ALINA



BIBRAUD EDDA MAISON MEISSNER

INHALT

Vorwort **6**

Wie alles begann **9**

Wegbegleiter:innen **19**

BIBRAUD –
DAS RESTAURANT

Die Küche der zweiten Gedanken **26**

Rezepte aus dem Restaurant **38**

Silvia & Jürgen | Forelle **87**

»LECKER IST NICHT LAPIDAR« –
Gespräch mit Jan Hartwig **114**

EDDA –
DIE BRASSERIE

Ein Ort des Teilens **120**

Rezepte aus der Brasserie **128**

Laura | Kartoffel **155**

MAISON MEISSNER –
DAS HOTEL

Das Haus, das nie ruhig sein wird **180**

Rezepte aus dem Hotel **196**

Jochen & Sven | Pilz **209**

Team & Alltag **221**

BASICS –
DIE GRUNDREZEPTE

Mayonnaise **236**

Aroma & Bindung **238**

Kräuter **240**

Saucen **241**

Pommes **246**

Dank **251**

Register **252**

Impressum **256**



Im Herbst 2014 öffnete Alina die Türen. Jeden Tag eine andere Karte. Fünf Gänge, à la carte, aber aufgebaut wie ein Menü, wie sie es aus ihrer Ausbildung kannte. Karamellisierter Ziegenkäse mit Aprikosenchutney und Rucola. Frittierter Pulpo mit eingelegten Tomaten und Kapern. Zweierlei vom Kalb — Filet und geschmorte Backe —, dazu eine schön gekochte Jus und täglich wechselnde Beilagen.

EINFACHE GERICHTE, HANDWERKLICH SAUBER, DIE VOR ALLEM EINES SEIN SOLLTEN: LECKER.

Am Anfang ging sie in den Großhandel, schaute, was es gab. Doch als sie merkte, dass sie nicht nur kochen, sondern gestalten wollte, verschob sich die Frage von »Was gibt es?« zu »Woher kommt es?«. Der Saibling. Die Forelle aus der Zucht in Blaustein, keine 20 Kilometer entfernt. Es war der Weg in die feinere Küche – nicht im Sinne von teurer, sondern von: genauer hinschauen, verstehen, wofür man steht.

Die ersten beiden Jahre waren ein Lernprozess unter Feuer. Nur ein Ruhetag, sonntags zusätzlich noch mittags geöffnet. Es gab Tage, da war sie so erschöpft, dass sie sich nachmittags in ihr Auto setzte und eine Stunde schlief. Jahre ohne Spülkraft. Nach einem Service, der nicht gut gelaufen war, stand sie zwei, drei Stunden allein am Becken. Das Wasser zu heiß, die Hände aufgeweicht, der Kopf leer. Zu viel, denkt sie heute.

Fünf Jahre lang stand Alina zu 95 Prozent allein in der Küche. Gab es Abende, an denen nur ein einziger Tisch besetzt war? Natürlich. Sogar solche, an denen gar niemand kam. An denen sie aufschloss, das Licht anmachte, zwei Stunden wartete und wieder abschloss. Aber es gab auch die anderen Momente. Gäste, die glücklich hinausgingen. Die ihr verziehen, wenn nicht alles perfekt lief,
und trotzdem wiederkamen.

Es gab Tapasabende, an denen Gäste nur eine Suppe und eine Apfelschorle bestellten — ein Tischumsatz von 29 Euro für zwei Personen. Das war die Ausnahme, sonst hätte sie kein Jahr überlebt. Aber solche Bons gab es immer wieder und sie zeigten das eigentliche Problem: Die Struktur der Karte trug das Restaurant nicht.

Also bot sie zum ersten Mal ein Menü an, zusammengesetzt aus den fünf Gängen, die sie ohnehin kochte. Die Reaktionen ermutigten sie. Die Gäste waren bereit, sich führen zu lassen, wenn die Qualität stimmte. Stück für Stück verschob sich das »bibraud« – von der offenen Karte hin zu einem durchkomponierten Menü, das Alinas Handschrift trug.

Eines Tages kam ein Gast, der sich anders verhielt als die üblichen. Er sah sich um, beobachtete, stellte präzisere Fragen als gewöhnlich. Er saß an der Bar, weil alle Tische besetzt waren. Vor ihm stand ein Ceviche von der Dorade. Alina dachte: Schön gekocht. Aber ein Stern? Das ist noch weit weg. Ein Jahr später kam die Erwähnung im Guide Michelin.

DIESE ERWÄHNUNG WIRKTE WIE EIN KATALYSATOR. PLÖTZLICH WAR DA EIN ZIEL, DAS SIE SICH NIE BEWUSST GESETZT HATTE, DAS NUN ABER GREIFBAR WURDE. UND ALINA UND IHR TEAM HATTEN WAHNSINNIG BOCK, ETWAS DARAUS ZU MACHEN – DIE GERICHTE SCHÖNER AUF DIE TELLER ZU BRINGEN, NOCH GENAUER ZU ARBEITEN.

DIE FORELLEN AUS BLAUSTEIN, KEINE 20 KILOMETER ENTFERNT: KLARES WASSER, KURZE WEGE – DIE HERKUNFT, DIE ALINAS KÜCHE PRÄGT.

Als Corona kam, ließ sich Alina nicht ausbremsen. Sie nutzte die Zwangspause, um weiter an ihrer Küche zu feilen. Es war eine Zeit des Experimentierens, der Neugierde, des stillen Ehrgeizes. Ob sie sich beobachtet fühlte? Ja. Und es trieb sie an.

Vier Tage vor der Verleihung der Guide-Michelin-Sterne 2023 flog sie in den Urlaub. Am zweiten Tag kam die Nachricht: Sie solle sich bitte melden. Sie buchte den Flug um, fuhr einen Tag früher zurück. Am nächsten Morgen ging es nach Karlsruhe. Bis zur allerletzten Sekunde wusste sie nicht, was passieren würde. Dann fiel ihr Name. Der Stern. Die erste Frage, die ein Journalist stellte: Wie fühlt es sich an, als Frau einen Stern zu bekommen? Sie antwortete: »Wahrscheinlich genauso wie für einen Mann.«


DORE
KIND

Der Stern löste eine Lawine aus. Über Nacht war das Restaurant ausgebucht, für Wochen im Voraus. Damit begann eine Phase, in der sie sich verkopfte, wie Alina heute sagt. Die kommenden Menüs trugen die Spuren dieses Drucks. Nach einem halben Jahr, in dem das »bibraud« jeden Tag ausgebucht war, kam Anfang 2024 der Einbruch. Mehrwertsteuererhöhung, Inflation auf dem Höhepunkt. Von einem Tag auf den anderen brachen die Reservierungen weg.

ALINA MUSSTE SICH NEU SORTIEREN. DIE FRAGE WAR NICHT MEHR: WAS ERWARTEN DIE LEUTE VON EINEM STERNERESTAURANT? SONDERN: WARUM GEHT MAN ÜBERHAUPT ESSEN?

Die Antwort fand sie in der Einfachheit. Gerichte, die einen berühren – nicht, weil sie intellektuell raffiniert sind, sondern weil sie schlicht gut schmecken. Sie nennt es: das unkontrollierte Genießen. Dieses erste Seufzen, das einem entfährt, wenn etwas so gut schmeckt, dass man es einfach nicht zurückhalten kann.

Neulich war sie mit ihrer Kartoffelproduzentin und mittlerweile guten Freundin Laura auf dem Feld. Die Gemüsehändlerin zeigte ihr eine neue Sorte, die nicht so gewachsen war wie geplant. Winzig klein. Aber wunderschön.

Alina dachte sofort: Daraus muss ich ein Gericht machen. Mini-Kartoffeln, so groß wie Trauben, dazu eine perfekte Sauce hollandaise. Kartoffel, Maggi, Ei – die Dreifaltigkeit der deutschen Hausmannskost, neu interpretiert. Aber dann die Zweifel: Ist das zu einfach? Ist das genug für einen Stern? »Genau das«, sagt sie, »wollte ich eigentlich nie. Für den Stern kochen statt für die Gäste.«

Regionalität macht ihr Freude. Nicht als Marketingkonzept, sondern weil es schön ist zu wissen, wo das Produkt herkommt. Der gebeizte Fisch würde anders schmecken, wäre es nicht die Forelle aus der Fischzucht in Blaustein, sondern ein Hamachi von irgendwoher. Bei der Forelle weiß sie genau, in welchem Becken sie einmal schwamm. Sie empfindet Ehrfurcht vor dem Tier, das seine Zeit brauchte, um heranzuwachsen.

Die Entwicklung ihrer Küche beschreibt Alina so: »Sie ist ruhiger geworden.« Als sie anfing, wollte sie jedes Produkt ans Maximum bringen – jedes Gemüse perfekt gewürzt, jede Sauce auf den Punkt, jedes Stück Fleisch, jeder Fisch genau richtig gegart. Doch wenn alles am Maximum ist, erschlägt es einen.

Je mehr Erfahrung sie sammelte, desto mehr Ruhe kam in die Gerichte. Es ist schöner, wenn eine Zutat die Hauptrolle spielt – und andere sie dabei unterstützen. Manchmal sind es viele kleine Mitspieler, die das Ganze nach vorn bringen. Manchmal braucht es nur ganz wenige, um die Hauptzutat strahlen zu lassen.

Die wichtigste Erkenntnis aber war eine andere. Je mehr Abstand sie zur Küche hat, desto klarer kann sie beurteilen, wie ein Gericht wirklich funktioniert. In der Küche baut man sich den perfekten Löffel. Aber entscheidend ist: Wie isst der Gast das Gericht? Ein Gericht mit viel Sud muss mit dem Löffel funktionieren. Ein Gericht, das mit Messer und Gabel serviert wird, darf nicht in Sauce ertrinken.

Was es im »bibraud« zu essen gibt, lässt sich schwer in eine Schublade stecken. Ein Kräuterseitling mit Möhre und Mayo – Tim hatte Makrele vorgeschlagen, am Ende trug der Pilz die Möhre besser. Ein Radicchiodessert mit Holunderblüte, das den Frühling einläutet. Schwarzer Knoblauch mit Schokolade und Haselnuss – klingt wild, ist es nicht. Kartoffeln in Nussbutter, scheibchenweise gegart. Himbeerpraline mit Rosa Pfeffer und fermentierten Schalotten. Gerichte, die auf dem Papier irritieren und auf dem Teller sofort Sinn ergeben. Und dazu die Weine, die Holger, der Sommelier, mit derselben Sorgfalt auswählt wie Alina ihre Produkte.

Die Weinbegleitung im »bibraud« ist kein starres Programm, sondern ein lebendiger Prozess. Wenn Holger ein neues Gericht probiert, hat er dank seiner langen Erfahrung schnell eine kleine Auswahl an Weinen beisammen, die passen könnten. Er trifft die Vorauswahl, dann beginnt die Feinabstimmung. Diskutiert wird zu dritt, mit Alina und Tim, und auf die Karte kommt eine Kombination erst, wenn alle einverstanden sind. Danach hört es nicht auf: Holger probiert neue Weine direkt am Gast, beobachtet Reaktionen, justiert die Empfehlungen von Abend zu Abend.

Auch Alinas Signaturedessert entwickelt sich Jahr für Jahr weiter. Unter einem Joghurtbaiser in Eisschollenoptik verbirgt sich eine Kugel Sauerampfereis mit Verjus und Butter sowie geraspeltem Knollensellerie. Dazu ein Erdbeerragout mit knackig-salzigem Staudensellerie – ein Dessert, das mit Textur, Säure und Süße spielt. Sellerie im Nachtisch. Im »bibraud« überrascht das niemanden mehr.

2025 allerdings war die Erdbeersaison eine Katastrophe. So abrupt zu Ende, dass keine Zeit blieb, ein komplett neues Dessert zu entwickeln. Also: probierten sie es mit Himbeere. Die Himbeere brachte eine andere Note, etwas Herberes, das sehr gut zur Sellerienote passte. Am Ende war die Version noch besser als das Original. Und das ist es doch, worum es geht: Das unkontrollierte Genießen. Das erste Seufzen. 100 Punkte.

HOLGER, SOMMELIER UND HERZ DES »BIBRAUD« – DIE WEINBEGLEITUNG IST BEI IHM KEIN FESTES PROGRAMM, SONDERN EIN LEBENDIGER PROZESS – MANCHMAL ENTSTEHT DIE BESTE KOMBINATION ERST AM GAST.

HERKUNFT. HALTUNG. HOCHGENUSS.

Alina Meissner-Bebrout ist eine der prägendsten Stimmen einer neuen Generation in der deutschen Spitzengastronomie: Sterneköchin, Gastgeberin, Unternehmerin – und eine, die lieber die heimische Forelle gart als Thunfisch aus der Kühlkette.

Dieses Buch begleitet sie in ihr Sternerestaurant bibraud, in ihre Brasserie Edda und in das frisch eröffnete Maison Meissner. Es erzählt von Herkunft, Haltung und einem Kochstil, den Alina selbst »unkontrollierten Genuss« nennt.