



Neue Gastlichkeit in der Pfalz

## Vinothek

In Deidesheim hat die Kanne wieder aufgemacht und in Gönheim lockt seit ein paar

Monaten die Vinothek Hungrige ins Hofgut. Das eine Gasthaus glänzt mit Fachwerk

und einer langen Tradition, das andere ist eher bescheiden in einem ehemaligen

Wirtschaftsgebäude im Hof untergebracht. Beiden ist gemein: eine ambitionierte,

viel versprechende Küche. Zuerst ein Blick in die Vinothek.

■ So ist sie, die Pfalz, und so lieben wir sie: Ein kleines Nest, nicht besonders hübsch, eine Hauptstraße, eng und grau, wäre da nicht das leuchtend rote Weinlaub, das an dem einen oder anderen Torbogen rankt. Hinter den Höfen Wirtschaftsgebäude: alte Stallungen, Garagen, Scheunen. Und ebenda eine Oase des guten Geschmacks. In Gönheim heißt sie: Vinothek. Volker Osieka steht dort in der Küche, wo er Red Snapper zu kunstvollen Menüs verarbeitet und Blut- und Leberwurst zu "Bonbons". Man fährt fast vorbei an der Vinothek, und das wäre schade, denn hinten im Hof zeigt ein junger Mann, was er drauf hat. Osieka ist ein Talent, das unter anderem in der Aubergine und im Mönch's Posthotel und zuletzt im Golfclub Heddesheim den Löffel geschwungen hat. Seit Mai diesen Jahres verleiht der junge Mann dem Hofgut von Gudrun von Thun-Blaul kulinarischen Glanz. Osieka ver-

arbeitet seine Zutaten zu kreativen Gerichten, die dem gehobenen Anspruch voll genügen und trotzdem den großen Hunger stillen. Seine Küche ist jede Anfahrt wert.

Regionale und saisonale Zutaten aus dem Pfälzer Land schätzt Volker Osieka ebenso wie frischen Fisch aus den Weltmeeren. Und so liest sich auch das Menü, das für EUR 44.– nicht eben billig, aber gewiss doch preisgünstig ist: Auf den Tisch kommt zunächst ein Duett aus gelber Paprikasuppe und grüner Spinatsuppe, aufgefüllt mit Prosecco und dermaßen kunstvoll verziert, dass man es am liebsten fotografieren würde. Sie zu essen ist freilich besser: Die Suppe ist sämig, aber nicht sahnig, sie ist perfekt abgeschmeckt und exakt temperiert. All das zusammen bekommt man heuer selbst in der gehobenen Gastronomie leider viel zu selten serviert. Dann der Fisch: zwei Filet-Stücke vom Seeteufel

als Spieß auf einem Zitronengras-halm, hervorragend gegart, umschmeichelt von einer leichten Lauch-Soße. Als Zwischengang wird ein geschmacklich gelungenes, aber einen Tick zu fest geratenes Kiwi-Sorbet auf Wodka serviert. Dann das Fleisch: Hirsch-Filets, zart und exakt gebraten, gebettet auf Kartoffeln und Steinpilzen. Der Haken: Die Olivenkruste passt so gar nicht zum Wild – ihre Sardellen-Note lenkt zu sehr ab. Und den edlen Röhrlingen hätten mehr Biss und Würze gut getan. Das wollen wir aber nicht überbewerten, denn das Gesamtbild ist hervorragend. Nicht zu vergessen das Dessert: ein Maronen-Mousse im Schokomantel. Es ist leicht und nicht so süß.

Volker Osieka hat die Preise für die Hauptgerichte durchweg unter EUR 20.– gehalten. Das pochierte Filet von der Moräne auf einem Ragout von Perlgrauen und Kartoffeln kostet EUR 17,50 und das Rinderfilet auf Steinpilzen EUR 19,50. Wir bestellen das Filet zwischen Medium und durch – und es kommt à point auf den Teller. Unbedingt zu empfehlen sind die Salate in der zurückhaltend süßlichen und sehr aromatischen Quitten-vinaigrette, zum Beispiel mit gebratenem Supreme von der Wachtel und gehobeltem Trüffel (EUR 12,50). Eine reichhaltige, aber übersichtliche Weinkarte rundet das Angebot ab.

TH. FOTO: DIETRICH BECHTEL

→ Vinothek im Hofgut Gönheim. Ludwigstr. 52, 67161 Gönheim, 06322 989180. Mo bis Sa 17.30 – 24 Uhr, So & Fe 11.30 – 24 Uhr (durchgehend warme Küche), Mi Ruhetag