



Gerichte mit Geschichten

Von unserer Redakteurin
Tanja Ochs

Weingut Heitlinger Nicht nur der Ausblick auf die grünen Hügel des Kraichgaus zeichnet das Weingut Heitlinger in Östringen-Tiefenbach aus. Das Restaurant punktet mit weiteren Alleinstellungsmerkmalen vom verglasten Barriquereller bis zu Kräuterbeeten auf der Terrasse. Das Restaurant gegenüber des Golfplatzes will Wanderer mit einem Vesper beköstigen, mehrgängige Menüs, Tagesessen oder einen Imbiss zum Wein servieren. Die Tropfen stammen von den rund 100 Hektar, die das nach eigenen Angaben größte ökologische Weingut Deutschlands im Kraichgau bewirtschaftet. Die Speisen sind von der modernen

Landhausküche inspiriert, alle Zutaten ausschließlich regional und saisonal: Statt Garnelen gibt es Flusskrebse aus der Elsenz und Forellen aus dem nahen Weiher, Brot wird aus Kraichgaukorn gebacken. „Unsere Küche erzählt eine Geschichte“, sagt Geschäftsführer Cyriacus Schultze – nämlich die der örtlichen Bauern und Produzenten oder auch die der Kräuterfrau, die im angrenzenden Weinberg unterwegs ist.

Die Gerichte von Chefkoch Markus Fellhauer wollen „klassische Produkte zeitgemäß interpretieren“, das Ergebnis ist gehobene Küche zu erschwinglichen Preisen. Auf der wechselnden Tageskarte finden sich Vorspeisen wie Feldsalat mit Speckkracherle für acht Euro und Hauptgerichte wie ein Duett von Zander und Lachs oder Rehragout mit Beilagen für 19 Euro. Angeboten wird eine Mischung aus Fleisch, Fisch und veganen Gerichten. Das Fünf-Gänge-Menü kostet 55 Euro, inklusive

Essen & Genießen

Weinbegleitung 79 Euro. Wer einfach einen Heitlinger-Tropfen genießen möchte, kann auch nur einen Brotlaib mit Süßrahmbutter und Schnittlauch-Schmand für vier Euro oder einen Schokokuchen für drei Euro dazu bestellen. In der Mitte der Weinstube, die 45 Plätze an urigen Holztischen in

gemütlich-modernem Ambiente bietet, bilden die Hauptdarsteller den Blickfang: Je nach Jahreszeit sind auf einem Tisch Gemüse, Obst und andere Zutaten angeordnet, die der Gast auf der Speisekarte wiederfindet. Vor der Tür bietet die Terrasse weitere 80 Plätze, ein stilvoller Bankettbereich

eignet sich für Familienfeiern und Firmenevents. Das angrenzende Hotel soll noch in diesem Jahr eröffnet werden, ebenso ein Steakhaus. Ab April sind halbtägige Kochkurse mit regionalem Bezug geplant, bei denen die Teilnehmer Tricks vom Chefkoch lernen. Und einmal im Monat ist ein renommierter Koch mit eigenen Spezialitäten „zu Gast bei Heitlinger“.

Weitere Infos unter www.restaurant-heitlinger.de. Geöffnet mittwochs bis sonntags 11.30 bis 23 Uhr. Reservierung unter Telefon 07259 911217, E-Mail: reservierung@restaurant-heitlinger.de.

Auszeichnung Und noch jemand hat Grund zur Freude: Sternekoch Sebastian Wiese vom Restaurant Amtskeller im Romantik Hotel Altes Amtshaus in Mulfingen-Ailringen erhielt seinen Meisterbrief als Küchenmeister und wurde gleichzeitig für seine Leistungen als Jahrgangsbester ausgezeichnet. 20 Köche hatten an der dreimona-

tigen Vollzeit-Ausbildung am Gastronomischen Bildungszentrum in Rothenburg an der Tauber teilgenommen. Der 39-jährige Niedersachse arbeitet seit 2008 als Küchenchef im Amtskeller. *red*

Kontakt

E-Mail: magazin@stimme.de



Geschäftsführer Cyriacus Schultze (links) und Chefkoch Markus Fellhauer in der Weinstube, dem „Herz der Gastronomie“ des Weinguts. Foto: Tanja Ochs

ANZEIGE



Jubiläums-Menü

2 bestellen · 1 bezahlen
19. – 22./26. – 29. März ab 18.00 Uhr
Weitere Infos unter
www.rauersgutestube.de

**Wir haben noch
Räumlichkeiten** für Ihre
Hochzeit oder Feierlichkeit
am **12.7.14** und **26.7.14** frei.

Rauers Gute Stube
74257 Untereisesheim, Jahnstraße 16
Tel. 07132 / 3413810, Fax 3413812
www.rauersgutestube.de