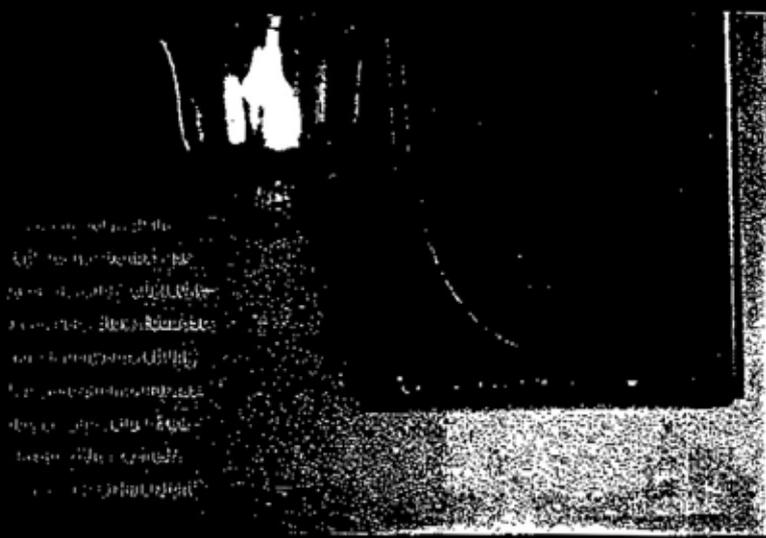


Genuss ohne Reue

TEXT: DIETER VÄTHRÖDER • FOTOS: PHILIPP MANSMANN





Gastwirtschaft Andreas Hörger

**HOHENBERGHA:
GAST- UND TAFFERNWIRTSCHAFT
ANDREAS HÖRGER
Bayerisches Mirakel**

Dieses stattliche Wirtshaus ist seit 1878 im Familienbesitz der Hörgers. An seiner Fassade ranken Birnbäume, in der Stube sitzt man an siebzig Jahre alten Ahornstischen neben dem Kachelofen. Der Wirt, Metzgermeister und Koch Andreas Hörger jun., hat hier ein kleines Mirakel vollbracht. Als er anno 1998 das Wirtshaus von seinen Eltern übernahm, schickte er die gutbürgerliche Einbrennenflenküche in den Ausstand und ersetzte diese durch eine ökozertifizierte, feine bayerische Köchenkunst. Der Dorfwirt als Biogasthaus? Man möchte meinen, das hätte die Altoiengeschossen vergrätzt. Mitnichten! Schützen-, Tum- und Burschenvereinstammisch und die Ausflügler aus der Stadt sitzen beim Ökoverweibier in zarter Einkiebel beisammen (Brewery of Starknath in Tegernbach, 0,5l 2,90 €). Das Geheimnis des Erfolgs: hervorragende Qualität zu vernünftigen Preisen. Die ganze Familie hilft mit

Andreas Hörgers Frau ist im Service, sein Bruder Klaus als Küchenchef tätig. Seine bayerischen Schmankerl haben Gourmetqualität und vermögen selbst Teilzeitvegetarier in Fleischfresser zu verwandeln. Man bekommt Lust, Gerichte zu probieren, an die man sich sonst nicht wagen würde: Eine Kalbsbriesmilzwurst (7,40 €), eine Surhnax (3,90 €), einen gebackenen Kalbskopf (8,90 €). Gaumenschmelzer erster Güte sind der luftgetrocknete Hirschschenkel mit Maronihonig (8,90 €) und der „Hühnerbeziener Lardo“ vom Hirschkopfschwein in Demeterausführung: schwarzer Speck, den Andreas Hörger mit Meersalz, Rosmarin und Knoblauch trockenpökelt und luftrocknet. Ein morbide schmelzender Traum, dazu selbstgebackenes Brot – das „Jausenstück“ ist perfekt (6,90 €). Man begreift, weshalb das Schwein an europäischen Fürstenthöfen einst als Delikatesse galt. Viele Gerichte sind auch als kleine Portion oder als „Essen verkohrt“ erhältlich – doppelte Portion: Bellagen, halbe Dorsos Filets, 1kg für Kinder zwischim Nollungarten waren Haus. Katja Nutschelbauer

85402 Hohenbercha 38
☎ 0 81 66/97 78
Tägl. ab 7 Uhr (warme Küche 11.30-14 & 18-22 Uhr)
○ Draußen sitzen
Essen und Trinken: ...
Service: ...
Ambiente: ...

**KALTENBERG: RITTERSCHWEMME
Wer bist denn du?**

Das Schloss Kaltenberg ist für seine Brauerei ebenso bekannt wie für die alljährlich im eigenen Stadion stattfindenden Ritterspiele. Und natürlich für den Schlossherrn, Seine Königliche Hoheit Prinz Luitpold von Bayern. Dass bei so viel Berühmtheit das Kulinarische nicht zu kurz kommt, versteht sich eigentlich. Die Gastronomie teilt sich in ein Restaurant und eine Wirtschaft mit Biergarten. Das Restaurant bietet veredelte bayerische Küche, in der „Ritterschwemme“ geht es naturgemäß uriger zu. Dorthin wandeten wir uns. In der Küche spielt hier (wie auch im Schlossrestaurant) das Bier eine maßgebliche Rolle. Der königliche Gerstensaft [Dunkles oder Bock] findet in den meisten Gerichten Verwendung. Am sonnigen Testtag war der Biergarten schon mittags bis auf den letzten Platz besetzt (Brotzeit mitbringen erlaubt). Unsere frische Brühwurst war mit Speckwürfeln abgerundet, was sie zwar recht fett machte, allerdings ist Fett ja ein hervorragender Geschmacks-träger. Als Einlage hatte der Küchenchef Brezen gewählt, eine uns neue, aber geschmacklich ausgezeichnete Variante. Die Portion reichte locker für zwei Personen (2,90 €). Immer die deftig schlammenden Ritter als Vorbild vor Augen, hatten wir dann eine halbe Schweinshaxe bestellt (9,90 €). „Wer bist denn du?“, begrüßten wir den angelegtesten Koloss. Der Knödel entsprach dem (hier-Tennisball-Format). Das Fleisch war gut, wenn auch kalzig, der Knödel wohl schon ein paar Stunden alt. Dafür schmockte der Krautsalat unser frischer Tadellos, Elixiersauce, die Dunkelblausauce. Statt der bestellten Kalbsbaxenschneiben brachte der herzliche Ober in Eigenregie ein „Rüben-Knödel-Schnitzel“ (vom Kalb) mit Pilzen und gebratenen Kartoffelknödel-schnitten (12,80 €). Kalbsbaxenschneiben sollte nämlich aus. Kein ganz schlechter Wusch. Das Schnitzel war mit Brezenteile ausgezeichnet portiert, die Füllungen frisch und aromatisch.

Nur die Zusammenstellung fanden wir ungewöhnlich. Küche, Service und Ambiente sind hier in der Schwemme von eher ritterhafter als ritterlicher Charme – im Restaurant mag das anders sein. Einen Ausflug wert ist Kaltenberg aber nicht nur zur Festspielzeit
Werner Obalsi

82269 Kaltenberg, Schlossstr. 11
☎ 0 81 93/75 75
www.ritterschwemme.de
Di-So 10-1 Uhr
○ Draußen sitzen
Essen und Trinken: ..
Service: ...
Ambiente: ...

**KIRCHDORF/HAAG: CHRISTIANS
RESTAURANT. GASTHOF GRAINER
Ohs und Ahs!**

Gelernt hat Christian Grainer bei den ganz Wichtigen, u. a. bei Paul Bocuse. Doch am Ende hat es ihn zurückgezo-gen ins Gasthaus im Heimatdorf, wo noch heute seine Mutter im großen Saal die Dorfleute bewirtet. Direkt nebenan, in einer von Kandelabern erleuchteten Stube bewirbt der Sohn a fein eingedeckten Tischen seine Gäste auf Sternenniveau. Freundlichen Servi hat er gefunden, Männer und Frauen, die flink zur Stelle sind und das Angebotene erläutern. Beim Menü liebt Christian Grainer die Überraschung – zwischen drei und sechs Gängen kann man wählen (44-69 €). Im mächtig Weinbuch stehen rund 800 edle Tropfen. Neben großen Namen gibt es auch viele interessanter kleinere Weingüter. Unsere Wahl fiel auf einen Chardonn 2002 vom Weingut Bernhard Huber Baden (49 €). Desson Fruchtigkeit i edles Tanningerüst ließ uns gleich mehrere Flaschen des einhelligen Wein bestellen. Dazu wurden zunächst kräftig in Tempuratelg frittierte Sardel in einer Kartoffelschale mit Honigviggrotte kredenzt. Und kaum hatten wir das letzte Saucentropfen mit Bagu aufgetunkt, folgte auch schon die Vorspeise, ein zarter Kalbskopf mit Kresse und Frisessalat an Trüffelse dessen Würze nur zu gut mit dem fachen Gemüse harmonierte. Das folgende „Jandoorischaumsüppert“ mit manenblättern und jungem Lauch entlockte uns bewundernde „Ohs“! „Ahs“, wonach wir beim saftigen, an der Haut gebratenen Zanderfilet mit cremigem Bärsauchvorspe vor köstlicher Freude gänzlich verstaumte Von der süßen Krönung des Abend