

Wildwechsel: Das neue Lokal Landgut im Kempinski Falkenstein

Restaurant-Kritik

Von Ludwig Fienhold

Achtung, jetzt kreuzen Hirsche, Wildschweine und Rehe ihren Tisch! Das neue Restaurant *Landgut* im Taunus hat sich auf Regionales eingeschossen, das aus heimischen Wäldern kommt. Die Küche bietet aber nicht nur Jagdfrisches, sondern auch vieles andere Gute der deutschen Küche. Bis vor kurzem hieß das Landgut noch Siesmayer. Das in die Jahre gekommene altväterliche Ambiente ist einem sehr schönen modern ausgelegten Landhausstil gewichen.



Kamin und warme Farben, kommode Sitzecken und Tische ohne Steifweißdecken, Servietten mit Wildwechsel-Hirsch-Emblem und wirklich edle Walddapeten, welche die Umgebung nach Innen aufnehmen, geben dem neuen Lokal eine auf den Taunus abgestimmte Atmosphäre. Symbolisch für den

Wechsel steht die Berkel-Schneidemaschine mittendrin, der Rolls-Royce unter den Präzisionsgeräten. Dort werden Kaiserspeck, Coppa und andere leckere Schweinereien frisch aufgeschnitten und mit umwerfend gutem Brot aufgetischt (Bauernbrot, Kartoffelbrot, Zwiebelbrot). Wer da nicht diszipliniert ist, wird sich schon vor dem ersten Gang

vollmampfen.

Oliver Heberlein ist zwar nach wie vor der Küchenchef und kann sich auf die bemerkenswerte Souschefin Beate Braun und ein gutes Team stützen, hat aber seinen Stil deutlich geändert. Offenbar liegt der Küche das neue Konzept noch besser. Einen besseren Einstieg als den lauwarm geräucherten Bachsaibling aus dem Taunus kann es kaum geben, weil er mit Leichtigkeit und Raffinesse zeigt, was eine lustfördernde Vorspeise auszumachen versteht. Der Saibling ist von zartem Aroma, der süffige Kartoffel-Raukensalat wird von einer schwungvollen Radieschen-Kapernvinaigrette würzig pointiert. Der gebratene Kabeljau mit Rieslingsauce, Linsen und Apfel-Meerrettichkompott ist ebenso zart wie ausdrucksvoll und geschmacklich bestens austariert.



Roulade

Einen Evergreen, wie wir ihn lieben und der jetzt schon die Statur eines Hausklassikers im neuen Landgut hat, ist die geschmorte Roulade vom Weiderind mit hervorragender und erkennbarer Spätburgundersauce, Karottengemüse und Kartoffelstampf. Die Armen Ritter sind ein uraltes Traditionsgericht, das bis ins 14. Jahrhundert zurückreicht und in ähnlicher Form auch im Römischen Reich bekannt war. Im Landgut Falkenstein werden sie indes nicht auf die alt-derbe

und doch wunderbare Art mit halbierten Brötchen, Milch, Ei und Zucker serviert, sondern verfeinert zubereitet. Dort sind die Armen Ritter fast schon Edelleute auf Briochebasis, von Schwarzbiersabayone und Kirschbiersorbet bestens eskortiert.

Manierlich moderate Preise beim Essen, netter Service. Warum man aber einen mittelprächtigen Champagner in kleine Gläser mit Reklameaufdruck sperrt und deutlich zu hoch kalkuliert, können wir nicht nachvollziehen. Die üppige Weinkarte punktet mit deutschen Gewächsen, bei den offenen könnte es noch spannender und individueller zugehen. Persönlicher Bouteille-Tipp: Sauvignon Blanc 2009 von Prinz aus dem Rheingau.



Kabeljau

Die neue Extrakarte mit sechs Bieren der hochspeziellen und sehr empfehlenswerten Manufaktur Braufactum passt zum neuen Restaurant, zumal diese Biere sehr gut zu gewissen Speisen eingesetzt werden können. Die Terrasse ist die schönste überhaupt, gäbe es nicht noch die ebenso attraktive in der nahen Villa Rothschild, die ja als Schwesterhotel ebenfalls im Besitz des Unternehmers und Jägers Dr. Broermann ist und auch von Kempinski betrieben wird. Fazit: Der Wechsel vom Restaurant Siesmayer zum neuen Landgut hat deutlich mehr als eine Namensänderung gebracht. Ambiente und Küche sind in ihrer Aussage und Darstellung weit eindeutiger geworden. Die Neuausrichtung ist radikal und signalisiert genau das Wurzelpackende: Back to the Roots.

Hotel Kempinski, Restaurant Landgut Falkenstein, Königstein-Falkenstein, Debusweg 6-18, Tel. 06174 900. Täglich geöffnet von 18 – 22 Uhr. Hauptgerichte 23 – 36 €.

www.kempinski.com/falkenstein

Photo Credit: Barbara Fienhold