

Dinner

am See

Genuss pur, direkt am *Bodensee*, gekrönt von zwei Michelin-Sternen: das ist ein Besuch in **Dirk Hobergs «Ophelia»** im 5-Sterne Hotel Riva in Konstanz. Dirk Hoberg und seine *Mannschaft* verblüffen mit **kreativen und spannenden Gerichten**. *Werner Hinze* serviert dazu stets den perfekten Tropfen. Außergewöhnlich sind hier die **Aussicht**, die **Gerichte**, die **Architektur** und die **Gastgeberqualitäten** des ganzen Teams.

Hauptgang

BISON | MAIS | ZUCCHINI | MAXIM



Rezepte Dirk Hoberg
Text Michael Schinharl
Weinempfehlungen Werner Hinze
Fotos Niklas Thiemann
Rezepte zum Download: www.zugast.tv

Dazu passt:
Das kleine Kreuz | 2012
Weinrut Rings, Pfalz



Dirk Hobergs Blick geht vom «Ophelia» weit über den Bodensee. Das Jugendstil-Haus in Konstanz lädt zu kulinarischem Genuss – mit zwei Sternen gekrönt.



RINDER-TATAR
ROTE BETE
CREME FRAÎCHE

SANDWICH VOM
BODENSEE-SCHWEIN
BURKE | AVOCADO

Fingerfood



SÄIBLING VON DER INSEL REICHENAU
SHISO | TAPIOKA | RABIASEHEN

IN HOLZKOHLE GEBACKENER
BODENSEE-KRETZER MIT
SOJA-MAYONNAISE



RUSSISCHES EI MIT KAVIAR

BODENSEE-FRII. SÜß-SAUER
MIT RETTICH



Amuse bouche

BODENSEEFEIČHEN | HOLUNDERSORBET | RETTICH



Dazu passt:
Müller Thurgau Wildfang | 2015
Weingut Clauß, Bodensee

Vorspeise

TASCHENKREBS | WASSERMELONE | SHITAKE | CHAMPIGNONS



Dazu passt:
Grauburgunder GG | 2014
Weingut Andreas Laible, Baden

Dazu passt:
Gewürztraminer Auslese | 2011
Weingut Johner, Kaiserstuhl



Vorspeise

GÄNSELEBER | AVOCADO | ANANAS | BRIOCHE

Dirk Hobergs Stationen lesen sich wie ein kleines «who is who» der Haute Cuisine. Vom «La Vie» in Osnabrück, zum «Tristan» auf Mallorca, in Steinheuers «Zur Alten Post» und in die «Schwarzwaldstube» im Hotel Traube Tonbach führte sein Weg, ehe er als Küchenchef im ebenso eleganten wie modernen «Ophelia» am Bodensee anheuerte. 2011 erkochte er sich den ersten Michelin-Stern, und – in diesem Tempo eher eine Seltenheit – 2012 den zweiten.

Der hochtalentierter 34-jährige Dirk Hoberg lenkt auf sympathische und teamorientierte Weise die Geschicke im «Ophelia». In der Küche wird er tatkräftig unterstützt von seinem langjährigen Weggefährten und Sous-Chef Philipp Heid. Der 29-jährige ist seit 2006 Weggefährte von Dirk Hoberg. Bei Harald Wohlfahrt in der «Traube Tonbach» standen sie zusammen am Herd – und tun es noch immer.

Die Gäste betreut im wunderschönen, direkt am Bodensee gelegenen Restaurant, charmant Gastgeber und Sommelier Werner Hinze. Er weiß mit seiner angenehmen lockeren Art die Gäste mit seinen fundierten Weinkenntnissen zu begeis-

tern, unterstützt vom herzlichen Serviceteam. Hinze ist bekennender Deutschland-Fan und holt aus seinem Keller nicht nur die ganz Großen des Weinbaus hervor, sondern kredenzt auch kleine, spannende Weingüter mit kleinen Erträgen.

In der Küche arbeitet jeder hochkonzentriert und professionell, aber mit sehr viel Freude, Witz und Spaß, was in dieser Restaurant-Liga doch eher außergewöhnlich ist. «Jedes Gericht ist Teamwork» sagt Dirk Hoberg, «ich gebe eine Richtung vor und dann wird diese Idee gemeinsam solange entwickelt, bis ein perfektes Gericht daraus wird». Diese «good vibrations» spürt man nicht nur in jedem Winkel der Küche oder des Restaurants, sondern im ganzen Haus. Einem Fünfsterne-Superior-Hotel, das keine Wünsche offen lässt und das an einmaliger Lage am Ufer des «schwäbischen Meeres» steht.

Dirk Hobergs Küche ist folgerichtig regional, natürlich, und die Zutaten holt er sich nur vom jeweils Besten, was die Bodensee-Region zu bieten hat. Ergänzend bedient er sich bei nachhaltig produzierten Produkten aus der ganzen Welt. Es entstehen Gerichte, die überraschend und

modern präsentiert werden. Man nimmt sich hier nicht so ernst – trotz aller Kreativität und Professionalität – und möchte den Gästen vermitteln, dass sie hier leger und entspannt in vollen Zügen genießen können.

Am Besten lässt man sich bei Hobergs Menüs von Werner Hinze eine Weinbegleitung zusammenstellen, denn diese wird perfekt auf das Essen abgestimmt. Die Grüße aus der Küche stimmen aufs Menü ein und ja, dazu gibt es keinen Wein. Dazu shaked Werner Hinze einen perfekt passenden Cocktail am Tisch. Die folgenden Gänge benötigen auch keinen Schnick-Schnack, jeder ist einzigartig, immer mit der richtigen Prise Extravaganz. Das Produkt ist der Star. Abgerundet wird das Ganze mit Hobergs Interpretation von Friandise. Da werden die Geschmackspillen nochmal richtig gefordert.

Derweil die Sonne über den See langsam untergeht und diese Aussicht das tut, was ein Menü im «Ophelia» schafft: Dage-wesenes locker toppen.

www.hotel-riva.de



Zwischengang

SEEZUNGE | SPARGEL | NORDSEEKARNELE | PFIRSICH | KAMILLE

Dazu passt:
Riesling Typ2 | 2010
Weingut Danner, Baden



Zwischengang

ROTE GARNELE | BROKKOLI | SESAM | RADISEN

Dazu passt:
Riesling Kirchenstück GG | 2008
Domdechant Werner'sches Weingut, Rheingau



Zwischengang

WACHTEL | KAVIAR | KRÄUTER | RISOTTO

Dazu passt:
Trebbiano Lolik | 2008
Manfredi Guccione, Sizilien



Werner Hinze, Maître und Sommelier, Sous-Chef Philipp Heid und Küchenchef Dirk Hoberg (von links): das Team sorgt im «Ophelia» für glückliche Gäste. Unten: Philipp Heid, Christoph Tiedemann, Kevin Leitner, Simon Reichmann (von links) konzentriert in der Küche.



DESSERT

ERDBEERE | JOGHURT | SCHOKOLADE

Dazu passt:
 Trittenheimer Apotheke Riesling Auslese | 2013
 Josef Rosch, Mosel



Ophelias Cocktaillbar

MOSELER MILK

MOJITO

PIÑA COLADA

MATCHA-TEE COCKTAIL