

Barsch im Hirsch

> Gastrokolumne



Liebe Leser, liebe Genießer,

einer gastronomischen Auszeichnung, wie sie der Hirsch in Berghaupten mit dem roten Michelinmännchen besitzt, liegt immer ein Bündel von Kriterien zu Grunde. Nicht jedes Haus erfüllt alle gleich gut, so dass sich zwangsläufig eine gewisse Bandbreite an Qualitäten für gleichartig ausgezeichnete Häuser ergibt. Der Hirsch allerdings liegt meiner Meinung nach in jeder Hinsicht ganz weit oben. Das beginnt mit der herzlichen Begrüßung durch Astrid Faißt, der Juniorchefin des Hauses, setzt sich bei der Raumaufteilung und der Platzierung der Tische fort, die mit weißen Tischtüchern, edlen Gläsern und Bestecken eingedeckt sind und mündet schlussendlich in die Speisekarte. Eine sehr gute Basis für ein echtes Genußerlebnis. Übrigens: Berghaupten liegt ganz in der Nähe von Gengenbach. Die Speisekarte, die Harald Faißt – Inhaber und Küchenchef in Personalunion – kreiert hat, macht die Wahl zur Qual, da einen einfach vieles, wenn nicht alles, anspricht. Und da ist es wieder, das badische Schneckensüppchen, an dem ich nicht vorbeikomme. Mit frisch gebackenem Brot (zwei Sorten), Butter und einem Quarkschaum beginnt mein Menü. Gefolgt von gebackenen panierten Kalbsbriesle auf lauwarmem Linsensalat. Das Bries locker umschlossen von der Panade und auf den Punkt gebacken, was nicht ganz einfach ist. Die Linsen von der feinen Sorte, bestens mariniert, ausgestattet mit einer herrlich leichten Säure, umrahmt von kleinen Pfifferlingen, Tomaten- und Zucchinischeiben, ebenfalls alles mariniert, stellen einen wahren Gaumenschmaus dar. Es folgt mein geliebtes badisches Schneckensüppchen, ein angenehm rahmiger Geschmack begleitet von einer frischen Säure, angereichert mit vielen Schnecken. Der Liebhaber ist höchst zufrieden.

Fotos: Stephan Hund, Fotolia

Mein Hauptgericht ist ein Loup de mer (Wolfsbarsch). Auf der Haut kross gebraten, innen leicht glasig und saftig, von bester Frische, wie er besser nicht sein kann. Angerichtet auf Thai-Gemüse mit Reis und verfeinert durch eine Curry-Zitronengrassauce.

Das Thaipflanzengemüse – Paprika, Möhren, Zuckerschoten, Erbsen, Broccoli, um nur einige Zutaten zu nennen, passt mit seiner asiatischen Würzung hervorragend zu der Zitronengrassauce mit Thai-Curry. Der Reis, leicht, locker und körnig, stellt die ideale Beilage zu diesem Gericht dar.

Ein Dessert geht eigentlich gar nicht mehr. Trotzdem genieße ich zum Abschluss ein hausgemachtes Zitronensorbet, serviert im Sektglas und mit Sekt aufgegossen. Das Sorbet knüpfte nahtlos an das zuvor genossene an.

Die Weinkarte, wen wundert es bei der Lage des Hauses, hat ein sehr schönes Angebot mit dem Schwerpunkt Ortenau. Es umfasst 15 offene Weine und etwa 50 Flaschenweine, alle fair kalkuliert. Da bleiben keine Wünsche offen. Und wer nach einem solchen Genuss – der ohne Wein nur halb so groß ist – nicht mehr nach Hause fahren will – voilà: 22 schön eingerichtete Hotelzimmer laden Sie, liebe Leser, zum Bleiben ein. Ein idealer Platz, um zu entschleunigen.

Herzlichst,
Ihr Manfred Schweiß

Als Verlagsleiter und Testesser bei Michelin hat Manfred Schweiß die meiste seiner Arbeitszeit in Sterne-Restaurants verbracht. Heute ist er Autor und Inhaber einer Beratungsagentur für die Gastronomiebranche. Manfred Schweiß lebt in Karlsruhe.



Hotel-Restaurant Hirsch
Dorfstraße 9
77791 Berghaupten
Tel.: +49 (0) 78 03 93 97 0
Fax: +49 (0) 78 03 93 97 49
info@hirsch-berghaupten.de
www.hirsch-berghaupten.de