

Zur Golden Kron

Auch wenn Gastgeber Pit Punda und Küchenchef Alfred Friedrich das gastronomische Konzept in dem historischen, rund 350 Jahre alten Fachwerkhaus im beschaulichen Alt-Eschersheim als „Edelwirthshaus“ umschreiben und das „edel“ schon suggeriert, dass man es hier nicht mit einer x-beliebigen Wald- und Wiesenbeiz zu tun hat, ist das, was in der Golden Kron passiert, im Grunde trotzdem pures Understatement. Zwar deuten auch die Preise, die weniger bodenständig sind als das sympathische Lokal und die lockere Gangart, schon bei der Kartenlektüre an, dass hier ebenfalls keine 0815-Küche geboten wird – allerdings lassen die überwiegend eher unspektakulär klingenden Offerten nicht erahnen, mit wie viel Substanz und Finesse hier tatsächlich gekocht wird.

Wer allerdings die beiden Hauptprotagonisten Punda und Friedrich und deren jeweilige Vita kennt, kann sich leicht ausmalen, mit welcher Professionalität und Passion die beiden „Alten Hasen“ das spannende Konzept eines High-End-Wirtshauses mit Leben füllen: nämlich mit schnörkelloser alpenländischer Küche mit regionalen und mediterranen Bezügen, die ganz ohne Modegags und sonstige Girlanden auskommt und sich einzig durch hervorragende Grundprodukte und perfekte Zubereitungen auszeichnet – und natürlich mit profunder Weinberatung und flinkem Service ohne Getue.

Weil die Qualität von knusprigem Baguette mit saftig-schwerem Teig und aromatischer, leicht gesalzener Butter ausgesprochen gut ist, vermisst man kein Amuse und kann sich schon bald aufs Wesentliche konzentrieren, das bei unserem letzten Besuch mit einem hervorragenden Backendl-Salat begann. Die dünn und locker panierte, unheimlich saftige und eigenaromatische Hähnchenbrust kam hier mit dillwürzigem Gurkensalat und gebackener Petersilie als ebenso schlichtes wie anspruchsvolles Gericht daher. Der Pulpo mit breiten Bohnen, Kartoffeln und Paprika begeisterte in Gestalt zarter, beherzt angebräunter Stücke des Kraken, die in Kombination mit kleinen halbierten Röstkartoffeln, knackigen breiten Bohnen und geschmorter Paprika mit jeweils tollem Aroma nicht sonderlich filigran oder kunstvoll aussah, aber großartig schmeckte. Eine rauchig-pikante rote Paprikacreme und eine feinsäuerlich abgeschmeckte Bohnencreme untermalten das Ganze süffig und aromatisch vielschichtig.

In Richtung 7 Pfannen tendierte ganz locker der Zwischengang um meisterlich gefertigte hauchdünne Ravioli, die mit saftig geschmortem Kalbfleisch gefüllt waren und in einer auf Kalbsjusbasis zubereiteten Sauce mit kraftvollem Knollenselleriearoma und eleganter Weinsäure badeten. Auch an der satt und pur schmeckenden Pfifferling-Schaumsuppe mit speckig-fleischigem Background, fein ausgewogener Balance und seidiger Struktur konnte man sehr deutlich die Handschrift des Könners erkennen.

Ein schmissiger Akkord aus einem hervorragenden Hauptprodukt, einer ausdrucksstarken Sauce und einer gefälligen Beilage ohne plumpen Sättigungscharakter zeichnet hier grundsätzlich die Hauptgänge aus, zuletzt etwa zwei saftige Tranchen vom rosa gebratenen Tafelspitz, die zusammen mit wachweich pochiertem Hühnerrei und einigen Bouillonkartoffelstücken in einer herb-krauterwürzigen Sauce angerichtet waren und von überraschend klar und prägnant schmeckender Meerrettich-Air akzentuiert wurden. Das klingt irgendwie brav, schmeckt aber ob der präzisen Art und Weise, in der alle Komponenten zubereitet sind, viel spannender als gedacht. So wie auch die mit fermentiertem Pfeffer aromatisierten Rehbock-Medaillons in tiefschürfend komplexer Kirschsauce nebst perfekten Pfifferlingen à la Creme und kleinen, fluffigen Serviettenknödelscheiben.

Die Portionen sind nicht winzig wie bei einem achtgängigen Degustationsmenü im Gourmetrestaurant, aber auch nicht maßlos überladen wie in mancher Dorfwirtschaft, so dass zum Abschluss eigentlich immer auch ein Dessert wie die fluffigen Topfenknödel mit Marillenröster und Aprikosensorbet oder der „Apfelstrudel im Glas“ geht – letzterer ein Schichtwerk aus vanillewürzigem Panna Cotta-Schaum, Apfelragout und karamellisierten Strudelblättern. Selbstredend, dass der Chef zu alledem auf Wunsch auch mit gut korrespondierenden Weinen aus seinem individuell und spannend zusammengestellten Keller aufwartet, die garantiert nicht von der Stange sind.