

ALTE LIEBE Augsburg

Anleihen an japanische
Esskultur: »Alte Liebe«
in Augsburg.



1 Augsburg gilt als Testmarkt für Deutschland. Der Grundsatz »If I can make it there, I'll make it anywhere« wird zwar vorrangig von Handelsunternehmen erhoben, die hier ihre Konzepte auf den Prüfstand stellen. Aber er ließe sich auch für die zunehmend gesichtslose Gastronomie der als durchschnittsdeutsch deklarierten Großstadt adaptieren. Ben Mitschle, Koch und Inhaber des frisch besternten Speiselokals »Alte Liebe«, geht einen entgegengesetzten Weg. Er lässt die Erfahrungen aus seiner Zeit in Berlin und von vielen Reisen in seine bedachte Art, Lebensmittel auszuwählen und zu verarbeiten, einfließen. Auf den Tellern landen ausschließlich Produkte aus dem engen Lieferantennetzwerk, immer häufiger auch aus nachhaltigen Projekten oder der eigenen Gärtnerei, mit Anleihen an die japanische

Esskultur zu handwerklich sehr präzisen, intuitiven Kreationen verwoben. Das gereifte Rind etwa, hauchdünn aufgeschnitten, wird nur Zehntelsekunden über glühende Binchotankohle gezogen. So erhält das winters von Mais und schwarzem Trüffel, im Frühjahr von Spargel und Morcheln flankierte Dry Aged Beef delikate Röstaromen. Die Seeforelle, glasklar im Geschmack, serviert der 38-Jährige mit einer unter die Haut gehenden Rauchbutter-Beurre-blanc, deren Basis ein aus den Häuten gezogenes Rauchsalm-Dashi ist. Dazu Dillöl, Forellenkaviar und die zart gesprenkelten Salatblätter des Forellenschlusses, gewissermaßen die deutsche Antwort auf den Radicchio di Castelfranco. Auch Weinkarte und Restaurantgestaltung folgen diesem konsequent durchgezogenen Individualitätsprinzip. SSC

BEWERTUNG



Essen	46	von 50
Service	19	von 20
Weinkarte	19	von 20
Ambiente	8	von 10
GESAMT	92	von 100

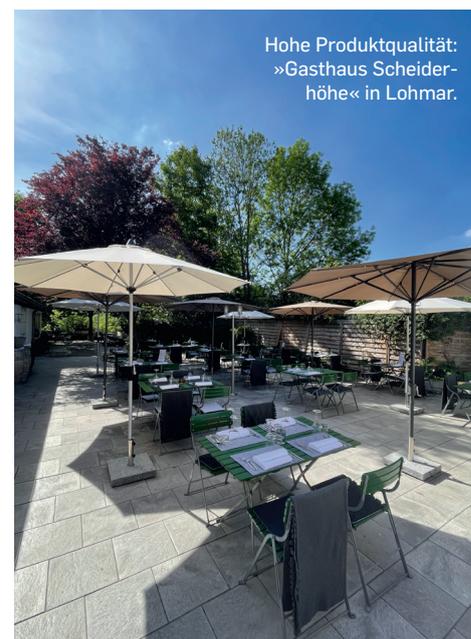
ALTE LIEBE

Alpenstraße 21
86159 Augsburg
T: +49 821 65057850
alte-liebe-augsburg.de

GASTHAUS SCHEIDERHÖHE Lohmar

2 Mit dem Auto braucht man gerade mal eine halbe Stunde von Köln bis nach Lohmar. Für die kurze Wege gewohnten Rheinländer eine kleine Weltreise, tatsächlich aber nur ein Katzensprung, der an Wiesen und Feldern vorbei zu einem charmanten Gastropub mit Fachwerkarchitektur (nebst Biergarten, Festsaal und Wintergartenanbau) führt. Moderne Gasthausküche nennt Daniel Lengsfeld sein Konzept und bewegt sich damit souverän im Spannungsfeld zwischen gutbürgerlicher (Hausmanns-)Kost und produktfokussiertem Casual Fine Dining. Gerichten wie dem Austernpilz-Tempura mit Trüffel-Bergkäse-Creme, den von süßsauren Karotten und fruchtiger Chilisauce flankierten, kräftig abgeschmeckten Blutwurst-Wan-Tan oder den Wildgarnelen mit Cedri und Dashi-Olivenöl-Sud merkt man Lengsfelds Zeit bei

Tim Raue, als Küchenchef des »Sra Bua«, deutlich an. Dagegen lässt sich das würzige Wald- und Edelpilzgulasch mit Kraut, Rüben und Serviettenknödel eindeutig in der Welt der rustikalen Klassiker verorten. Auch mediterrane Anklänge wie etwa beim Bilderbuch-schlotzigen Meeresfrüchtesorrisotto mit deutschem Meeresspargel oder dem rosa gebratenen Karree vom Eifeler Lamm mit gegrillter Eifeler Paprika und Lamm-Arancino finden sich – und sie gefallen, schon allein der hohen Produktqualität wegen. An ebenjener wird, ebenso wie an der Bodenhaftung, nie gespart. Naturverbunden und qualitätsorientiert zeigt sich auch die dynamisch konzipierte Weinkarte mit kleinem Ahr-Schwerpunkt – von dort stammt schließlich Lengsfelds Ehefrau Stephanie, die den Service so zauberhaft regiert. SSC



Hohe Produktqualität:
»Gasthaus Scheider-
höhe« in Lohmar.

BEWERTUNG



Essen	45	von 50
Service	19	von 20
Weinkarte	18	von 20
Ambiente	8	von 10
GESAMT	90	von 100

GASTHAUS SCHEIDERHÖHE

Scheiderhöher Straße 49
53797 Lohmar
T: +49 2246 18892
gasthaus-scheiderhoehe.de