Die besten Häuser am Platz

Sterneköche am 19. Loch – an manchen Plätzen wartet der Höhepunkt erst nach dem letzten Putt. Eindrücke einer Deutschlandreise

Charly Kirschner kocht in Beuerberg, ein exklusiver, doch auch egalitärer Club südlich von München. Seine Küche ist dem Bodenständig-Weltbekannten verpflichtet, sein Credo ist es, Vergnügen zuzubereiten.

BEUERBERG

Der Golfclub Beuerberg und sein Restaurant punkten mit einem außergewöhnlichen Blick auf das Alpenpanorama sowie einer legeren, bodenständig-internationalen Hochküche. Hervorragende Weinkarte, sehr zivile Preise.

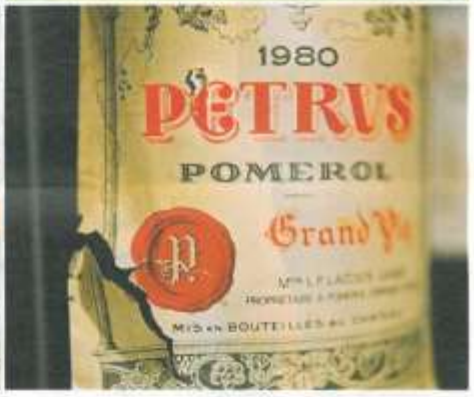
Durchschnittskonsumation: 35–100 Euro p. P.

Greenfee: 60-100 Euro

82577 Beuerberg, Gut Sterz

Tel.: 08179/617 oder 728

www.gc-beuerberg.de



Manfred Klimek

Gerade dreißig Minuten nach der Landung in Frankfurt am Main, fünfzehn Minuten nach dem Entern der Taxi-Limousine, hält man vor einem Monument monarchischer Macht namens Friedrichshof, das Victoria Kaiserin Friedrich – eine Tochter Königin Victorias von England – Ende des vorletzten Jahrhunderts nahe Frankfurt als Witwensitz errichten ließ. An einem Ort namens Kronberg.

Der Steinhaufen, graubraun, edel, groß und klotzig, ist seit einigen Jahren ein Schlosshotel, das sich von all den anderen deutschen Schlosshotels durch ein ungewöhnliches Risiko unterscheidet: Betritt man die helle, südseitig gelegene Terrasse des sonst so schattenspendenen Refugiums, kann man unvermittelt von einem harten Ball aus gepresstem Kunststoff getroffen werden. Der Schütze zeigt dann zwar Bedauern, will aber augenblicklich weiterschießen. Platz den Golfern.

So ein Fehlschuss komme nun wirklich sehr selten vor, meint eine Verantwortliche des Hotels, auszuschließen sei aber gar nichts, denn zwei Löcher des dicht anschließenden Terroirs enden nun mal genau vor den Kaffeetassen der Gäste. Jene begreifen das Treiben vor ihren Augen durchaus als Attraktion und positionieren sich schon wegen des Geschehens dicht an der roten Fahne, die am letzten Loch in den hessischen Himmel ragt. No risk, no fun.

Golfplatz und Hotel haben wenig miteinander zu tun, sie wirtschaften separat. Rechts neben dem Schloss weist ein Weg zu einem schlichten Holztor, das die Besucher des Golfplatzes an ihr Handicap erinnert – sechsunddreißig (wochentags) und achtundzwanzig (Wochenende) sind Spielbedingung.

Das Hotel ist im englischen Stil gebaut. Das bedeutet Opulenz und Gediegenheit ohne eine einzige Andeutung kontemporären Designs. Die Kellner tragen weiße Handschuhe, sie verstehen sich als Gegenteil zeitgeistiger Eventmanager. Im Speisesaal hört man dann auch nur die Geräusche arbeitenden Bestecks, doch jene, die hier eintreten, pflegen dem Lärm des Alltags bewusst zu entfliehen.

Marco Wenninger konterkariert die steife Oberlippe seiner Außendienstmitarbeiter mit hemdsärmelig zupackender Natur. Wenninger ist der Küchenchef des Komplexes, ein Schwabe, der das Kochen bei Martin Öxle in der deutschlandweit berühmten Stuttgarter Speisenmeisterei gelernt hat. Die Gäste des Schlosshotels gehören eher der konservativen Klientel an, das heißt aber nicht, dass Wenninger zu konservativen Gerichten gezwungen ist. Ganz wider Erwarten sind Jakobsmuscheln auf rotem Reis mit Olivenölschaum, Morcheln und grünem Spargel der Renner des ausklingenden Frühjahres, eine Kombination, die erst durch den Konter der erdigen Frühlingsgemüse spannend wird. „So ein Erfolg lässt sich nicht planen", resümiert Wenninger, der eher die Chiemsee-Ente mit Rahmwirsing und Mandelbällchen als kulinarischen Favorit seiner Gäste ausgemacht hätte. Doch selbst der Hummer auf mildem Ingwer-Risotto hat mehr Anhänger als das kulinarisch Bürgerliche. „Deutschland", sagt Wenninger, „hat sich geändert."

Geändert hat sich, dass man perfekte Grundprodukte wie Taube oder Petersfisch nicht mehr heimlich aus Frankreich über die Grenze schmuggeln muss. Vor zwanzig Jahren – so erzählen es Deutschlands Köche der ersten Stunde – traf man sich heimlich auf Autobahnparkplätzen und übernahm die Ware. Kriminell im Auftrag der Feinschmecker.

Geändert hat sich auch die Genussklientel. War es einst das Privileg des Pfeffersacks, mit Champagner anzustoßen, philosophieren heute selbst Politiker

Marco Wenninger ist der Küchenchef des alten Schlosshotels Kronberg nahe Frankfurt. Er konterkariert das konservative Milieu mit seiner elaborierten internationalen Küche.

KRONBERG

Das Schlosshotel Kronberg thront in absoluter Ruhelage nur wenige Minuten von der Frankfurter Innenstadt entfernt. Es ist eine klassische, konservative Herberge mit schwerer Täfelung und altem, sehr gepflegtem Interieur.

Zimmer: 210 – 1465 Euro

Menü: 35 – 65 Euro

61476 Kronberg, Hainstrasse 25, Tel.: 06173/701 01

www.schlosshotel-kronberg.de

Golf und Landclub Kronberg in unmittelbarer Nähe

Greenfee 50 – 60 Euro

Tel.: 06173/14 26, www.gc-kronberg.de

der Linkspartei über die Qualität des Barolo-Jahrgangs. Und in der Wolle gefärbte Sozialdemokraten schlagen nachmittags am Golfplatz Bälle ab.

Es wäre also anzunehmen, dass sich Golf und Genuss zuvorderst begegnen. Aber weit gefehlt. Obwohl die meisten Golfer eine alltägliche Versorgung mit adäquatem Essen und Trinken für unumgänglich halten, findet man kaum einen Golfplatz, der auch mit seiner Gastronomie punkten will. Das bleibt Nebensache, oft nicht mal eine schöne.

Mangelndes Interesse auch in Kronberg. „Nur etwa fünf bis zehn Prozent unserer Gäste kommen die wenigen Schritte vom Golfplatz in das Restaurant", sagt Wenninger, ein verblüffend geringer Anteil, denn nirgendwo in Deutschland ist der Weg vom achtzehnten Loch zur ersten erlesenen Vorspeise so nah wie hier. Das Management will die Golfer mit speziellen Wochenendarrangements an die Tische holen. Doch wer nach dem Spiel das Legere bevorzugt, wird im ehrwürdigen Speisesaal schnell an das Formelle erinnert. So manchem Frankfurter Anwalt oder Börsenmakler wird das antiquiert vorkommen, aber das Schlosshotel will sich wohl nicht weiter andienen. Ein gutes Restaurant sollte reichen, der Spieler muss den Weg schon selbst finden.

Lothar Eiermann hat das alles miterlebt. Das Gerangel um gute Grundprodukte oder die Diskussion, ob ein Fünfgang-Menü nun hundert Mark kosten darf. Eiermann ist Sternekoch der ersten Stunde, er residiert – so darf man das ohne Übertreibung nennen – im Schlosshotel Friedrichsruhe zwischen Würzburg und Heilbronn. Dort, wo Deutschlands Wirtschaftsdaten noch in Ordnung sind.

Das Hotel Friedrichsruhe ist von einem anderen Schlag als der Friedrichshof in Kronberg. Nicht ein dunkles, sondern mehrere helle Gebäude, Speisesaal und Küche sind in einem eigenen Trakt ausgelagert, frankophile Architektur und schwäbisches Fachwerk dominieren den Ort. Dieses Gelände war immer dem Vergnügen verpflichtet, eine Petitesse wohlhabender Müßiggänger.

Der benachbarte Golfclub Heilbronn-Hohenlohe ist weder in Sicht- noch Rufweite, das erste Loch wartet aber lediglich fünf Minuten entfernt, der Weg dahin führt durch eine wunderschöne Allee. Eiermann ist selbst ein besessener Golfspieler, so kann man mit ihm auch nach dem Spiel noch über Sport und Sportlichkeit reden. Besser aber, man redet über die Zusammenstellung des Menüs.

Eiermanns Restaurant ist in den gastronomischen Aufbruchsjahren geerdet: Pastelltöne an den Wänden, intime, weit entfernt gestellte Tische, altes Tafelsilber, verzierte Dekantierkaraffen und viele klassische Gemälde. Im Speisesaal herrscht – dem Ambiente ganz gegenteilig – ein lockerer Umgangston, das egalistisch auftretende Personal, meist langjährige Mitarbeiter, die allerlei Prominenz aus Kultur und Medien versorgen, lockert den Service mit Bonmots auf – alles kann hier, nichts muss.

Die modische und populäre Molekular-Gastronomie, das Kochen mit physikalischen und chemischen Showeffekten, hat hier nicht geankert, Lothar Eiermann modernisierte seine klassisch-französische Cuisine bislang nur nach eingehender Reflektion aller drängenden Strömungen. So kommt sein Stil im Zuge der nun vorherrschenden konservativen Besinnung wieder in Mode. Obwohl Eiermann jede Mode schon aufgrund seiner Souveränität herzlich egal sein kann. Ein Klassiker dieser Küche ist das im Ganzen gebratene Wildperlhuhn,