

Restaurant Schweinsbraten Welt ereignis

Lohninger:
als

Moderne Alpen-Küche

Von Ludwig Fienhold

Du denkst dein Herz schwappt dir über, wenn du diesen Schweinsbraten auf dem Tisch hast. Das ist, was man Sekundenglück nennt. Wenn Herbert Grönemeyer das Frankfurter Restaurant Lohninger kennen würde, hätte er sein Lied dem Schweinsbraten gewidmet. Dieses Brat'l ist ein kulinarisches Welt ereignis.

Saftig muss er sein, der Schweinsbraten, und mit einer krossen Kruste glänzen. Wenn dann noch ein schönes Fleischaroma, eine mitreißende, leichte und doch geschmacksfüllende Jus hinzukommt, wie bei den Lohningers, dann wird aus dem Sekundenglück ein sehr sehr langer Moment.

Der frisch aufgeschnittene Schweinsbraten dampft verlockend. Superbe Saftigkeit mit krachiger Kruste und schmelzige Semmelknödel. Mehr Schwein kann kein Gast haben. Diese famose Herzhaftigkeit stammt vom Schwäbisch Hällischen Landschwein aus dem Hohenloher Land. Beste Bio-Qualität. Dazu gibt es auch noch einen feinst gekümmelten, Engelshaar gleichen und mit gutem Öl und Essig verfeinerten Krautsalat, der allein schon Statur für eine Hauptrolle hat.



Kein Gericht, ob mit Luxushabitus wie Hummer oder Gänseleber, kann mehr Freude vermitteln als ein solch vortrefflicher Braten, der mit viel Gefühl und Hingabe zubereitet wurde.

Einen besseren Schweinsbraten als bei Lohninger haben wir weder in Deutschland noch in Österreich gegessen. In Österreich gehört dieser zum Grundrepertoire der Sonntagsbraten. Deshalb wird er im Restaurant Lohninger auch sonntags am Mittag und am Abend serviert. Weil das Gericht so begeistert, kommt es zudem oft auf die Abendkarte.

Man kann zum Schweinsbraten einen pfeffrigen Grünen Veltliner oder einen würziger Pinot Noir trinken. Wir bevorzugen zu solchen raffinierten Deftigkeiten Champagner aus großen Weingläsern. Im Lohninger stehen ausreichend erstklassige Bouteillen bereit.

Im Frankfurter Restaurant von Mario Lohninger (oben im Bild) gibt es eine spannende Mischung aus der Küche seiner österreichischen Heimat und modernen Gerichten, die asiatisch, amerikanisch und französisch inspiriert sein können. Mario Lohninger und sein Vater Paul stehen mit einem jungen Team gemeinsam in der Küche, Mutter Erika führt den Service. Ein Familienbetrieb, wie er nicht nur in Großstädten selten geworden ist.

Lohninger, Frankfurt, Schweizer Straße 1, Tel. (069) 247 557 860. www.lohninger.de

Photocredit: Barbara Fienhold