



## Top 500

Das seit 1975 in Hamburg erscheinende führende deutsche Gourmetmagazin „Der Feinschmecker“, bewertet landauf landab Restaurants. Rund 70.600 Gaststätten gibt es in Deutschland. In der neuesten Ausgabe, die am 2. Februar erschien, werden die 500 besten genannt. Zu ihnen gehört auch das im Mai 2021 eröffnete „The Cord“ auf dem EUREF-Campus.



Drei Herren vom Grill: v.l.n.r. Olaf Rode, Restaurantleiter, Florian Peters, Küchenchef, Thomas Kammeier, gastronomischer Leiter des EUREF-Campus. Foto: Andreas Schwarz

Gesunde Ernährung im Kontext mit der Umwelt ist in den letzten Jahren immer wichtiger geworden. Den Konsum von Fleisch grundsätzlich in Frage zu stellen, ist Unsinn. Vielmehr kommt es darauf an, wer wo und wie Fleisch produziert wird. Die im „The Cord“ angebotenen Speisen, ob Fleisch oder Fisch, kommen ausschließlich aus nachhaltiger, fairer und artgerechter Tierhaltung von den Partnern Otto Gourmet und Irish Beef Club. Neben Seafood wie Austern, Riesen-Garnelen, dem klassischen Loup de Mer, Mittelmeer-Pulpo oder Garnelen-Knusper bietet „The Cord“ eine große Auswahl an Fleischspezialitäten.



Foto: Ed Koch

Hierzu gehört das Wagyu Rib Eye genauso wie das US-amerikanische oder das irische Rinderfilet. Die Tiere in Irland verbringen 98 Prozent ihres Daseins im Freien auf den berühmten saftigen Wiesen und haben sehr viel Platz. Besonders lecker ist auch das Karee und die geschmorte Schulter vom französischen Weide-Lamm.

Natürlich kommen auch die Freunde vegetarischer Speisen im Cord auf ihre Kosten. Gegrillter Ofen-Spitzkohl ist nur ein Beispiel.

Saisonalität und Regionalität spielen im „The Cord“ eine wichtige Rolle. Ein Blick in die Menü-Karte verrät noch mehr: <https://thecord.de/menue/>

Die Qualität der Produkte ist das eine, die Präsentation das andere. Denn, wie heißt es so richtig: Das Auge isst mit. So werden beispielsweise die Fleischgerichte vorgeschnitten serviert, was zum „Sharing-Konzept“ des Restaurants gehört. Dadurch können sich mehrere Personen verschiedene Gerichte bestellen und jeder nimmt sich seine Auswahl vom Tablett. Unnötiges Herumschneiden am Tisch entfällt somit.

Es kommt aber auch auf die Beilagen an. Da ist zum Beispiel der „wilde Brokkoli“, der auf dem Grill angebraten wird und somit nicht zerkocht auf den Teller kommt. Auch bei den Fritten kann viel falsch gemacht werden. Häufig sind sie labberig und schmecken nach gar nichts. Anders im Cord. Sie werden vorfrittiert, zehn Minuten abgekühlt und bevor sie auf den Tisch kommen, nachfrittiert. Nicht nur das. Eine eigene Gewürzmischung macht die Fritten unvergleichlich.

Fast unentbehrlich bei vielen Fleischgerichte ist die berühmte argentinische Chimichurri-Soße. Auch bei der Zubereitung dieser Beilage kann viel falsch gemacht werden. Oft schwimmen die Zutaten wie Paprika und Tomaten im Öl. Im Cord wird sie handfester zubereitet und hat daher nicht so einen öligen Geschmack, wodurch sie sich auch für Fischgerichte eignet.

Alle diese beschriebenen Einzelheiten ergeben ein Gesamtbild, das die Tester vom „Feinschmecker“ überzeugt hat. Niemand soll auf Fleisch verzichten müssen. Es kommt aber immer auf die Mengen an. Also lieber weniger, dafür bessere Qualität. Und wenn Fleisch, dann ist das Cord die richtige Adresse.

**Ed Koch**