

SZ-Kostprobe

Felix Mostrich

Retter's

Es soll immer noch Leute geben, die sich weigern, die Räume in der Frauenstraße, in denen einmal die Weinstube „Holzbaur“ eingerichtet war, wieder zu betreten. Holzbaur – das war das letzte privat betriebene Lokal der Innenstadt, das die Kultur altdeutscher Weinstuben über die Zeiten gerettet und einer bestimmten Weinregion Deutschlands bis zum Ende die Treue gehalten hatte. Im Holzbaur wurde fast ausschließlich Württemberger Wein ausgeschenkt und die einfache schwäbische Küche auf einem Niveau gepflegt, wie man es auch im Schwäbischen nur selten erlebt. Es war also für die Stammgäste ein herber Verlust, als Holzbaur-Wirt Rüter sich zurückzog. Nur der Denkmalschutz konnte die getäfelte Zirbelholzstube vor den Launen des Zeitgeists bewahren. Dennoch haben die Betreiber der nachfolgenden „Brasserie“ eine Zeit lang gebraucht, bis sie einen Teil des alten Publikums zurückgewonnen hatten. Lange haben sie sich bei den gestiegenen Mietpreisen freilich nicht halten können. Fast ein Jahr lang stand das Lokal leer. Dann meldete sich eine Wirtin, die im Nachbarhaus zusätzlich noch eine Weinhandlung

einrichten wollte. Dass sie mit Nachnamen Retter hieß und sowohl ihr Lokal als auch ihren Laden dem deutschen Wein widmen wollte, hätte man fast als Zeichen vom Himmel deuten können. Für die ehemaligen Stammgäste jedenfalls, die jahrelang auf ihr Manna hatten verzichten müssen, gab es nun keine Gründe mehr, zu trotzen, zumal in der engagierten neuen Mannschaft schwäbische Laute sehr viel häufiger und authentischer zu hören waren als zuvor bei den bayerischen Nachfahren des alten Holzbaur.

Retter's ist ein modernes Restaurant, in dem die neue leichte Küche mit süddeutschen Akzenten variiert und die Wiederentdeckung des deutschen Weins überzeugend zelebriert wird. Garanten für die gleichbleibende Qualität in der Küche sind einmal der Küchenchef Peter Gruber, der sein Handwerk in einigen der besten Häuser erlernt hat; zum anderen das weise Prinzip der Beschränkung auf wenige Gerichte, ja auf ein einziges täglich wechselndes Vier-Gänge-Menü, dessen Bestandteile dann freilich mit großer Sorgfalt und frischen Materialien zubereitet werden. Wer also bereit ist, sich einem Köhner anzuvertrauen, der ist bei Retter's gut aufgehoben. Die Gäste können einzelne Gänge auslassen oder den preiswerten Tages-„Klassiker“ als Alternative wählen. Außerdem hält die Küche auf Anfrage ein vegetarisches und ein zu-

sätzliches Fisch-Gericht parat. Zwei Gänge kosten 25, drei Gänge 33, vier Gänge 40 Euro.

Von den einfachen Tagesgerichten haben wir die angenehm lockeren, schmackhaften Kalbfleischpfanzl (10,50) sowie die saftig pralle Rindsroulade (12) probiert. Das Bauerngericht „Gansjung“ – Gänse-Innereien in einem Ragout aus den weniger edlen, aber besonders schmackhaften Teilen der Gans – ist sicher nicht jedermanns Sache; doch wenn es geschmacklich so verdichtet wird wie bei Retter's und mit knusprig gerösteten Knödelscheiben und Blattsalat kombiniert wird, bekommt es höhere Weihen (12). Der Küchenchef von Retter's kauft also keine ausgelösten Geflügelteile wie viele seiner Kollegen, sondern ganze Tiere. So kann man im Herbst auch mal zu einer herzhaften Gänserilette kommen; sie wird mal mit mariniertem Kürbis als Vorspeise serviert, mal als Aufstrich zum guten Brot auf dem Tisch.

Den Aufstieg in die höheren Regionen des Genießens schafft der Besucher meist schon mit den Vorspeisen. Etwa mit dem gebratenen herbstlichen Gemüse, das lauwarm als Salat angemacht ist und schön korrespondiert mit Flusskrebsschwänzen und Jakobsmuscheln. Eine kleine Sensation auch die Roulade von der Maishuhnbrust mit Pfefferlingsgemüse: wann hat Huhn von so zarter

Konsistenz je so üppig geschmeckt?

Der zweite Gang im Tagesmenü ist jeweils Fischen und Meerestrukturen vorbehalten. Alles, was wir hier probiert haben, war makellos zubereitet und originell komponiert: Ob St. Pierre mit geschmortem Romana-Salat und Rieslingssauce, Heilbuttfilet mit Blattspinat und Rotweibutter oder Schollenfilet mit Jakobsmuscheln und Petersilienwurzeln – die Harmonie zwischen dem verführer-



risch zarten Fisch, dem feinen Gemüse und der kräftigen Sauce war jeweils beeindruckend. Besonders bei der Rotweibutter haben wir die Augen verdreht.

Einige Fleischsorten – Lamm und Geflügel etwa – bezieht Retter's vom niederbayerischen Gut Polting, das sich in den letzten Jahren mit seinen Qualitätsprodukten in der gehobenen Gastronomie mehr und mehr gegen die internationale Konkurrenz hat durchsetzen können.

Die fabelhafte Entenbrust wie die prächtige Keule vom Weidelamm, jeweils im Ganzen gebraten, wurden in rosigen Scheiben serviert, die den wunderbaren Naturgeschmack perfekt weitergaben. Von den Beilagen haben sich vor allem der in seinen Originalfarben prunkende, beißeste Wirsing zur Ente und der balsamisch cremige Bärlauchrisotto zum Lamm eingeprägt. Reh wurde an unserem Tag in zweierlei Gestalt geboten: Neben den fabelhaft zarten Scheiben von der Keule lag deftiges Ragout; die Schlehensauce steuerte eine schöne Frische bei, ohne den Originalgeschmack zu trüben. Von den Desserts muss man bei Retter's nicht lange reden. Sie sind nach einfachen Prinzipien aus jeweils besten Materialien zusammengestellt, versteigen sich also nie in exotische Fernen. Wenn ein Topfen-Nektarinen-Gratin freilich so heiß auf den Tisch kommt, dass das zerlaufende Eis am Teller festbrennt, bleibt der Genuss doch ein wenig eingeschränkt. Für Käse-Liebhaber gibt es zu acht Euro eine schöne kleine Auswahl an Spezialitäten aus dem Tölzer Kasladen.

Zu jedem Gang schlägt die Retter-Mannschaft einen anderen passenden Wein der Oberklasse vor (0,1 Liter zu 3,50 bis 6,50 Euro). Auf diese Weise kann man an einem Abend recht abwechslungsreich durch den Weingarten Deutschland promenieren und kleine loh-

nende Abstecher nach Österreich, Südtirol oder Frankreich machen. Zum deftigen Gansjung beispielsweise empfiehlt Sommelier Jochen Beuz, der sich im Schloss Elmau einen Namen gemacht hat, eine trockene, volle Weißburgunder-Spätlese vom fränkischen Weingut Graf von Schönborn, zum Schollenfilet einen Riesling von Schloss Reinhartshausen aus der Spitzenlage Hattenheimer Nussbrunnen und zum Lamm einen ergiebigen Lemberger von Aldinger, dem Revoluzzer der Württemberger Prädikatswinzer, der es wagt, mit den in Deutschland derzeit noch streng verpönten, aber international längst hoffähigen Eichenholzchips zu experimentieren. Preislich bleibt man dabei immer in einem realistischen Rahmen, denn bei Flaschenweinbestellungen schlägt die Wirtin nur 15 Euro auf den Ladenverkaufspreis drauf, egal wie hoch der Grundpreis ist.

Fazit. Die deutschen Weinerzeuger, die in den letzten Jahren die fälligen Kurskorrekturen in Richtung Qualität vollziehen konnten, haben im Retter's einen Partner gefunden, der ihre Ansprüche gastronomisch würdig zu beantworten weiß. RETTER'S Feinschmecker, Frauenstraße 10. Telefon 23 23 79 23. Geöffnet Dienstag bis Samstag von 11.30 bis 14.30 und 17.30 bis 23 Uhr.