

PLATZ 3

Alt-Oberurseler Brauhaus **Neu**

VEG FISCH/FLEISCH

Orschel, wie es lebt und lebt

TEXT: ANTONIO DUMONT

Es ist Mitte Februar, das Wetter ungemütlich, die Stimmung grau und verregnet. Doch kaum betreten wir die historische Gaststube des Alt-Oberurseler Brauhauses, empfängt uns eine wohlige Wärme, die nicht nur vom Heizungsthermostat kommt. Es ist mitten in der Woche und trotzdem kein freier Tisch in Sicht. Wer also spontan vorbeischaut: Eine Reservierung ist hier auf jeden Fall zu empfehlen. Das Brauhaus, das seit 1994 sein Bier quasi vor den Augen der Gäste braut, ist weit mehr als ein Gasthaus – es ist eine Institution. Und Institutionen stehen vor einer Wahl: Sie können sich auf ihren Lorbeeren ausruhen oder immer wieder neu beweisen, warum sie diese verdient haben. Wie sich schnell zeigt, entscheidet man sich hier ganz eindeutig für Letzteres. Wir beginnen mit Handkäse mit Musik, und schon diese Vorspeise macht klar, in welche Richtung der Abend geht: wir erhalten einen hessischen Klassiker in Bestform. Die Marinade samt titelgebender Musik ist frisch, nicht zu ölig, nicht zu sauer; der Käse noch nicht komplett durchgereift, was ihm eine zarte Textur und einen angenehm milden Geschmack verleiht. Dann die Hauptspeisen. Spätestens jetzt ist klar, dass die Küche weiß, was sie tut. Die Haxe mit Sauerkraut und Brot ist ein Lehrstück, das selbst einen verwöhnten Bayern begeistern dürfte. Die Haut ist goldbraun und knusprig, ohne undurchdringlich hart zu werden; das Fleisch darunter bemerkenswert zart und saftig – eine Qualität, die man bei Haxen, ehrlich gesagt, längst nicht immer erlebt, selbst in traditionellen bayerischen Brauhäusern. Auch das Sauerkraut überzeugt: sämig, ausgewogen, angenehm mild in der Säure. Man merkt, dass hier abgeschmeckt – und nicht bloß erhitzt

wird. Parallel dazu das Frankfurter Schnitzel vom Schwein mit Röstkartoffeln und Grüner Soße. Das Schnitzel ist sauber paniert, die Kartoffeln frisch gebraten und von feinen Röstaromen geprägt. Entscheidend ist bei diesem Gericht jedoch – wie es sich gehört – die Grüne Soße. Und auch die überzeugt auf ganzer Linie: Die frischen Kräuter sind klar herauszuschmecken, einzeln wahrnehmbar, nichts wird versteckt, nichts bis zur Unkenntlichkeit püriert. So geht das. Was das Brauhaus von vielen anderen Gasthäusern unterscheidet, sind die selbst gebrauten Biere, deren Gerste tatsächlich in Oberursel wächst und von denen es ganze 16 unterschiedliche Sorten gibt. Das Orscheler Bierbrett bringt vier der hausgebrauten Sorten – von Hell bis Dunkel – auf den Tisch. Jedes überzeugt uns schon beim ersten Schluck, und es ist wirklich nur eine Frage des persönlichen Geschmacks, für welches das Herz am höchsten schlägt. Craft Bier, bevor Craft Bier hip wurde. Der Service trägt seinen Teil dazu bei, dass es ein rundum gelungener Abend ist: aufmerksam, herzlich, niemals hektisch. Auch das ist in einem voll besetzten Haus alles andere als selbstverständlich. Ein Dessert würden wir eigentlich auch noch probieren, doch dafür ist schlicht kein Platz mehr. Das stört allerdings kaum – im Gegenteil. Es ist ein weiterer guter Grund, wiederzukommen.



- Ab ins Grüne/
Ausflug in den Taunus # 3
- Traditionell & Regional/
Deutsche Küche Rhein-Main # 5

um 40 € • Oberursel, Ackergasse 13, Tel. 06171/54370, www.meinbier.de, ☎ Mo–Sa 11–24 Uhr, So 11–22 Uhr (warme Küche 11:30 Uhr bis 21 Uhr), ☞ mit Garten, familienfreundlich, Reservierung erforderlich

PLATZ 4

Feldberg- haus **Neu**

VEG FISCH/FLEISCH

Tradition trifft moderne Berggastronomie auf dem höchsten Punkt des Taunus

TEXT: MATHIAS WEBER

Im Jahr 2022 wurde das Restaurant im Feldberghaus umfassend saniert und mit einem klaren Konzept wiedereröffnet. Trotz der luftigen Höhe ist dieses Gasthaus alles andere als abgehoben. Es steht für Bodenständigkeit und Verwurzelung in der Region und ihrer Natur. Man wollte sich von verstaubten ausgestopften Tieren und alten Schlitten lösen und stattdessen eine moderne hochwertige Gastronomie im kanadischen Landhausstil etablieren. Das kulinarische Angebot mit modern interpretierten Klassikern und regionalen Spezialitäten fügt sich konzeptionell bestens in das rustikale Flair des Gipfelhauses ein. Die Käsknöpfe für Vegetarier schmecken und sättigen genauso verlässlich wie das Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein. Die Speisekarte enthält typische hessische Gerichte, wie H+andkäs' mit Musik und Hessischen Wurstsalat. Auch Fisch und grüne Salate sind zu haben. Die Auswahl ist gut. Kinder haben sogar eine kleine eigene Speisekarte. Darauf stehen gebratene Frankfurter Würstchen, Kinder-Pizza und Hähnchenfilet im Knuspermantel. Ein „Muss“ gibt es jedoch für alle Gäste: Kaiserschmarrn. Der österreichische Klassiker ist ein echtes Highlight. Überlegen Sie sich vorher, ob Sie ihn mit Rosinen möchten oder nicht und ob Sie dazu Apfelkompott oder Preiselbeeren bevorzugen.



- Ab ins Grüne/
Ausflug in den Taunus # 4
- Besondere Anlässe/
Essen mit Ausblick # 2

um 50 € • Schmitten, Großer Feldberg 5, Tel. 06174/6070, ☎ Mi–Fr 11–18 Uhr, Sa/So 10–18 Uhr, Mo/Di Ruhetag, ☞ mit Terrasse, familienfreundlich, viele vegetarische Gerichte, Reservierung erforderlich

PLATZ 5

Brauhaus Löwenherz Schankwirtschaft

VEG FISCH/FLEISCH

Tegernsee-Gefühl im Taunus

TEXT: MICHAEL AMANTI

Am Ortsrand des Taunusstädtchens Wehrheim hat die Privatbrauerei ihren Braubetrieb. Daran angeschlossen ist die Schankwirtschaft, in der eine gehobene alpenländische Küche mit ambitioniertem, internationalem Akzent gepflegt wird. Ein Gruß aus der Küche sorgt für ein erstes Aha-Erlebnis: Mit Malzextrakt karamellisiertes Popcorn, dazu eine Bärlauchcreme mit Brot sind ein gelungener Vorgeschmack auf das, was noch aus der Küche kommt. Auf der Zunge zergeht dann das Rindertatar in seiner zarten, buttrigen Mürbheit und feiner Struktur. Kongeniale Ergänzung: das Bärlauchöl. Unglaublich frisch mit einer feinen Säure ist das Ceviche vom Yellow Tail Tuna. Das traditionelle lateinamerikanische Gericht wird hier in einem Buttermilchsud mit Jalapenos und Wasabi kredenzt. Die hohe Kunst der österreichischen Küche wird mit einem hervorragenden Wiener Schnitzel zelebriert. Das herrlich zarte Kalbfleisch scheint in einer Wolke aus Panade zu schweben. Scharfer Senf, gut dosiert, macht den Kartoffelsalat angenehm pikant, der durch die lauwarme Temperatur viel Geschmack entwickelt. Preiselbeeren und Zitronenscheibe fehlen natürlich auch nicht. Und was wäre ein Ausflug in die Alpen ohne einen Kaiserschmarrn? Dieser wird im Löwenherz karamellisiert, ist fluffig leicht, schön gerupft und der beste jenseits der Alpen, den wir je gegessen haben.



- Ab ins Grüne/
Ausflug in den Taunus # 5

um 50 € • Wehrheim, Am Erlenbach 15, Tel. 0681/4653700, www.brauhausloewenherz.de, ☎ Mo/Di Ruhetag, Mi–Fr 17–23.30 Uhr, Sa/So 11.30–15 und 17–23.30 Uhr, ☞ mit Terrasse, familienfreundlich, viele vegetarische Gerichte, Reservierung erforderlich