

Hier wird die Aussicht als Entree serviert

Reinhard und Konrad Göppel bieten im malerisch gelegenen Hotel & Restaurant Burg Waldenstein beste regionale Kost

Knorrigte Apfelbäume, eine malerische Serpentine, Ziegen als weiße Flecken am Hang. Und oben angekommen der Blick zurück aufs Wieslaufthal, ein Panorama in saftigem Grün: Das Hotel & Restaurant Burg Waldenstein am Rande des



Welzheimer Waldes serviert den Besuchern schon vor der Bestellung das Entree.

Das Schloss Waldenstein wurde einst Hofmeister Antony von Emershofen von Graf Ulrich V. leihweise überlassen. Die umliegenden

Ortschaften wie Schlechtbach und Rudersberg leisteten Fron. Das ist lange vorbei, ebenso wie der große Brand im Jahr 1819. Inzwischen steht Reinhard Göppel täglich im Dienst, im Dienst für die Gäste. Mit seinem Bruder, Küchenchef Konrad, führt er Hotel und Restaurant, 15 Stunden arbeiten sie im Tagesschnitt. „Bei uns“, sagt Reinhard Göppel, „ist der Stammtisch das Wohnzimmer.“

Aber die Arbeit sei Ehrensache, denn das Anwesen ist bereits in der dritten Genera-



Reinhard (re.) und Konrad Göppel vor dem Biergarten des Restaurants Burg Waldenstein

Foto: F. Kraufmann

tion ein Familienbetrieb. 1956 erwarben es die Großeltern für 30 000 Mark, bauten den Stall zum Rittersaal um. Waffen zieren jetzt die frisch gekalkten Wände, und an den Decken der heimeligen Burgstube nebenan zieht sich mächtiges Fachwerk.

Bodenständigkeit mit einer Spur Noblesse – das ist auch das Konzept für die

Göppel'sche Küche. Wie bei der saftigen Barbarie-Entenbrust, die mit einer köstlichen Apfel-*Calvados*-Soße verfeinert wird (16,80 Euro). Dazu gibt's hausgemachte Krokette und Salate der Saison, die auch tatsächlich frisch schmecken.

Überhaupt trumpfen die Göppels mit den Waren aus der Region auf. Sie setzen auf

frische Pfifferlinge und Forellen, viele Saisongerichte, eine ausführliche Vesperkarte und natürlich Klassiker wie den Zwiebelrostbraten oder die Schweinelendchen. Kresse, Rettich und Radieschen geben häufig die Würze. Reinhard Göppel ist stolz darauf: „Außer Pommes kommt bei uns kaum etwas aus der Großküche.“

Eine Besonderheit ist die Getränkekarte: Neben Trollinger, Lemberger und (Spät-)Riesling – vollmundig das Viertele Lauffener Katzenbeißer für 3,70 Euro – stehen hausgebrannte Schnäpse auf der Karte, beispielsweise aus Äpfeln, Birnen, Quitten und Schlehen. „Zum Teil sind sie noch von den eigenen Streuobstwiesen geerntet“, sagt Göppel – und gibt zu, dass er die Kunst des Schnapsbrennens erst noch lernen muss. Der Vater sei der Meister, und der sei beim Großvater in die Lehre gegangen. „Ob ich je dazu komme, weiß ich nicht“, meint er ein wenig verlegen. „Auch Kinder oder eine Frau gibt's noch nicht. Schreiben Sie das ruhig rein.“

Dann müsste man auch erwähnen, dass der 37-Jährige eine ruhig-verbindliche Art, viele Ideen und für 4,50 Euro ein haus-

gemachtes Honigparfait an Himbeermark bietet, das den Gaumen liebkost. Er selbst ist einfacher zu beglücken. Sein Lieblingsgericht: „Spätzle mit Soß.“

Dann zeigt Reinhard Göppel noch die Zimmer des hauseigenen Hotels und die kleine Bühne im Biergarten, die – wie der Rittersaal innen – Bands regelmäßig ein Podium bietet. „Die Resonanz des Publikums ist sehr gut. Ich würde gerne mehr auf der Kulturschiene machen – aber bitte keine Eventgastronomie.“

Der Event ist hier ohnehin die Natur. Die Streuobstwiesen versinken an diesem Sonntagabend wohligh in der Dämmerung, die Grillen haben sich in Stimmung gebracht, der Mond Position bezogen: Die Burg Waldenstein entlässt den Gast mit einem zweiten Dessert in die Nacht. *Daniel Gräfe*

Hotel & Restaurant Burg Waldenstein, Waldenstein 8, 73635 Rudersberg, ☎ 0 71 83 / 93 87 60, www.burgwaldenstein.de. Öffnungszeiten des Restaurants: Montag, Donnerstag, Freitag ab 11.30 Uhr (warme Küche von 11.30 bis 14 Uhr und 17 bis 22 Uhr). Samstag, Sonntag und Feiertage ab 11.30 Uhr mit durchgehend warmer Küche. Dienstag und Mittwoch Ruhetag. Alle bisher vorgestellten Lokale aus der Serie unter: www.stuttgarter-nachrichten.de/gastro