

Les(s)en-Blog

erst lesen – dann essen, ergo lessen • von urig bis edel

« [Gasthaus Rottner in Nürnberg](#)

[Stadtpfarrei in Pfaffenhofen/Ilm](#) »

Waldhaus in Riezlern/Kleinwalsertal

♣ glücklich am rauschenden bergbach ♣





Und wären nur marinierte Bierdeckel auf der Speisekarte gestanden, das Waldhaus hatte bereits den Löwen mit Krone bekommen, als ich zu Sandra in den Allrad kletterte, damit ich nicht von der Hauptstraße ins Tal hinunter zur Breitach wandern musste. Das Privileg des Journalisten, ätsch! Allerdings raubten mir nicht nur das Outfit und eine total liebe Art der Wirtin den Atem, nach der kurzen, kühnen Fahrt stand ich vor einem echten Hexenhäuschen direkt am Ufer der malerisch rauschenden Breitach, die in der wärmenden Sonne so tat, als könne sie kein Wässerchen trüben. In der Schneeschmelze schlägt sie zum Leidwesen des Wirts allerdings oft ganz andere Töne an, dann fürchten die beiden, sie könnten mit ihrem romantischen Schmuckkästchen glatt den Bach hinuntergehen. Sandra ist hier aufgewachsen, sie kann so schnell nichts aus der Ruhe bringen und so nimmt sie Ihren kochenden Lebensgefährten halt an die Brust, damit er sich nicht mehr fürchtet, der Hamburger. Hamburger müsste man sein!



Kaum zu glauben, aber wahr, Peter Schikora in modernweinroter Kochjacke

und zebra-längsgestreifter Hose, sehr gut aussehend, wirklich, passt hierher, als wäre er fürs Wildbachufer geboren worden. Dabei ist seine erfreuliche Kochphilosophie Lichtjahre von einer Pommieswandererbude entfernt – und mit der traf er mitten ins Herz der bildschönen Wirtstochter mit Schmaltierkonturen. Er und sie haben Fritten dick, es gibt sie genau so wenig, wie Nullachtfünftehschnitzel oder Erbsensuppe aus dem Anorak.



Schon eher, zeitgerecht, sind Wildgerichte vom Feinsten die Stärke im Waldhaus, wo ein warmes Eckerl auf der Sonnenterasse sehr viel Ähnlichkeit hat mit dem Fensterl zum Paradies. Dann bringt Sandra Staara womöglich zum Hirschen noch einen phantastischen Roten aus der Zweigeltfamilie – auch die weinige Seite hält sich ans »Klein, aber fein« – und schon sitzt man im Himmelreich. Nicht dass Sie jetzt glauben, die Beiden hätten ihre Heimat verkauft, nein das nahe Allgäu und die Schweiz lassen schön grüßen, etwa bei der Äplersuppe, einer *Rinderkraftbrühe mit Käseflädle* (3,50 €). Ein ganz guter Bergkäse versteckt sich da im Omelett, das Sandra gestreift in einer kräftigen Brühe serviert. Für einen Oberbayern kaum aussprechbar, aber um so mehr genießbar: *Cruudknöpfe* (7,90 €). Dahinter verstecken sich Sauerkraut mit Speck und Zwiebeln und Spätzle in der Eisenpfanne, die Soße separat gereicht. Extra dazu ein Salat »Schikora« (mit Kirschtomaten, Kerndl und Steirisches Kernöl), ein wahrer Hochgenuss. Genau, noch höher: *Heimischer Rehrücken – wildelnd – mit Lauchkartoffelrösti – Weltklasse – und Balsamico-Kirschen – Nirwana, dazu reichen wir einen Salatteller* (13,80 €) – siehe vorher. Und wieder gurt Sandra etwas von einem schönen, roten Tropfen und meine roten Tropfen beginnen zu rasen. Perfekt, auf den rosa Punkt getroffen, das zarte Fleisch, einfach gewaltig die Kartoffelbeilage. Dem *Basilikumsorbet* (4,80 €) geht es wie mir, wenn ich nicht gleich gefressen werde, dann schmelze ich. Nichts wie weg von hier.



Ich hatte es gleich durchschaut, ein Hexenhäusl ...

Bewertung

