

## GESCHMACKSACHE



# Aufstehen, hinfahren

VON JACQUELINE VOGT

**W**ände in hellem Holz, Sitzgelegenheiten in sehr bequem. Bedienungen in sehr freundlich, auf der Karte fränkische Küche von Wild bis Gemüse, feine Weine dazu, Schoppen auch. Das könnte, wenn die Küche hält, was der Eindruck verspricht, so etwas wie das ideale Gasthaus auf dem Land sein, der Ort, an dem der Spruch vom Essen wie zu Hause Verheißung und nicht Drohung ist. Und wirklich kommt der Gasthof Adler in Bürgstadt dem sehr nahe.

Die deutsche Küche findet in großer Vielfalt, Intelligenz und Lust statt, ihre besten Protagonisten machen eine wunderbare Arbeit. Das muss man ihnen vielleicht besonders hoch anrechnen angesichts der Tatsache, dass es nicht überall eine breite, solide Mitte gibt, aus der heraus sich die Spitze aufbaut, sondern es in vielen Landstrichen eher so ist, dass die Impulse aus der Sterneküche nach unten durchsickern, zum Beispiel, wenn junge Leute einen altingesessenen Betrieb übernehmen. Wie auch immer das in Bürgstadt war, das Ergebnis ist ein sehr gutes Angebot, auch ein transparentes.

Die Lieferanten von Fleisch, Wild, Geflügel und Fischen stehen auf der Karte. Leuten, die keine Stammgäste sind, erzählt der Kellner ohne Aufforderung, dass die Küche bis auf die Pommes frites alles selbst mache. Wer dann bestellt, findet auf jedem Teller etwas, das ihn aus der Masse heraushebt: Salaten sind Kräuter und Kresse und dünn gestiftelte Radieschen-Scheiben beigegeben. Die Rindsroulade ist die professionell ausgereifte Version der klassischen Hausfrauenvariante mit eingelegten Gurken in der Füllung. Der Kartoffelstampf dazu sieht aus wie durch den Wolf gedreht und liegt wie ein aromatischer Schneehaufen auf dem Teller, oben pudrig und innen sanft nachgiebig, mit Muskatnuss bestäubt. Die Wildbratwürste sind saftig-aromatisch, Bratkartoffeln sind knusprig, die Reibekuchen zum gebeizten Saibling sind kross und so dünn wie Papier.

Gemüse ist bissfest, der geschmorte Rehrücken ist mürbe, das Schulterstück vom Reh hat einen rosa Kern. Und wo ein Essen im Angebot ist, das aus einer Portion Bratkartoffeln besteht, aromatisiert mit winzigen ausgelassenen Speckwürfeln, dazu ein üppiger Salat, das Ganze glücksfördernd wohlschmeckend zu einem Preis von unter acht Euro, braucht einem um die Zukunft dieser Art von Lokalen nicht bange zu werden. Schön auch, einmal eine Kürbissuppe zu essen, in der kein Ingwer ist und keine Kokosmilch, und eine rote Grütze, die weder übersüß noch säuerlich ist, sondern ganz leicht herb: weil sie aus Kirschen besteht und aus roten und schwarzen Johannisbeeren, zu denen das dazu servierte Vanilleeis und die gerösteten Mandelblättchen über dem Sahnklecks die Gegenspieler bilden (Hauptgerichte bis etwa 18 Euro).

**Gasthof Adler** im Landhotel Adler, Hauptstraße 30 in Bürgstadt. Telefon: 0 93 71/9 78 80. Öffnungszeiten: von Januar bis Mai täglich von 17 Uhr an, samstags und sonntags auch Mittagstisch. Betriebsferien vom 28. Februar bis 8. März. Von Mai an mittwochs bis sonntags von 12 bis 14 Uhr und von 17 Uhr an, montags und dienstags nur abends.

Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung, 08.12.2013, Rhein-Main, Seite R2

© Frankfurter Allgemeine Zeitung GmbH 2013. Alle Rechte vorbehalten. [Frankfurter Allgemeine Archiv](#)