



konnten als die gebratene Schnitte mit ihrer doch sehr weichen, zerfließenden Konsistenz.

Konnte man bei der Gänseleber akkurate und überraschend feinsinnige Anrichtekunst bestaunen, überraschte das saftig-süßliche Taschenkrebstatar durch seine recht schlichte Präsentation und die Tatsache, dass das Tatar, hier quasi unter einem Berg Bittersalaten versteckt wurde. Die eskortierende Nocke Avocado-Salsa war fein abgeschmeckt und harmonisierte erwartungsgemäß gut mit dem süßlich-feinwürzigen Krustentier. Tendenziell eher süßlich war naturgemäß auch das Maronencremestippchen, das mit maronencremgefüllten Ravioli als Einlage aber auch etwas sehr Ton in Ton daüberkam. Ausdifferenzierter war da schon die (auch in ihrer Konsistenz sehr elegante) Sellerieschaumsuppe, die Dank herbem Kaffeeschaum und rosmarinwürzigem Kaninchenfilet auch einen attraktiven Aromenakkord zu bieten hatte.

Bei den Hauptgerichten wurde es dann in jeder Beziehung etwas handfester – sowohl die üppigen Portionierungen betreffend, als auch aromatisch. Für den sehr guten, sehr festfleischigen Seeeteufel mit Orangenfenchel und Venere-Reis war das kraftvolle Aromenwirrwarr aus viel Safran, vielen Kapern, viel Koriandersaat, etwas Rotem Pfeffer, verschiedenen Kräutern und nicht zuletzt leider auch viel Salz etwas too much. Der als Produkt ebenfalls sehr gute, weil saftig-eigenaromatische Kalbsrücken unter seiner dünnen, unaufdringlichen Kräuterkruste kam mit den ihm angedienten karamellisierten Schwarzwurzeln, der Thymianjus und vor allem dem markanten geschmolzenen Fourme d'Ambert, der als cremige Füllung in ausgehöhlten Kartoffeln das Gericht bestimmte, indes sehr gut zurecht.

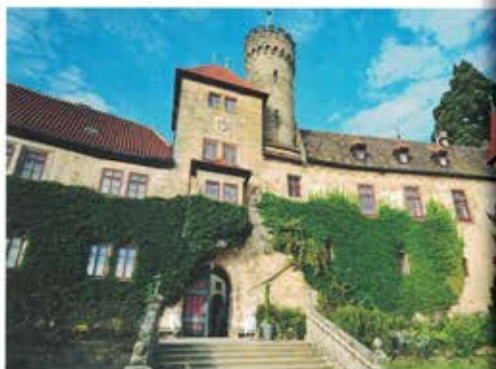
Überdenken sollte man jedoch nicht nur die Portionierungen, sondern auch die Proportionen der Hauptgerichte. Mit reduzierter Beilage zu den überzeugenden Hauptprotagonisten kämen diese nicht nur noch besser zur Geltung – man hätte vor dem Schokoladendessert (Parfait, geistete Mousse, Brownie...) mit (harmlosen, harmonischem) schmelzigem weißem Trüffelais auch noch genug Kapazitäten für einen Käsegang wie den perfekt gereiften Chaource mit wirklich gut korrespondierendem Traubenragout und Champagnergelee. Den auszulassen, wäre schade...



Ringhotel Schloss Hohenstein

Hohenstein 1, ☎ 96482 Ahorn, ☎ 09565-5429560, www.schlosshotel-hohenstein.de, EZ: 73-173 €, DZ: 107-207 €,

Dieses liebevoll restaurierte Schlossanwesen aus dem 13. Jahrhundert ist umgeben von einem romantischen Schlosspark mit eigener Kapelle, liegt inmitten saftiger Wiesen und dichter Wälder und dabei nur wenige Kilometer von Coburg entfernt. Es beheimatet ein kleines, feines Hotel mit zwei stilvollen Restaurants, sechs historischen Veranstaltungsräumen und 15 individuellen Hotelzimmern und Suiten. Alle Zimmerkategorien ("Komfort", "Deluxe", "Suite") sind



mit kostenlosem W-LAN (VDSL) ausgestattet und bieten auch sonst jede Menge zeitgemäßen Komfort. Im Gewölberestaurant „Schloss-Schänke“ genießen die Gäste regionale Küche aus besten, frischen Zutaten. Mal modern interpretiert, mal klassisch wie bei Müttern gekocht. Im Gourmetrestaurant werden gehobene-internationale Gerichte und Menüs serviert. Dittrichs Gourmetrestaurant separat erwähnt.

Aichach (Kreis Aichach-Friedberg)

Gasthof Hartl

Fuggerstr. 14, ☎ 86551 Aichach (Killingen), ☎ 08251-2861, Fr ab 18 Uhr, Sa u. So 11-14 Uhr u. ab 18 Uhr, Mo-Do RT, HG: 8-16,

Der „Hartl“ ist ein Landgasthof, wie er leider nur noch selten zu finden ist: der Patron kümmert sich hier um alles (dazu gehört auch die Pflege der erstaunlich pflifigen Weinkarte) und versorgt die Gäste mit Speisen, die in manch gehobener Gastronomie in dieser Sorgfalt und geschmacklichen Sicherheit nicht zu finden sind. Diese reichen von Wild aus der eigenen Jagd – die Spezialität des Hauses – über schmackhafte Pasta-Gerichte und bodenständige, aber sorgfältige Zubereitungen heimischer Fische, bis zum saftig geschmorten Ochsenfleisch, nach altbayerischem Rezept.

Amorbach (Kreis Miltenberg)

Abt- & Schäferstube

im Hotel Der Schafhof, Schafhof 1, ☎ 63916 Amorbach (Otterbachtal), ☎ 09373-97330, www.schafhof.de, Mi-So 12-14 Uhr u. ab 18.30 Uhr, Mo u. Di RT, HG: 32-39, M: 79-119,

Der Schafhof liegt idyllisch und ruhig am Ende eines Schotterwegs im beschaulichen Otterbachtal und ist ein ehemaliges Klostergut. Heute beherbergt es in mehreren Gebäuden ein feines Landhotel mit hübscher, urwüchsiger Anlage, Tagungsräumen und zwei verschiedenen Restaurants. Im Gourmetrestaurant, das sich auf zwei kleine historische Stuben aufteilt, wird seit jeher eine qualitativ hochwertige, handwerklich solide ausgeführte Küche geboten. Die ist ganz und gar klassisch französisch und bleibt, was Produkte, Aromen und Kombinationen angeht, weitgehend im sehr gediegenen Bereich. Man muss also keine halbgaren Experimente befürchten, bekommt aber auch keine Novitäten geboten. Der Weinkeller ist sehr gut sortiert, hat seinen Schwerpunkt bei fränkischen Gewächsen, aber auch genügend internationale Alternativen zu bieten.

Andechs (Kreis Starnberg)

Zum Queri

Georg-Queri-Ring, ☎ 82346 Andechs (Frieding), ☎ 08152-91830, www.queri.de, Di-So ab 10 Uhr durchgehend, Mo RT, HG: 8-19, M: 18-50,

Das gepflegte bayerische Gasthaus in Frieding nahe Andechs ist ein empfehlenswerter Anlaufpunkt im Fünf-Seen-Land, wenn gute bodenständige Küche auf gutem Niveau gefragt ist. Hier wird noch richtig gekocht und Wert auf solide Produktqualität gelegt. Dass die Küche auf Hilfsmittel verzichtet, schmeckt man an jeder Zubereitung; dass sie stets gute Rindfleischqualität bietet, dafür garantiert die eigene Angus-Rinderzucht im Nachbardorf.

Ansbach (Kreis Ansbach)

La Corona

Joh.-Seb.-Bach-Platz 20, ☎ 91522 Ansbach, ☎ 0981-9090130, www.lacorona.de, Do-Sa ab 18 Uhr, So-Mi RT, HG: 16-38,

Wir kehren immer wieder äußerst gerne in dieser sympathischen Mischung aus Restaurant und Vinothek ein, die vom Besizerspaar Gerg mit viel Engagement und Leidenschaft geführt wird. Dass die beiden nicht nur begeisterte Weintrinker und -händler sind (das Sortiment ist beeindruckend), sondern selbst auch reiselustige Feinschme-

cker, merkt man dem Konzept der Küche an. In dem saisonal nach Themengebieten wechselnden Kunsthandwerkliche Stilmittel und möglichst kreativ klingende Kombinationen, sondern um die ganz schlichte, aber sehr sorgfältige Zubereitung guter, individueller Produkte.

Köchin Sigrun Gerg macht in ihrer Küche nur das, was sie gut umzusetzen im Stande ist und versucht erst gar nicht, ihre schmackhaften Gerichte durch irgendwelche Sperenzen aufzumotzen. Im Grunde agiert sie hier konsequent nach den Prinzipien einer klassischen Cucina casalinga – ohne aber stilistisch auf die italienische Mama-Küche festgelegt zu sein. Bei unserem letzten Besuch war die Karte unter dem Motto "Cucina del sole" jedoch tatsächlich italienisch inspiriert. Und da passte natürlich die im La Corona obligatorische Olivenölverkostung (statt eines Küchengrußes) optimal ins Aromenbild – auch wenn die vom Chef am Tisch vorgestellten Öle nie ausschließlich italienischer Provenienz sind.

Das "Vitello alla maniera di Donato" – also nach Lieblingsart von Gastgeber Donat Gerg – kam in Gestalt von dünn aufgeschnittenem, rosa gegartem und schön saftig gebliebenem Kalbfleisch, das zusammen mit aromatisch reifen Melonenkugeln und besonders guten Pistazien (aus der Region um den Atna) auf einer milden Senfcreme angerichtet war, die das Ganze mit ausgewogener Säure sehr harmonisch untermalte. Eine cremige, mutig angeschärft Kirschtomatensuppe, die als Cappuccino in der Tasse serviert wurde und einen duftig-aromatischen Basilikum-schaum oben auf hatte, brachte nochmal die Sommersonne des Südens ins herbstliche Ansbach.

Zwei Jakobsmuscheln und eine wild gefangene Garnele – alle drei von sehr ordentlicher Qualität – präsentierte die Chefin auf einem mild gewürzten Caponata-Gemüse (aus geschmortem Fenchel, gelber Paprika, Pinienkernen etc.), das allenfalls noch etwas vielschichtiger aromatisiert hätte sein können. Die in Barolo sehr geduldig und akkurat geschmorten Ochsenbäckle nebst butterzarter Kalbszunge hätten wir uns kaum besser vorstellen können. Mit karamellisierten Balsamico-Perlzwiebeln und einer deutlich zitrisch-säuerlichen Zitrus-Polenta war das auf einem See aus kraftvoll-dichter, aber nicht überkonzentrierter Jus mit

