

Heurigen: Lohningers große Lust-Küche

Österreich at its best!

Wer eine richtige Lust-Küche erleben will, für den sind die „Heurigen-Tage“ im Restaurant Lohninger in Frankfurt eines der größten Ereignisse. Für diese Schmankerln würden wir nicht nur eine längere Reise in Kauf nehmen, wie es der Michelin für die weltbesten Restaurants empfiehlt, wir würden glattweg dafür zum Mond fliegen, bevorzugt mit Herbert Feuerstein, der ja nicht nur Österreicher ist, sondern immerhin auch eine Lizenz für Luftfahrten aller Art besitzt.



Paul Lohninger

Die famose, faunisch gewürzte und hausgemachte Leber- und Blutwurst, die Seniorchef Paul Lohninger herstellt, gibt es in

dieser Qualität kaum irgendwo. Ein Highlight auch die gebackenen Steinpilze mit großartiger Remouladensauce. Nie mehr verzichten wollen wir auch auf das saftige Grill-Hendl mit Rosmarin-Erdäpfeln. Ein Hochgenuss zudem der in Salz gegarte Zander aus dem Zeller See mit Eierschwammerl-Gulasch. Inzwischen ein Evergreen: Bio-Schweins-Brat'l in Majoranssaft mit Krautsalat. Wer braucht da noch Sous Vide Gegartes, wenn es auf direktem Weg viel besser geht.



Dirk Schommer

Beim Heurigen im Lohninger gibt es noch mehr und stets wechselnde Gustostückerl, eines schöner als das andere. Manches davon findet auch Einzug auf die Speisekarte. Mario und Paul Lohninger und deren Küchenchef Dirk Schommer sind ein tolles Trio. Im Restaurant Lohninger gibt es an normalen Tagen neben Österreich-Klassikern auch viele kreative Gerichte. Nach einem Heurigen bei Lohningers wird einem jedoch wieder vieles bewusst. Diese wunderbare Basis-Küche mit ihrer prallen Fröhlichkeit geht zumindest bei uns in Deutschland mehr und mehr verloren. Die jungen Köche schießen eher nach Luxusprodukten und wollen lieber mit Hummer, Jakobsmuscheln und Gänseleber beeindrucken respektive langweilen, als sich die Rezepturen von solchen Klassikern einzuverleiben. So lange die Lohningers ihre Heurigen-Tage haben, besteht noch Hoffnung – weil sich viele hier etwas abschauen könnten.

Ludwig Fienhold



Zander

Der letzte Heurigen-Tag in diesem Jahr findet am 29. Oktober statt. Erika Lohninger und ihr Team tischen von 12 bis 15 Uhr auf. Die Gerichte variieren je nach Saison und Verfügbarkeit, damit auch unter den treuen Heurigenfans keine Langeweile aufkommt. Reservierungen unter **069 – 247 557 860**. Der Preis beträgt wie gewohnt 39 Euro pro Person exklusive Getränke.