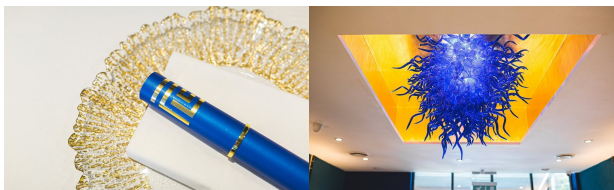


CLASSIC DRIVER

Das bestgeheuteste Geheimnis Londons ist ein Restaurant von Sir Stirling Moss Sohn Elliot

Lead

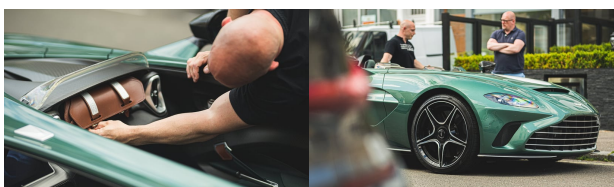
Etwas versteckt in einer mit Bäumen gesäumten Straße Londons liegt PLU, die Vision von Elliot Moss. Der Sohn von Stirling zog die feine Küche dem Rennsport vor. Doch um seinen Traum zu verwirklichen, musste er erst einen Aston Martin verkaufen...



Als Elliot (geboren 1980) gerade mal sechs Jahre alt war, vermachte ihm Peter Livanos, griechischer Reeder und einer der damaligen Mehrheitsaktionäre von Aston Martin – ein Geschenk, von dem wir alle nur träumen können: einen Aston Martin. Im vollen Wissen, dass Elliots Vater Stirling Moss das extravagante Präsent nicht annehmen würde, entschied sich Livanos bewusst für dessen Sohn. Der erinnert sich: „Er sagte: Ich habe ein Geschenk für Dich, komm mit mir.“ Livanos hatte seinen großen Renntransporter an der Strecke abgestellt, einige Mechaniker spielten davor mit einem ferngesteuerten Modellauto, daneben waren noch einige Autos geparkt. Er sagte: „Hier ist Dein Geschenk, ein Auto.“ Ich dachte zunächst, er würde das ferngesteuerte Modell meinen und bedankte mich artig. Doch er sagte: „Nein, nein, nicht dieser, es ist *dieser!*“



Das fragliche Auto war ein wunderschöner Aston Martin DB 2 Baujahr 1953. Es sollte die meiste nun kommenden Zeit als Exponat in einem Museum verbringen, Elliot bewegte es die ganze Zeit keinen Kilometer, hatte nur für einige Runden ein Fahrerlebnis als Beifahrer seines berühmten Vaters.



Doch warum trat Elliot nicht in die Fußstapfen des großen Sir Stirling? Er mochte zwar das Reisen um die Welt, und das Geld, nicht jedoch das Rennfahren! Nach einem Zufallstreffen mit einem Freund der Familie im Urlaub erwachte in ihm vielmehr das Interesse an gutem Essen. Um die Thematik näher zu erforschen, ergriff er die Chance eines Praktikums im 1967 von Michel und Albert Roux eröffneten Le Gavroche, Londons erste Adresse für französische Cuisine.



Nebenbei genoss er Gelegenheiten zum Bewegen einiger alter Rennwagen seines Vaters oder setzte sich auf den Beifahrersitz, wenn Stirling einige Straßensportwagen testete. „Da gab es diesen Zwischenfall mit dem Ferrari. Mein Gott, er testete einen in den späten 80er-Jahren und lud mich ein, eine schnelle Runde mit um den Block zu fahren. Ich kam runter, doch als wir ins Auto einsteigen wollten, war es weg – in weniger als zwei Minuten geklaut!“



Nach dem Praktikum in dem Sterne-Restaurant hatte Elliots Interesse den Punkt erreicht, an dem er an die Eröffnung eines eigenen Restaurants dachte. Das dann seine eigene Interpretation von gehobener Küche servieren würde. Zur Finanzierung seines Traums brauchte er über £200.000. Stirling sicherte zu, seinen Sohn dabei zu unterstützen und es gab anfangs sogar Pläne, den Gourmet-Tempel “Stirlings” zu nennen. Doch dann forderte nachlassende Gesundheit ihren Tribut und neue Pläne mussten geschmiedet werden.



„Ich schrieb an Livanos und sagte: ‚Es tut mir wirklich leid, aber hättest Du was dagegen, wenn ich den Aston verkaufen würde? Es ist aus diesem Grund, wäre das okay?‘ Livanos antwortete: ‚Ich freue mich, Dir auf diese Art helfen zu können. Würdest Du mich mit jemandem bei Bonhams in Verbindung bringen?‘



So landete das Auto bei der 2018er Dezember Sale von Bonhams , doch waren die Preise unter die £200.000 auf einen Schätzwert von nur noch £120.000 gefallen. Elliot erinnert sich, wie nervös er war: „Mein Freund sagte: Lass uns die frühen Lots anschauen, denn dann wirst Du sehen, dass sie alle weggehen, das fühlt sich besser an für Dich.“



„Der erste war ein ganz passabler Mercedes mit einem Estimate von £5.000 bis £6.000. Ich dachte: Okay, £5.000 bis £6.000. Schauen wir mal, für was er dann weggeht.“ Der Auktionator fragte: „Höre ich £500? No reserve. £300 dann. £200 dann.“ Jemand hob seine Hand, niemand folgte. „Verkauft für 200 Pfund.“ Shit, das ist gar nicht gut. Mein Freund muss jetzt wohl denken, hätte ich ihn erst gar nicht hierher geschleppt.“

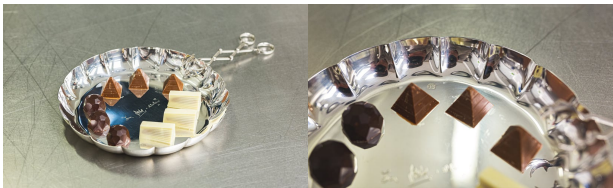


Doch am Ende ging der Aston dann doch für knapp über 200.000 Pfund inklusive Steuern weg – ausreichend, um Elliots Vision in die Tat umsetzen zu können.

Heute sitzen wir im PLU, es wartet ein episches, weil 14-gängiges Menu. Wie sein Vater ist auch Elliot eine einnehmende Persönlichkeit und bereit, für Stunden frei von der Leber zu sprechen. Das Menü soll Spaß machen, und jeder Gang besticht durch tolle Aromen und eine clevere Präsentation. Meine Lieblings-Gänge waren das PLU-Meria und der klassische Cherry Bakewell. Eine „Franginpane“-Basis, umhüllt von zartem Gebäck mit pochierten und gerösteten Kirschen und madagassischer Vanille, serviert mit einem Twill.



Es ist definitiv das beste Mahl, das ich seit langer Zeit genießen durfte und absolut wert, vor einem London-Besuch vorreserviert zu werden. Eliots Frau Helen unterstützt die Show vom Eingangsbereich, hilft ihrerseits, ein wirklich spezielles Schlemmererlebnis entstehen zu lassen. Insgesamt dauert das Ganze drei bis vier Stunden, abhängig davon, wieviel Zeit man sich nehmen will.



Einige Tage später kehren wir zurück, um dem Meister bei der Arbeit zuzusehen, wie er einige unserer Lieblingsgerichte aus der Verkostung zubereitet und uns einlädt, verschiedene Geschmacksrichtungen auszuprobieren. Wie sein Vater hat Elliot eindeutig die Kontrolle und ist extrem innovativ mit Gerichten, die durch das ganze Menü hindurch aufs Neue überraschen und begeistern.



Bei den jüngsten Überschwemmungen in Großbritannien und Europa mussten wir mit Bedauern feststellen, dass auch PLU betroffen war und dabei einige der wertvollsten Weine und Spirituosen aus einer sorgfältig ausgewählten Sammlung verloren gingen, die Elliot aufgebaut hatte. Aus diesem Grund ist das Restaurant vorerst geschlossen, so lange, bis die Aufräumarbeiten abgeschlossen sind.



Das Orderbuch ist jedoch noch offen, und wir empfehlen Ihnen, Londons bestgehütetes Geheimnis zu buchen, ehe es zu bekannt wird. Neben den allgemeinen Öffnungszeiten gibt es auch die Möglichkeit für private Dinner-Events und Aubrey Peck hat sich kürzlich mit PLU zusammengetan, um monatliche Automobil-Dinner mit einem speziellen Menü zu arrangieren, die dann eine großartige Gelegenheit zum Networking innerhalb der Oldtimer-Branche bieten werden.

Galerie

