



ADLER

Gasthof · Feinschmeckerei · Destillerie

Was für ein Geschmacks-Erlebnis – Unser erster Kuchl-Obend!



Frau Sauter hat zum Kuchl-Obend in den Adler eingeladen! Und zwar nicht nur zum Genießen - unser Auftrag lautet: einen Bericht über einen Kuchl-Obend zu schreiben. Denn so mancher Gast möchte gerne schon im Vorfeld wissen, was er sich unter einem Kuchl-Abend im Adler vorstellen kann.

Bei unserer Ankunft im Gasthof Adler werden wir herzlich begrüßt. Die Adler-Chefin Martina Sauter, stilecht wie ihre Mitarbeiterinnen im Dirndl gekleidet, bringt uns zu unserem Tisch. Wir haben das Glück inmitten der Wirtsstube

am gemütlich warmen Kachelofen sitzen zu dürfen. Um uns herum füllt sich das Restaurant, bis kurz nach 19 Uhr alle – wirklich alle! – Tische besetzt sind.

Und obwohl die drei Damen vom Service nun erst einmal reichlich zu tun haben, nämlich sämtliche Tische zügig mit Getränken zu versorgen, herrscht durchgehend eine angenehm entspannte Atmosphäre, die sich flugs auf alle Gäste überträgt.

Als Aperitif wählen wir aus der Adler-Karte einen „Holunderblütensaft mit trockenem Sekt aufgegossen“. Den genießen wir in aller Ruhe und dann geht es schon fast los mit dem „Kuchl-Buffer“. „Kuchl“ deshalb, weil das Buffet direkt in der Adler-Küche aufgebaut ist, einer Räumlichkeit, die man in einem Restaurant sonst ja eher selten zu sehen bekommt. Mittendrin in der „Kuchl“: Adler-Chef Klaus Sauter, der mit seinem Team stets rechtzeitig für Nachschub sorgt. Denn das ist, was das Kuchl-Buffer von anderen Buffets unterscheidet: Die Speisen werden nicht in Warmhaltebehältern für die Gäste bereitgestellt, sondern immer wieder frisch aus Pfanne und Ofen nachgelegt. Frischer kann ein Buffet gar nicht sein!

Und was man sonst von anderen Buffets kennt – dass alle Gäste losstürmen, und sich dabei eine scheinbar endlose Schlange bildet – das gibt es hier nicht. Geradezu unauffällig weist Martina Sauter den ersten Tischen den Weg in Richtung Küche. Nach und nach setzen sich in aller Ruhe die nächsten Gäste in Bewegung. Auch wir sind bald an der Reihe und beginnen mit einer Schwäbischen Flädlesuppe – die Brühe kräftig, aromatisch und sehr, sehr lecker! Dazu essen wir ein hausgemachtes Brot. Schon am Tisch überlegen wir uns anhand der Karte, was wir als Nächstes vom Vorspeisenbuffet „in Angriff“ nehmen wollen. Adler's Maultaschen mit Kräutern und Parmesan, Rilette vom Duroc-Landschwein oder Flusskrebssalat mit Fenchel – die Auswahl liest sich lang und nicht alltäglich. Wieder in der „Kuchl“ füllen wir unsere Teller mit einem pikantem Rindfleischsalat, gefüllten Pfannkühle und weiteren leckeren Köstlichkeiten. Wir sind beide der Meinung: noch nie hatten wir die

Gelegenheit, so viele besondere Köstlichkeiten kosten zu dürfen. Unsere Geschmacksknospen sind so begeistert wie wir – während des Essens rätseln wir, welche Kräuter, welche Gewürze wohl so einen himmlischen Geschmack zaubern können? Von den Vorspeisen, die uns am meisten begeistert haben, müssen wir uns einfach noch einen kleinen Nachschlag holen und wieder sind wir ohne langes Anstehen binnen kürzester Zeit am Tisch zurück. Von den Nachbartischen hört man ebenfalls nur begeisterte Kommentare wie ein genießerisches „Mmmmh“ und „Hast Du das schon versucht...?“

Nachdem wir unseren Vorspeiseteller erneut geleert haben, lehnen wir uns mit einem wohligen Gefühl an den warmen Kachelofen. Welch ein Genuss an einem ganz normalen Donnerstag-Abend! Wir nutzen die kleine Pause und lassen derweil das liebevoll dekorierte Ambiente auf uns wirken. Und schon kommen die ersten Gäste mit dem Hauptgericht aus der „Kuchl“ zurück. Drei Varianten stellt der Küchenchef dabei zur Wahl, darunter ein Backhuhn frisch aus dem Ofen und „Geschmortes von der Milchkalbschulter wie ma's bei eis macht“.



Jetzt bekommen wir in der Kuchl unseren Teller direkt vom Koch überreicht, der vor unseren Augen das Fleisch schneidet und mit Soße und Beilagen anrichtet. Auf spezielle Wünsche wird dabei natürlich gern eingegangen – klasse, denn wann kann man seine Wünsche schon mal direkt beim Küchenchef äußern? Wir besuchen den Koch zweimal und tun uns nacheinander an Backhuhn und Milchkalb gütlich. Und sind absolut begeistert: Bei beiden Gerichten toppt das Fleisch alles - es zergeht uns sprichwörtlich auf der Zunge! Die Beilagen wie z.B. Steckrüben, Lauchgemüse, Kartoffeln und natürlich richtig gute schwäbische Spätzle vollenden das Geschmacks-Highlight.

Als süßen Nachtisch gibt es gebrannte Vanillecrème – kurz zuvor konnten wir dem Küchenchef noch zusehen, wie er den Zucker flambiert hat. Diese süße, krachende Zuckerkruste und der sahnige, zarte Geschmack der Crème vollendet unser Erlebnis-Menü– wir sind voller neuer Geschmacks-Eindrücke und begeistert von der Idee des „Kuchl-Obends“.

Wie angenehm und entspannt es im Adler zugeht, merken wir auch daran, dass die Zeit wie im Fluge vergeht – ganz sicher ein Zeichen, dass wir uns hier rundum wohlfühlen!

Um unseren Abend stilgerecht abzurunden, bestellen wir uns einen „Pletti flambiert“, der mit vollem Namen „Plettenberggeist“ heißt, aus 18 verschiedenen Kräutern besteht und der hauseigenen Destillerie entstammt. Im kleinen Tontöpfle vor sich hin lodernd kommt er bei uns an und beschließt unser Adler-Erlebnis für alle Sinne.

Wir reiben uns unseren nun warmen, gut gefüllten Bauch und ziehen unser Fazit: hier stimmt einfach alles! Das heimelige, liebevolle Ambiente, die freundlichen und gut gelaunten Mitarbeiter, das unglaubliche Geschmackserlebnis direkt aus der „Kuchl“ – das macht definitiv Lust auf mehr! Wir werden auf jeden Fall wiederkommen – und an unserem nächsten Kuchl-Obend wollen wir die steirische Musi spielen hören!

Die begeisterten Testesser waren Angela Schmid und Regina Mohr. Beide schon immer dem guten Essen zugetan, konnten sie hier kulinarisch und topftechnisch aus dem Vollen schöpfen.