

28. Mai 2009

Im Capital gibt es weder einen Spa noch palastartige Repräsentationsräume, dafür aber den vielleicht besten, mit Sicherheit aber persönlichsten Service der ganzen Stadt.

Autor: Dr. Thomas Hauer

Fotos: Capital Hotel

"Your Wish, Sir, is my Comand!"

Der Tag fängt nicht gerade vielversprechend an. Am Morgen verpassen wir in Frankfurt nach einem Zugausfall fast unsere Lufthansamaschine nach Heathrow. Als das Gepäckband dann endgültig den letzten Koffer ausgespuckt hat, steht fest, die Hälfte unserer Habseligkeiten ist weg. Am Baggage Claim erklärt man nonchalant, das sei überhaupt kein Grund zur Besorgnis, das fehlende Gepäck sei gar nicht an Bord gewesen, werde aber zuverlässig gegen 13.30 Uhr in London erwartet und am Nachmittag direkt ins Hotel geliefert. Hoffen wir es.

Als wir schließlich mit mehr als 90 Minuten Verspätung die Zollkontrolle passieren, habe ich die wage Hoffnung, dass unser Chauffeur auf uns gewartet hat, schon lange begraben und sehe uns schon mitten in der Rush Hour in einem der engen Wagen der Londoner U-Bahn eingekleimt. Doch Terry, wie er sich kurz vorstellt, ist da. Entschlossen nimmt er mir den kläglichen Rest unseres Gepäcks aus der Hand und steuert zielstrebig auf die Parkdecks zu. Dort schwingt er meinen verbliebenen Rimovakoffer in eine elegante schwarze Mercedes Limousine und kurz darauf sind wir auf dem Weg in die City. Unser Ziel: das Capital Hotel in London Knightsbrige – gleich bei Harrods um die Ecke.

Während der 30 minütigen Fahrt gießt es in Strömen. "Typisch London!", sage ich. Aber Terry versichert, das werde sich noch heute Nachmittag ändern und ein herrliches Frühlingswochenende stehe bevor - und er behält recht. Als die Backsteinfassade von Harrods vor uns auftaucht, geht es noch einmal scharf rechts, dann links und Terry kommt vor dem Capital in der Basil Street 22 zum Stehen. Mit einer Hand lenkt er den großen Wagen rückwärts in eine Parklücke, die ich selbst mit meinem Polo keine Sekunde in Betracht ziehen würde, und nur Sekunden später öffnet ein livrierter Doorman mit Zylinder und Glacehandschuhen formvollendet den Wagenschlag. Rasch nehmen wir die paar Stufen zum Eingang und stehen mitten in der Lobby eines der kleinsten Luxushotels in der Londoner City.



Alles hier wirkt intim und hat einen ganz persönlichen Touch: der offene Marmorkamin, die in kariertem Stoff bezogenen Sessel, die alten Ölgemälde mit typischen Londoner Ansichten, das dunkle Parkett. Das Ganze erinnert mich ein wenig

an ein schottisches Landhaus. Hier gibt es weder einen Spa noch palastartige Repräsentationsräume, dafür aber den vielleicht besten, mit Sicherheit aber persönlichsten Service der ganzen Stadt.

Über den Empfang gebietet seit 15 Jahren Chefconciierge Clive. Er und sein mehrfach preisgekröntes Team agieren stets diskret, aber immer gewürzt mit einer Prise typisch englischen Humors. Kaum ein Wunsch, der hier nicht erfüllt werden kann. Ausverkaufte Musicalvorstellungen, ausgebuchte Restaurants oder eine Reservierung in den angesagtesten Clubs der Stadt? Kein Problem. Der begeisterte Hobbyläufer Clive, der seine Hotelkarriere mit 15 Jahren als Page im Savoy begann, steht den Gästen auch als Jogging Conciierge zur Verfügung. Morgens um sieben geht es dann vom Hotel in den nur zwei Minuten entfernten Hyde Park und dort dreht Marathonläufer Clive mit den Gästen auf deren Kondition abgestimmte Runden.

Am Front-Desk, wo sich die anreisenden Gäste am Inhalt einer Flasche Sherry oder einer eleganten Brandy-Karaffe stärken können, heißt uns Sales Managerin Melanie Ehlert währenddessen im Namen des deutschen Generalmanagers Henrik Mühle herzlich willkommen und begleitet uns auf unser Zimmer im vierten Stock. Die Hotelkorridore sind mit typisch englischen Hochfloorteppichen ausgelegt, auf denen man immer ein wenig das Gefühl hat, man gehe auf Moos, und die Wände zieren ornamentale Tapeten von Given Campbell. Die Junior Suite mit der Nummer 244 am Ende des Korridors wird für die nächsten beiden Tage unser Londoner Domizil sein.



Der großzügige Raum ist, wie alle Zimmer des Hauses, mit englischen Antiquitäten möbliert und vermittelt den Eindruck, das Empire sei noch immer quicklebendig. An den Wänden schwere Stofftapeten, ein gewaltiges Kingsize-Bett, der Sekretär im Kolonialstil, eine herrlich bequeme Sitzecke. Kaum hat sich die Tür hinter uns geschlossen, klopft es schon wieder. "Would you care for a little sip of Tea oder Coffee?", fragt der Page. Ja, ein Earl Grey wäre jetzt nicht schlecht. Zwei Minuten später erneutes Klopfen, aber statt des Tees bringt eine ausnehmend hübsche Dame rote Rosen und eine Tüte Geleekonfekt. Auf dem Tisch finde ich einen handgeschriebenen Willkommensgruß des Generalmanagers. Dann kommt auch der Earl Grey und wir können erst einmal durchatmen. Vor uns liegt ein dichtgepacktes Programm.

Als erstes gehen wir zum Lunch in die schicke Restaurant-Brasserie Le Metro im Nachbarhotel Levin. Zu einem exzellenten Chicken Couscous wählen wir eine Flasche Sauvignon Blanc vom Weingut von David Levin. Der umtriebige Schotte, dem auch das Capital und Levin Hotel sowie die London Bakery gehören, die zahlreiche Spitzenhotels und Restaurants der Stadt mit Brot und feiner Patisserie beliefert, hat in Australien kurzerhand eine ganze Kellerei ab- und an der Loire wieder aufbauen lassen, mit dem Ziel, moderne Kellertechnik und Terroir unter einen Hut zu bringen. Das köstliche Ergebnis ist ein fruchtiger, aber dennoch klassischer Sauvignon Blanc irgendwo zwischen Sancerre und Cloudy Bay.



Nach dem Lunch machen wir einen kurzen Verdauungsspaziergang zum nur 50 Meter entfernt gelegenen Harrods und dann weiter zu den Brompton Arcades und der Designermeile Solane Street. Nach unserer Rückkehr entdecken wir im Zimmer einen weiteren Willkommensgruß: köstliche Macarons der Pariser Edelpâtisserie Ladurée, die in London mehrere Filialen unterhält. Wir fühlen uns wie britische Lords. Am Nachmittag führt Melanie uns dann durchs Haus. Einfach hinreißend: das museale Treppenhaus im 140 Jahre alten Gebäudekern, der die Zimmer der Deluxe Kategorie beherbergt. Direkt neben der Lobby befindet sich eine elegante Bar, die an Henry's Bar in Venedig erinnert, daneben das Capital Restaurant – seit 2001 mit zwei Michelin Sternen das höchst dekorierte Londoner Hotelrestaurant unter Head Chef Eric Chavot.



Wir nehmen nach der Besichtigungstour mit Henrik und Melanie noch schnell einen Champagnercocktail an der Bar, besprechen das Programm der nächsten Tage und müssen dann auch gleich wieder los. Am Abend haben wir beim besten Inder der Stadt einen Tisch reserviert: dem Cinnamon Club. Mit dem Taxi erreichen wir das in der ehemaligen, denkmalgeschützten Westminster Library untergebrachte Restaurant mit einem beeindruckenden Speisesaal und zwei fantastischen Bars in knapp 20 Minuten. Nach einem Perfekt Lassi (unbedingt probieren) und einem Cinnamon Bellini in der Library Bar werden wir zum Tisch geführt und genießen einen ganzen Reigen von Köstlichkeiten der neuen indischen Küche. Grundlage der Kreationen im Cinnamon Club ist eine verblüffend stimmige Kombination indischer und lokaler Produkte in Verbindung mit dem typischen Gewürz- und Aromenspektrum des Subkontinents. Unter Leitung von Executive Chef Vivek Singh entsteht so eine zeitgemäße indische Avantgardeküche – eine atemberaubend spannende Melange von Ost und West. Wir probieren eine im Ganzen gebackene Meerbrasse in einer sensationellen Gewürzkruste, die kunstvoll am Tisch tranchiert wird, vorneweg saftige Ziegenfleischstücke aus dem Tandoori-Ofen mit

Rajashtani Gewürzen und über Holzkohle gegrillte Portobello-Pilze mit Morcheln und grünen Erbsen. Die Preise sind für Londoner Verhältnisse übrigens erstaunlich günstig. Die Weinkarte hat es ebenfalls in sich und glänzt mit einem 47er Cheval Blanc. Der Tag ist gerettet. Nach dem Dinner werden wir für 15£ pauschal in einer S-Klasse durch halb London zurück nach Knightsbridge kutschiert und fallen total erschöpft in unsere Betten. Die vermissten Koffer sind mittlerweile auch wieder da.

Am Samstag morgen steht als erstes ein traditionelles English Breakfast mit Porridge, Sausages, Bloodpudding und Grilltomaten auf der Agenda, danach machen wir uns auf den Weg zum Borough Market. Gegen dieses farbenprächtige, immer überfüllte Feinschmeckerparadies mit endlosen Reihen von Marktständen, auf deren Auslagen sich britische und internationale Spezialitäten turmhoch stapeln, verblasst der Viktualienmarkt zu einer Provinzveranstaltung. Schon wenn man sich dem riesigen, größtenteils mit beeindruckenden, historischen Gusseisenkonstruktionen überdachten Marktareal von der London Bridge Station her nähert, steigen die Düfte zahlloser Barbecues, exotischer Gewürze und würziger Stiltonkäse in die Nase. Das tollste: Man kann die meisten hier angebotenen Produkte für wenig Geld gleich vor Ort probieren.



Gegen halb zwei fahren wir mit der U-Bahn zurück in die City, denn wir werden bei Fortnum & Mason zum Nachmittagstee erwartet. Inmitten eines bunten Völkchens von Einheimischen und Touristen genießen wir an einem Fensterplatz zu Sandwiches und Scones aus luftiger Höhe den Blick auf die Piccadilly Street. Im Hotel dann eine kurze Verschnaufpause auf dem unverschämt bequemen Bett mit handgenähten Matratzen von Svoir, kurz duschen, umziehen und hinunter ins Capital Restaurant zu Eric Chavot.

Der hochgewachsene, gertenschlanke Franzose mit Dreitagebart und militärisch kurz rasierten Haaren kam 1986 mit 18 Jahren aus der Grand Nation in die Grande Bretagne und ist in Londons Feinschmeckerszene seit mehr als 15 Jahren eine feste Größe. Sein Küchenstil ist konsequent französisch mit mediterranem und asiatischem Einschlag. Aus seiner gerade einmal 16 QUadratmeter großen Küche kommen Tag für Tag nicht nur jeweils 33 Couverts zum Lunch und Dinner, sondern auch das Frühstück für die Hotelgäste (eine Sensation: die hausgemachte Orangen- und Himbeermarmelade), der komplette 24-Stunden-Roomservice für das Hotel und das Catering für die beiden privaten Dining Rooms im ersten Obergeschoss.

Als wir Chavot nach einem formidablen Menü mit Langustines Niçoise, warmem Wachtelsalat mit eingemachten Pilzen, geröstetem Hummer in Kokos-Chili Sud und 'Lapin Provençale' mit Kalamari und Bohnencassoulet in der Küche einen Besuch abstatten, gibt uns der Chef einen Crash Kurs in Sachen Küchenorganisation. Während wir locker mit ihm plaudern, richtet er nebenher noch schnell die letzten drei Hauptgänge für den Abend an, die, als sie über den Pass gehen, so perfekt aussehen, als hätte sie ein Foodstylist für ein Fotoshooting vorbereitet. Chavots ehemaliger 3-Sterne Kollege Marco Pierre White, in den 90er Jahren als Godfather der modernen britischen Küche gefeiert, hält Chavot aktuell für den besten Küchenchef Londons und schrieb unlängst in einer Rezension: "Eric Chavot beim Kochen

zuzusehen ist eine Offenbarung. Er erinnert mich dabei immer ein wenig an den Comic-Helden The Incredible Hulk beim Pirouetten drehen."

In einem silbernen Pfännchen serviert uns Hulk unterdessen einen kleinen Happen des gerade in Richtung Restaurant verabschiedeten Gerichts, eine Variation vom Schwein mit Kartoffel-Sellerie-Espuma. Doch bevor wir selbst zugreifen können, schnappt sich Chavot einen Löffel und schiebt uns den himmlischen Bissen persönlich in den erwartungsvoll aufgesperrten Mund. Nur kauen müssen wir noch selber. Als die bis auf den letzten Bissen geleerten Teller von vorhin zurück in die Küche kommen, zeigt Chavot stolz auf die wie blankgeleckt wirkenden Porzellanrechtecke. Doch so viel Herzblut Chavot auch in seine Kreationen legt, so eloquent er darüber mit Kollegen, Journalisten und seinen Gästen auch plaudert – Chavot ist Realist: "In the end it's just food. Period."



"Am Montag", erzählt Chavot, "kommt Giovanni Santini vom Pescatore in Canneto zum Essen vorbei, am Dienstag Harald Wohlfahrt zum Lunch. Auch Dieter Müller und Witzigmann waren schon da." Doch nicht nur die Kollegen kommen gerne regelmäßig in der Basil Street vorbei, sondern auch andere illustre Gäste geben sich hier die Klinke in die Hand. Sei es nun Premier Gordon Brown oder diverse Mitglieder des europäischen Hochadels. Details erfährt man nicht. Diskretion wird hier in jeder Hinsicht groß geschrieben. Das Ambiente des kleinen Restaurants ist so intim wie der Rest des Hauses. Fantastisch: die gewaltigen Glasleuchter und die pink bezogenen Sessel. Der Service unter Christophe Thuliot muss allerdings achtgeben, in dem engen Korridor zwischen den Tischen nicht ständig zusammenzustoßen.

Sonntag früh geht es nach dem Frühstück und noch etwas mitgenommen vom vorangegangenen Abend vom Hotel aus zu Fuß durch den Hyde Park in Richtung Buckingham Palace, vorbei an den Horseguards und weiter zu Londons ältestem Restaurant: dem 1798 eröffneten Rules, wo schon H. G. Wells, Charles Dickens, Henry Irving oder Laurence Olivier ein- und ausgingen. Der nobelste Stammgast des Hauses aber war König Edward VII, der sich hier regelmäßig mit seiner Geliebten, der Schauspielerin Lillie Langtry, zum intimen Tête à Tête in ein Sèparée zurückzog. Hier wollen wir heute einen Lunch einnehmen.

In urenglischem, prachtvollem Ambiente mit dicken Teppichen, Kristalllüstern und Hunderten alter Grafiken und Fotografien an den Wänden werden im Rules die ehernen Klassiker der Englischen Küche präsentiert. Service und Qualität sind absolut herausragend – ein must: die Hochrippe vom mindestens 28 Tage gereiften Beef aus dem nordirischen Seengebiet des Lough Erne mit frischem Meerrettich, Brunnenkresse und einem perfekten Yorkshire Pudding, vorneweg eine fangfrische Devon Crab mit Zitronen-Mayonnaise oder die cremige Artischockensuppe mit Räucherspeck und Welsh Rarebit. Hervorragend auch das Wild vom hauseigenen Landgut Larington in den Hohen Pennines – einer ursprünglichen Naturlandschaft in Nordengland. Dazu einen der exzellenten offenen Weine oder einen Zinnhumpen London Pride und zum Schluss ein hervorragender Cropwell Bishop Blue Stilton mit Staudensellerie, Apfel, Radieschen und diversen Cräckern, die in einer silbernen Schatulle serviert werden, dazu ein Glas Porter. Man

bekommt hier einen halben, mehrere Kilo schweren Leib auf den Tisch gestellt und bedient sich ganz nach Belieben selbst. Eine süße Alternative ist ein klassischer Sponge-, Toffee- oder Chocolate-Pudding. Nach dem Essen gibt uns der Manager eine kleine Tour durch die Küche und die historischen Private Dining Rooms im ersten und zweiten Obergeschoss, wo sich auch eine stilvolle Bar befindet, die man dem Savoy bei dessen Generalüberholung kurzerhand abgekauft hat.

Nach einem kurzen Abstecher ins Victoria & Albert Museum an der Brompton Road kehren wir ein wenig traurig ins Capital Hotel zurück, denn leider müssen wir schon wieder unsere Koffer packen, aber zum Glück haben wir es nicht weit. Nebenan wartet ja noch das Levin Hotel mit seiner Private Champagne Bar auf unseren Besuch.

Weitere Informationen:

www.capitalhotel.co.uk

www.thelevinhotel.co.uk

www.rules.co.uk

www.cinnamonclub.com

www.fortnumandmason.com

www.boroughmarket.org.uk