

ESSEN IST FERTIG



Die Linse

Frankfurter Rundschau 30.12.2010

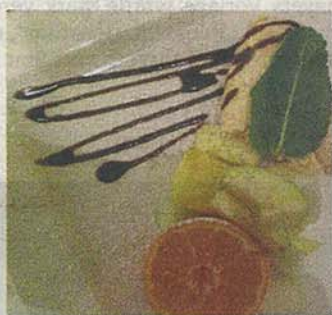
Von Andrea Rost

Eine Winterwanderung durch den Taunus, eine Schlittenpartie auf dem Feldberg: Wer sich in diesen Tagen die Zeit mit Bewegung an der frischen Luft vertreibt, der bekommt vor allem eines: Hunger. Wo jetzt einkehren, wenn nicht nur Schnitzel und Bratwurst auf der Karte stehen sollen und man auch ungern unterm röhrenden Hirsch speist?

Wir haben für Sie „Die Linse“ in Oberursel entdeckt. Verkehrsgünstig hinter der Autobahnabfahrt von der A 5 gelegen, ist das kleine Lokal im Ensemble der Krebsmühle eine Alternative zu traditionellen Ausflugsraststätten. Extravagant und gesund speist man hier – von blütenweißem Porzellan und an schön gedeckten Tischen. Die Zutaten für die Menüs kommen überwiegend aus ökologischem Anbau, vieles stammt vom Demeterhof Quellenhof in Steinbach.

Die Einrichtung der „Linse“ erinnert an eine Taverne im Süden: Die Wände sind weiß, Tische und Stühle in kräftigem Meerblau, Dunkelgrün und Türkis gestrichen. Elegante Ausgeh-Roben sind hier trotzdem nicht Pflicht. Auch mit grob gestricktem Wollpullover und Schneestiefeln ist man jederzeit willkommen.

Wir wollten auf Nummer sicher gehen, haben fürs Abendessen einen Tisch reserviert und gut daran getan. Kurz vor sieben Uhr sind schon eine Menge Gäste da, und Wirtin Isolde Ifeler jongliert ein um den anderen Teller an uns vorbei, der uns allein der Optik wegen entzückt. Ein Blick in die Karte bestätigt: Alltägliches wird hier nicht kre-



Die Linse

Krebsmühle 1,61440 Oberursel

Kontakt

Telefon: 0 61 71 / 7 30 18
www.krebsmuehle.de

Öffnungszeiten

Wochentags ab 18 Uhr,
am Wochenende ab 12 Uhr

denzt. Die Zahl der Speisen ist zwar klein, die Zusammenstellung aber überraschend: Die pikante Kürbis-Orangensuppe etwa ist mit Honig und Ingwer verfeinert, die gebratene Gorgonzola-Polenta gibt's auf frischer Tomatensuppe mit Basilikumöl und Rucolasalat, und das Steinbuttfilet kommt auf Sauerkraut mit Champagnerschaum und kleinen Kartoffeln auf den Teller.

Am liebsten würden wir von allem probieren. Das geht natürlich nicht, allein schon der Figur wegen. Also entscheiden wir uns: Wir fangen an mit einer Tomatensauce mit Grießklößchen und geschmorten Kirschtomaten und sind angetan vom feinfruchtigen Aroma, das jeder Löffel des klaren hellroten Süsschens auf der Zunge hinterlässt. Mit Essig fein abgeschmeckt ist auch das Kartoffeltörtchen, dekoriert mit Kaviar

aus schwarzen Linsen, Limetten-Crème fraîche und Wildkräutersalat.

Etwas saftiger könnte der mit Backobst gefüllte Schweinerücken sein, doch die zart nach Knoblauch duftende Wäldchesbiersoße macht dieses Manko wett. Ein Feuerwerk auf der Zunge entfaltet die Poulardenbrust. Auf marokkanische Art mit einer Gewürzsoße, süßem Dattelpüree und Couscoustimbale kommt sie auf den Teller. Zimt, Anis und Honig erschmecken wir, was sonst noch dran ist, bleibt das Geheimnis des Kochs. Jean-Marc Bäcker heißt er, stammt aus Frankreich und kocht seit drei Jahren in der „Linse“. Er und sein indischer Beikoch sind offenbar nicht nur Künstler am Herd, sondern auch begnadete Dekorateure. Jeder Teller, der die Küche verlässt, ist eine Augenweide. Und alles, was die Speisen schmückt, lässt sich auch essen – ob's die überbrühten Kirschtomaten sind, die Wiesenkräuter, die feinen Karottenfäden oder das Minzblatt, das dem süßen Spekulatiusmousse zum Nachtisch eine leicht herbe Note verleiht.

Alle paar Wochen wird die Speisekarte in der „Linse“ neu geschrieben. Gleich bleibt die Liste der Getränke – darunter Weine aus Deutschland, Spanien, Frankreich und Chile. Fast alle stammen aus Ökoanbau. Das Wäldchesbier wird in Bayern gebraut.

Kinder können in der „Linse“ übrigens ebenfalls gut essen. Wenn dem Nachwuchs nicht nach kulinarischen Höhenflügen ist, brät der Koch auch ein Schnitzel in der Pfanne und arrangiert zum Nachtisch ein paar Kugeln Eis im Glas.

SO WAR'S

Riechen

Ein Tisch in der Nähe der Tür zur Küche ist in der „Linse“ kein Nachteil. Denn hier duftet es besonders lecker – nach Knoblauch, Curry und einer Menge exotischer Gewürze. Da kann sich die Nase schon mal auf den Genuss des Essens einstellen.

Schmecken

Fisch auf Sauerkraut? Grießklößchen in der Tomatensauce? Poulardenbrust mit Dattelpüree? Ob das wohl schmeckt? Keine Angst, die Köche wissen, was sie tun. Am Ende fügt sich alles, was auf dem Teller liegt, zu einem harmonischen Ganzen.

Hören

Die leise Musik vom Band wird vom Geplauder der Gäste übertönt. Trotzdem ist es nicht laut. Was uns besonders aufgefallen ist: Wie nett das Personal ist, wie geduldig alle Fragen beantwortet, alle Wünsche erfüllt werden – auch die der Kinder.

Sehen

Kräftige Farben – Blau, Grün und Türkis – beherrschen die Einrichtung der „Linse“. An den weißen Wänden hängen schöne Bilder. Die „Linse“ ist auch Galerie. Die Künstlerin Ingrid Müller-Owcarek stellt gerade in den Gasträumen aus.

Zahlen

Suppen und Vorspeisen ab 7,50 Euro, vegetarische Hauptspeisen ab 12 Euro, Hauptspeisen mit Fleisch und Fisch ab 17,50 Euro. Das Drei-Gang-Menü gibt's für unter 30 Euro. Man kann es aus der Karte selbst kombinieren. aro