



Ein Faktum Kulinarium

Es geschah bei einem unserer letzten Aufenthalte in der Schweiz – kurz vor Redaktionsschluss des Restaurantführers. Kollege Zufall spielte uns während der Bahnfahrt einen Artikel in die Hände, in dem von jungen engagierten Spitzenköchen die Rede war. Einer dieser Jungköche, der heute in einem angesehenen Schweizer Berghotel seine kulinarischen Studien vervollkommnet, absolvierte seine Kochlehre bei Helmut Hansmeyer, unserem Spitzenkoch im Trüffel. Kurz entschlossen änderte ich meine Reisepläne, um wieder mal einen Zwischenstopp in Erbach einzulegen. Mal sehen, was sich im Trüffel so getan hat.

Übernachtungstechnisch viel, denn die sieben brandneu gestalteten Hotelzimmer lassen sich sehen – die Originalität Helmut Hansmeyers und seine Neigung zu mutigen Kombinationen auch. Noch immer dirigiert der von St. Moritz über London bis Puerto Rico gereiste Küchenchef seine Menüs mit zeitgemäß-unübertrefflicher Leichtigkeit. Unter seinem Taktstock gerät Mediterranes wie Klassisches und Asiatisches, sei es mit leisen oder lauten Tönen, in Einklang. Ein Talent, das seine Frau, freilich in modifizierter Weise, mit ihrem Gatten teilt. Mit heiterer Gelassenheit führt sie nicht nur den Service, nein, auch ihren Weinempfehlungen können Sie blind folgen.

Schon was die Küchengruß-Etüde, eine gelierte Tomaten-Essenz mit Basilikum-Mousse und Parmesan-Croustillon an mannigfachen Mouth-Feelings beschwört, wird in den folgenden Gängen zum Faktum Kulinarium: erfrischend angerichtet die in Limonenöl-Dressing marinierten Melonenschnitze mit Riesengarnelen (10,80 Euro) und erstklassig die gebratenen Wolfsbarschfilets im Parmakleid an Wermutsauce (19,80 Euro). Dass man sich hier, wie anfangs erwähnt, auch auf exotische Klänge versteht, beweist die ausgelöste Wachtel mit hausgemachten Kräuterfrischkäse-Ravioli und Pfifferlingen (16,80 Euro) auf einer Karottensauce mit lebhafter Ingwerdosis.

Von bestechend kernigem Gusto ist zur Abwechslung die lineare Zubereitung eines Kalbstafelspitzes an grüner Sauce (18,60 Euro). Eine triumphale Aufführung haben dann die Kirschstrudelsäckchen auf Mandelsauce und weißem Schokoladen-Basilikum-Eis und das bewährte Grand-Manier-Parfait mit Mango-Chili-Kompott (beides 8,90 Euro).

Quelle: Gehlert J. (2011): Der Restaurantführer Ulm/Neu-Ulm und Umgebung 2012, KSM Verlag.

Adresse:

Ehingerstraße 44
89155 Erbach
Tel. 07305 8021
www.hotel-koegel.de

Umgebungsplan: C/3

Öffnungszeiten:

Mo – Sa 12.00 – 14.00 Uhr
und 18.00 – 23.00 Uhr

Kreditkarten: Alle außer AmEx

Parkplatz: Hauseigener Parkplatz

Terrasse: Ca. 15 Plätze

KURZCHECK

Erster Eindruck: Zurückhaltender Gourmettempel

Atmosphäre: Konventionelle Eleganz

Service: Mit gelassener Heiterkeit und fürsorglichem Charme

Lautstärke: Beschaulich

Wein: Einfach Klasse!

Rauchen: Nicht möglich

Preisniveau: Angemessen bis gehoben

Ein klug begrenztes Küchenprogramm, sorgfältig ausgesuchte Produkte und handwerkliche Gewandtheit, die nie zur Routine werden, geben dieser Küche Jahr für Jahr neuen Glanz.

