

Taunus à la carte

von
Alexander Schneider



Hessenessen mit Pfiff

Tradition braucht Herkunft. Wie wahr. Rustikale Bänke, derbe Tische, dunkel vertäfelte Wände, alte Fotos – trotz der gedeckten Farbe kommt im „Gasthaus zum Weinberg“ keine Düsternis auf. Man fühlt sich in der Gaststube sofort wohl.

Mit der Speisekarte von Patron Andreas Jobst ist man schnell durch: Nichts Überkandideltes, keine Nouvelle Cuisine, obwohl Jobst im noblen Steigenberger Frankfurter Hof sein Handwerk erlernt und bei renommierten Speiseveredlern mit Leidenschaft gearbeitet hat. Seine Küche ist bodenständig: Essen für Hessen. Gäste, die sich aufs Abenteuer Hessenessen einlassen, erkennen rasch, dass es nicht nur aus Rippchen mit Kraut besteht. Satt wird man allemal, denn Jobst ist selbst auch kein Kostverächter. „Rippsche, Kraut un' Brei“ oder „Kadoffelpannekuche mit Äbbelbrei“ kommen zwar auch auf den Tisch, aber mit Pfiff: Die Sauerkrautsuppe mit Speck, zum Niederknien. Jobst kocht auch international („Esse von woanners her“). Gut 50 Gäste finden Platz – 32 im Hauptrestaurant, weitere 20 in der „Gut Stubb“. Die Speisekarte ist ein Wörterbuch

„Deutsch-Hessisch“. Momentan ist wieder „Schbaschel“ angesagt, mit „neue Kadoffel“. Teuerstes Gericht: Rumpsteak, Bratkartoffeln, Salat, für 18,50 Euro. „Kadoffelpannekuche mit Äbbelbrei“ kommen für 5,50 Euro.

Dass neben meist deutschem Wein auch Apfelwein aus-
geschenkt wird, versteht sich von selbst.

Unter dem Wappen steht stolz: „Ehemals Haase Anni“. Der Geist der Kronberger Kultwirtin weht eben noch aus allen Ritzen. Und deshalb kommen auch die Kronberger gerne „zu de Haase Anni“. Immer noch.

„Zum Weinberg“, Kronberg, Steinstraße 13,
Dienstag bis Samstag ab 17.30 Uhr, Sonntag,
11 bis 14.30 Uhr, ab 17.30 Uhr. Telefon
(06173 783 1859, Reservierung ratsam.



Andreas Jobst kann mehr
als Rippche mit Kraut.