

Vierklang im Odenwald

Die Restaurantkritik – Nach dem Touren wird getafelt: Ute Weil und Frank Übensee drücken dem „Landhotel Lortz“ in Reichelsheim mit ausgezeichnete Küche ihren Stempel auf

Ganz am Anfang heißt es Aufpassen. Die Focaccia, die neben zwei weiteren Brotsorten im Körbchen liegt, ist so locker und verführerisch duftend, wie man sie auch in Ligurien selten bekommt. Und dort stammt dieses Rezept für den Hefeteigladen schließlich her. Wer sich jetzt nicht beherrscht, wird zu früh satt. Aber erstens stehen neben dem Brotkorb ja auch noch Nussbutter, Schnittlauchquark, Olivenöl und naturbelassenes Meersalz, und dann bietet die Speisekarte eine Reihe von Verlockungen, die entscheidungs-schwache Menschen auf eine harte Probe stellen.

Wir befinden uns im Landhotel Lortz am Rande von Reichelsheim, das mit dem Dreiklang „Touren, Tagen, Träumen“ für sich wirbt. Man könnte als vierten Begriff das Tafeln noch ergänzen, denn die Küche dieses Restaurants kann begeistern. Drei Faktoren kommen hier zusammen: ein klares und stimmiges Konzept mit einem regional betonten Angebot, das Originalität nicht mit Firlefanz verwechselt, einwandfreies Küchenhandwerk und schließlich die Liebe zum Detail, die sich beispielsweise beim Gruß aus der Küche zeigt. Zur feinen Wildpaste gibt es Preiselbeeren – kalt gerührt und darum kein marmeladiger Klecks, sondern ein Häuflein von Früchten, die ihren herbsüßen Geschmack abgeben, wenn man sie am Gaumen aufplatzen lässt.

Gleichfalls detailverliebt ist die Dekoration der „Roulade vom Bauernhahn“ (acht Euro), die nicht nur schön aussieht, sondern auch ei-

ne gute geschmackliche Ergänzung bietet zu den drei knapp fingerdicken, lauwarmer Scheiben der Geflügelrolle, die gefüllt ist mit Pistazien und herben Cranberries – kleine marinierte Pilze, eingelegte Kürbissstifte, die erwähnten Preiselbeeren und vor allem der süß-bittere Geschmack einer Kumquat machen diese Vorspeise zum Vergnügen. Die Blattsalate auf dem Teller sind indes sehr sauer-herzhaft ange-macht.

Dippeucker

Eine staunenswert harmonische Komposition findet man beim Rote-Bete-Carpaccio (acht Euro). Die dünnen Scheiben der gerade bissfest gekochten Frucht werden begleitet von milden Pecorino-Spänen und großzügig gehobelten Trüffelscheiben: eine sehr gelungene Kombination. Der Wunsch, eine Portion Bandnudeln mit Trüffeln als Mini-Zwischengang zu bekommen, wird für 4,50 Euro erfüllt (die normale Portion steht mit 9,50 Euro auf der Karte). Das Aroma ist prima, Puristen hätten statt der weißlichen Soße, welche die Geschmeidigkeit der Teigwaren garantiert, ein einfaches Stück Butter genommen.

Überhaupt fordern Sonderwünsche die Kreativität von Küchenchef Frank Übensee heraus. Als sahnefreie Alternative zur Fischsoße gibt er kleine Kapernäpfel, Limetten und etwas Tapenade zu den Rotbarbenfilets (18 Euro) mit Zu-

ckerschotengenmüse. Das Ergebnis macht ebenso Spaß wie der perfekt gebratene, in längliche Tranchen aufgeschnittene Rehrücken (21 Euro). Guter Wirsing ist dabei und Broccoli in kleinen Röschen, von denen zwei am Rande allerdings schon gelb geworden waren; besonders gut zur kräftig-konzentrierten (und darum nicht sehr reichlichen) Portweinsoße schmecken die Pizokel, aus Graubünden bekannte Buchweizen-Spätzle. Das frische und vollaromatische Gewürzorange-Sorbet (vier Euro) ist ein passender Abschluss.

Das Landhotel Lortz wird seit dem vergangenen Jahr geführt von Ute Weil, deren Talent zur Gastgeber-schaft die Atmosphäre prägt. In der südhessischen Gastronomieszene ist sie nicht unbekannt. Bis 2007 war Ute Weil Inhaberin des Restaurants Einsiedel bei Darmstadt, wo sie den Küchenchef Übensee kennenlernte. Ihr neues Angebot hat in der nicht gerade einfachen Konkurrenz der gehobenen Odenwald-Gastronomie ausgezeichnete Chancen, zumal die Preisgestaltung mit Vorspeisen ab fünf, Hauptgerichten ab knapp zehn bis höchstens 22 Euro fair erscheint, vor allem gemessen an der Leistung. Zwei Menüs werden für 24 und 35 Euro angeboten. Die vegetarische Auswahl könnte noch verbessert werden.

Auch das Weinangebot zeigt einerseits, dass man auf dem Boden bleiben möchte – den einfachen Groß-Umstädter Schoppen gibt es für drei, einen sehr kräftigen Pfälzer Chardonnay für vier Euro (je-

weils 0,2 Liter). Ein Glas Rotwein vom renommierten spanischen Weingut Marques de Grinon ist mit 4,50 Euro nicht überbezahlt, und auch die sieben Euro für den Super-Toskaner Rosso Avignonesi sind gut angelegt. Weinverstand lässt sich auch am Angebot der Flaschen ablesen. Eine Flasche Grauburgunder vom Durbacher Jungwinzer-Star Alexander Laible, vielleicht auch einen Weißburgunder von Philipp Wittmann aus Westhofen (jeweils 25 Euro), dazu die Focaccia von Frank Übensee: Diese Aussicht lässt auch die etwas weitere Anfahrt überbrücken.

Warum allerdings das Fassbier (0,25 Liter für 2,20 Euro) von der König-Brauerei in Duisburg laut Routenplaner fast 300 Kilometer zurücklegen muss, wo doch Schmucker-Flaschen aus der Nachbarschaft bereitgehalten werden – das verstehe, wer will. *job*

DIPPEUCKER KOMPAKT

Landhotel Lortz
Eberbach 3a, 64385 Reichelsheim
Telefon 06164 4969
Internet: www.landhotel.nu
Restaurant geöffnet Dienstag bis Freitag ab 17 Uhr,
Samstag und Sonntag ab 11 Uhr.
Sonntagabend und Montag geschlossen.
Barrierefreier Zugang: nein
Raucherbereich: nein

Sympathisches Restaurant der gehobenen Klasse mit klarem Konzept. Angenehme Atmosphäre, sehr gute Küche, vernünftige Preise.
Alle Dippeucker im Internet: www.echo-online.de