

Südlich der erinnerten Kindheit

Im Radebeuler Gasthaus Oberschänke bietet Chefkoch Holger Heilig Traditionelles und Modernes



FOTO: STEPHAN FLOSS

Ohne viel Schnickschnack: Das Gasthaus Oberschänke punktet durch Schlichtheit

gewöhnlich aromatisch. Dass das Gemüse knackig ist, muss fast nicht erwähnt werden. Der Fisch ist saftig, Nachwürzen nicht nötig. Mutig dagegen das Paprika-Risotto.

Erinnerung. Das Rot passt als Hingucker wunderbar zum Gericht. Eine vorsichtige Annäherung bringt eine Erkenntnis: Chef-Koch Holger Heilig lässt die Erinnerung an schnöden Babybrei ganz schwach werden. Im Gasthaus Oberschänke, das direkt neben der Friedenskirche zu finden ist, gelingt es, gutbürgerliche und leichte Küche nebeneinander bestehen zu lassen und trotzdem die großen Vorzüge von beiden hervorzuheben. Ein wunderbarer Spagat. Ein weiterer Blick in die Karte zeigt eine zwar bescheidene, aber gute Weinauswahl. Bei den Weißen dominieren die sächsischen Tropfen wie die von Schloss Proschwitz oder der Winzergenossenschaft Meißen. Bei den Roten wird es dagegen sehr mediterran mit Produkten aus Frankreich, Spanien und Italien. Fazit: Das Gasthaus Oberschänke, das eine 500-jährige Tradition aufweisen kann, ist ein Schmuckstück. Das trifft für die kulinarischen Qualitäten genauso zu wie für den Wohlfühl-Faktor.

IVETTE WAGNER

Der Koch spricht mit dem Gast. Dabei verliert er allerdings keine Worte, sondern setzt auf Geschmack. Im Gasthaus Oberschänke in Radebeul umfängt einen der Geruch von Gegrilltem. Nicht aufdringlich, sondern appetitanregend. Wer bei Gasthaus an einen piefigen Gasthof denkt, ist in der Oberschänke falsch. Zwar rustikal eingerichtet, fasziniert die Lokalität durch zeitlose Moderne.

Ausflug. Beim Blick in die Speisekarte begibt man sich auf eine Reise zurück in die Kindheit und durch mediterrane Gefilde. Für Ersteres stehen beispielsweise Gräpchen Eintopf oder geschmolzener Harzer. Die Gäste am Nebentisch finden für die scharf-würzige Fischsuppe nur lobende Worte. Die Entscheidung fällt schwer. Zuerst bringt der Service – die unaufgeregte Freundlichkeit findet man heute nur noch selten –

eine Bohnensuppe mit Chorizo und eine Kartoffel-Bärlauch-Suppe mit geräuchertem Lachs. Ein Fest für die Augen. Große weiße Bohnen und grüne Bohnen gehen einen fulminanten Pakt miteinander ein. Das Wort Suppe hat hier wieder die ursprüngliche Bedeutung, findet sich doch auf dem Teller kein Wasser mit Geschmack, sondern eine gut gewürzte, fast cremige Flüssigkeit.

Farbe. In schönstem Lindgrün kommt die andere Suppe daher. Der erwartet starke Bärlauch-Geschmack ist auf angenehme Weise zurückgedrängt. Eigentlich ein Grund für einen Nachschlag. Doch als Hauptspeise wurden schon Kaninchenkeule in Thymian-Joghurt-Soße auf Karotten-Kohlrabi-Gemüse mit Ofenkartoffeln sowie ein Filet der Mittelmeer-Dorade mit gehobeltem Parmesan auf Mangold-Gemüse an Paprika-Risotto geordert. Das Kaninchenfleisch fällt vor lauter Zartheit vom Knochen. Die Soße ist anders als bei Oma, dafür aber erstaunlich frisch und un-

- FEINE KÜCHE
- INTERNATIONALE KÜCHE
- BISTROKÜCHE
- BÜRGERLICHE KÜCHE

+ Gasthaus Oberschänke

Altkötzschenbroda 39 · 01445 Radebeul

Telefon: (0351) 838 88 13

geöffnet: Montag bis Freitag ab 17 Uhr,
am Wochenende und an Feiertagen ab 12 Uhr

Ausstattung:	⊕⊕⊕⊕⊕⊕
Bedienung:	⊕⊕⊕⊕⊕⊕
Qualität der Speisen:	⊕⊕⊕⊕⊕⊕
Qualität der Getränke:	⊕⊕⊕⊕⊕⊕
Preis-/Leistungsverhältnis:	⊕⊕⊕⊕⊕⊕
Gesamtnote:	⊕⊕⊕⊕⊕⊕

- **Suppen:** 4 (ab 3,50 Euro)
- **Vorspeisen:** 7 (ab 4,10 Euro)
- **Hauptspeisen:** 8 (ab 6,90 Euro)
- **Desserts:** 5 (4,50 Euro)
- **Getränke:** Bier (z.B. Wernesgrüner 0,3 l für 1,90 Euro), 6 offene Weißweine (0,2 l ab 3,70 Euro), 6 offene Rotweine (0,2 l ab 2,80 Euro), Apfelsaft (0,2 l für 1,70 Euro)

Getestet am 16. April 2008

Das PLUSZ-Plus

⊕⊕⊕⊕⊕ himmlisch	⊕⊕⊕⊕⊕ zwiespältig
⊕⊕⊕⊕⊕ vorzüglich	⊕⊕⊕⊕⊕ mäßig
⊕⊕⊕⊕⊕ trefflich	⊕⊕⊕⊕⊕ scheußlich