auch die hier gebotene Küche von Chefkoch Florian Vogel, der bereits seit Jahren konstant hohes Niveau bietet. Wobei diese Konstanz keineswegs mit Stillstand einhergeht. Ganz im Gegenteil: Das Konzept und auch die eigene Handschrift wurden und werden kontinuierlich weiter verfeinert und zugespitzt.

Eine entscheidende Rolle spielt dabei die Verwendung der Produkte vom nachbarlichen, seit langem zum Schloss gehörenden Gut Eichenhof und dessen landwirtschaftliche Erzeugnisse, die direkt nach den Wünschen und Vorgaben des Küchenteams angebaut und aufgezogen werden. Neben Gemüse und Kräutern kommen dabei auch Honig, Milchprodukte und verschiedene Fleischprodukte in bester Naturland-Qualität direkt von nebenan. Und was nicht selbst erzeugt wird, stammt ebenfalls größtenteils aus der nahen Umgebung und wird nach einem streng auf Nachhaltigkeit ausgerichteten Konzept ausgewählt und verarbeitet.

Interessanterweise entspricht das Geschehen auf den Tellern aber keineswegs typischen Regionalküchen-Klischees, sondern kommt – auf Basis der regionalen Produktpalette – sogar betont weltoffen daher und ist bei der Einbeziehung internationaler Ideen, Aromen und Gewürze deutlich weniger dogmatisch als beim Einkauf.

Entsprechend zeigte zuletzt bereits der erste Küchengruß eine klar asiatische Prägung und gab einem neuen, aus Vietnam stammenden Teammitglied eine Bühne in Gestalt einer tiefschürfenden Phở auf Rindfleischbasis. Die wurde ergänzt von einem fluffigen Bao Bun mit pikanter Hackfüllung und einem süß-scharfen Gemüselack mit Sesam. Aber auch von einer klararomatisch gebeizten Gelbschwanzmakrele mit knackigem Kopfsalat, säuerlich eingelegten Zwiebeln, Chili und mildem Kokosschaum.

Der asiatische Grundton setzte sich dann weiter fort, zuerst bei roh mariniertes Hüfte vom regionalen Wagyu-Rind, die in dünnen zarten Scheiben auf einer Sushireis-Nocke angerichtet wurde. Akzentuiert von Streifen einer Mayo aus kandiertem Ingwer, daneben – ganz puristisch – nur ein mit Hefecrunch ummantelter „Marshmallow“ aus Hop-Soy, einer leichten süßwürzig mit Hopfen getunten Sojasauce, die zudem auch mit Sesamöl montiert als Vinaigrette angegossen war.

Eine weitere Steigerung gab es beim gebratenen und mit einer fruchtig scharfen Glasur überzogenen Kaisergranat, ergänzt von kühler Kakipflaume, einem Kalamsigel und einer Sauce von Kokos und Galgant. In seinem forschen und prononcierten Spiel mit Frucht, Säure und Schärfe erinnerte das sogar ein wenig an die Küche von Tim Raue – was in diesem Kontext uneingeschränkt als Kompliment zu verstehen ist...

Da hatte es die folgende sanft temperierte Lachsforelle nebst Kartoffelstampf, ganz feinen bitteren Salatspitzen, Schnittlauch und Amaranth auf ihre insgesamt deutlich ruhigere Art fast ein bisschen schwer. Und das obwohl in Form einer mit Cremigkeit und zugleich enorm straffer Säure angereicherten Kimizu (eine Art japanischer Hollandaise), die mit Schnittlauchöl marmoriert war, auch hier für eine gewisse Spannung gesorgt wurde.

Die gab es dann auch bei der kunstvoll geformten Wachtelballotine – also Keule und Brust zusammengerollt und perfekt saftig gegart – auf duftigem Jasminreis. Hier war eine Spitzkohlrolle mit frisch-eleganter Kimchi-Füllung und feiner Schärfe gemeinsam mit kleinen ausgestochenen Karottensternen und Sesam für die entscheidende Dynamik verantwortlich. Unterstützt von einer betont leicht gehaltenen und dennoch flirrend komplexen Geflügeljus.

Das konstant hohe und immer wieder an der 8-Pfannen-Marke kratzende Niveau riss dann auch im süßen Bereich nicht ab und so schaffte das Team mit dem mit viel Fingerspitzengefühl zwischen gelber exotischer Frucht, Ätherik und dem Schmelz und der Süße weißer Schokolade spielenden Dessert einen erfrischenden und zugleich facettenreichen Abschluss.

Neben der hervorragenden Küche trägt auch das kleine Serviceensemble maßgeblich mit zum Gesamterlebnis bei und hält so auf bestens eingespielte, souverän lockere Art und mit spannend gefüllten Gläsern locker mit dem Team in der Küche mit.