Das neue Restaurant 1718 mit Alfred Friedrich

Weindorf Deidesheim hat

eine weitere Topadresse

Hotel-Hideaway Ketschauer Hof wird immer besser

Der Ketschauer Hof im pfälzischen Deidesheim gehört zu den besten Adressen der Republik. Das dazugehörige Sternerestaurant L.A. Jordan von Küchenchef Daniel Schimkowitsch allein ist schon ein herausragendes kulinarischen Ziel, jetzt wurde gleich gegenüber das Restaurant 1718 eröffnet, in dem der einst sternegekrönte Alfred Friedrich Regie führt. Er sorgt dort für eine prägnante Küche der intelligenten Herzhaftigkeit. Das Interieur ist extravagant und setzt sich drastisch von der hier üblichen Weinstubenseligkeit ab. Rustikale Gasthäuser gibt es schon genug in der Region, das amüsante Ambiente soll auch ein jüngeres Publikum ansprechen. Auf der Innenhofterrasse lässt es sich dieser Tage besonders angenehm schwelgen.

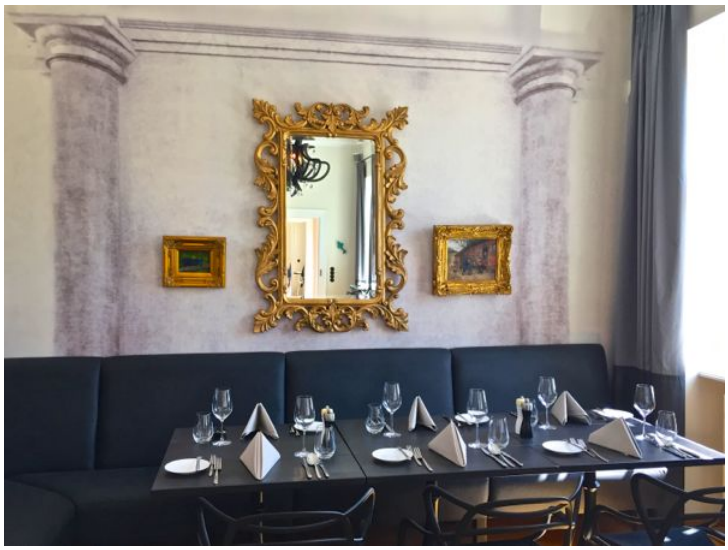
Küchenchef Alfred Friedrich

Zum modernen Design im alten Gemäuer passt die Küche durchaus gut. Sie ist im Grunde zwar zeitlos, schafft aber doch mit einer gewissen Leichtigkeit entstaubte Klassiker in Bestform auf den Tisch zu bringen. Für sein wunderbares Wiener Schnitzel ist Alfred Friedrich bekannt, weshalb es hier keinesfalls fehlen darf. Ein solches Wiener sucht man in dieser Klasse nicht nur in Deidesheim vergebens.

Ungarisches Gulasch von Ochsenbacken mit Topfenknöpfle oder Backhuhn vom Maishähnchen mit Kartoffel-Gurkensalat sollte man sich auch nicht entgehen lassen. Wer sagt, dass solche Gerichte einfach wären, hat keine Ahnung, wie schwer es gerade ist, diese vermeintlich schlichten Genüsse auf Topniveau zu vermitteln. Ein Wiener Schnitzel kann ebenso anspruchsvoll sein wie Languste, Hummer oder Gänseleber. Luxusküche kann langweilen, Bodenständiges spannend sein. Gut gemacht muss es einfach sein und schmecken soll es, das eine wie das andere. So wie das eher der Haute Cuisine zuzuschreibende Schwarzfederhuhn vom französischen Spitzenzüchter Mieral. Alfred Friedrich serviert es im neuen 1718 als saftig-fleischige Keule und zarte Brust mit leicht krosser Haut. Dazu gibt´s aromatische und leicht beschwipste Morcheln und cremige steirische Polenta. Bei den Desserts geht es auf höchster

Ebene weiter, der Apfelstrudel im großen breiten Glas mit Vanille Panna Cotta und Apfelconfit nebst Zimtblüten-Eis und karamellisierten Strudelblättern ist einfach erste Sahne. Das alles hat Sterne-Qualität, zielt aber schon durch lockere Atmosphäre und sympathische Preise gewollt nicht darauf, weil solche Auszeichnungen eine Belastung sein können, die hier gar nicht erwünscht sind.

Der Ketschauer Hof ist nicht allein ein hübsches Hotel, denn dahinter steht das große Niederberger-Unternehmen, zu dem unter anderem gleich mehrere sehr gute Weingüter gehören: Reichsrat von Buhl. Bassermann-Jordan und Von Winning sowie Dr. Deinhard. Von diesen gibt es reichlich Gutes im Keller des neuen 1718, der Weißburgunder von Bassermann-Jordan etwa ist ein sympathischer Jedermannsfreund, ohne flach zu sein. Ein beschwingt fröhlicher Jungmädchenservice sorgt ebenfalls für gute Laune und lädt zu längerem Umtrunk ein.



Das Restaurant 1718 nennt sich nach dem Gründungsjahr des heutigen Weingutes Bassermann-Jordan, dessen mystischer alter Weinkeller genau darunter liegt. Just, wo nun das 1718 zu Hause ist, soll die einstige Bibliothek gestanden haben, weshalb die plastische Wandtapete daran auf schöne Weise erinnert. Das Restaurant 1718 ist erstaunlich anders,

was dem traditionellen Deidesheim gut tut. Hat Alfred Friedrich nun hier seine neue Heimat gefunden? Friedrich war einst neben Hans Haas die große Zugnummer vom verblichenen Frankfurter Brückenkeller, dies war dem Michelin zwei Sterne und dem Gault Millau 18 Punkte wert. Danach machte sich der Österreicher mit dem Humperdinck im Westend in Frankfurt selbstständig und zog später ins Restaurant Marcobronn aufs Schloss Reinhartshausen in den Rheingau. Zuletzt war Friedrich Küchenchef im Frankfurter Restaurant Lafleur, das er nicht gerade in Freundschaft mit der betreibenden Tigerpalast-Gastronomie verließ. Derzeit kocht der große Altmeister so entspannt wie selten zuvor.

Ludwig Fienhold

Ketschauer Hof, Restaurant 1718, Tel. 06326 70000.

Dienstag bis Sonntag von 12 – 14.30 Uhr und 18 – 22 Uhr, sowie kleine Karte und Kuchen zwischen 14.30 – 18.00 Uhr. Montag Ruhetag.

Photocredit: Barbara Fienhold