

GESCHMACKSACHE



*Einfach
schön*

VON HEINKE KILIAN

In der Kronberger Altstadt ist ein Lokal wiedereröffnet worden, das Abend für Abend gut besucht ist. Einer der Gründe: Der Gastraum erinnert unübersehbar an alte Zeiten, und das auf eine Art und Weise – die Qualitätsempfinden zeigt und Liebe zum Detail. Zwar gibt es das Haus „Zum Weinberg“ schon seit 1904, aber jetzt erst sind Fußboden, Wände und Decke so geschickt aufgefrischt oder erneuert worden, dass aus der ehemals einfachen Kneipe eine sehr gemütliche Weinstube geworden ist. Das liegt zum einen an den mannshohen, sattbraunen Holzwänden, aber auch an den Fotos und Bildern, die an eine Zeit erinnern, in der Kronberg noch nicht so einfach mit dem Auto zu erreichen war. Ergänzt wird das Ganze durch eine rötlich braune Decke, die geschickt alle im Raum vorhandenen Farben bündelt. Hinzu kommt ein kulinarisches Konzept, zu dem neben der typischen Apfelweinküche auch Defüges aus anderen Regionen gehört.

Andreas Jobst, der Pächter aus dem benachbarten Hofheim, hat sein Handwerk einst im Steigenberger Hotel Frankfurter Hof in Frankfurt gelernt und auch einmal auf den Bermudas gekocht. Was seine Speisekarte heute bereithält, klingt aber absolut deutsch, um nicht zu sagen hessisch. Dass eher Derbes dann mit feinen Nuancen auf die Teller kommt, verrät den in guten Häusern geschulten Koch. Beweis dafür ist die feine Sauerkrautsuppe mit Rahm und das kräftige Hirschgulasch mit seiner tiefen und samtigen Soße und dem gut gewürzten Rotkraut. Das Angebot im „Weinberg“ ist klein und einfach, teuerstes Gericht ist das Rumpsteak mit Bratkartoffeln und geschmorten Zwiebeln, an dem bloß zu bemängeln ist, dass an manchen Tagen die Bratkartoffeln zwar ursprünglich bestimmt schön kross, aber auf dem Teller dann doch zu weich sind – weil die Zwiebeln ihnen viel zu nahe gekommen sind (17,50 Euro). Perfekt wiederum war ein Apfelstrudel mit Vanilleis und Sahne – eine Erinnerung an Großmutter's Küche, in der mit Butter noch nicht gegeist wurde. Zu trinken gibt es Bier und Apfelwein vom Fass und ein paar Gutswine aus Baden und der Pfalz.

Der Service ist freundlich und fast familiär, immer aufmerksam und um alle Gäste in den zwei Gasträumen bemüht. Insgesamt ist es begrüßenswert, dass mit dem Lokal „Zum Weinberg“ eine Einrichtung neu belebt wurde, die in Kronberg Geschichte geschrieben hat. Denn Anni Haas, die Großmutter des jetzigen Besitzers, galt als Original. Nicht nur, dass sie die geheimen Treffen der örtlichen KPD in ihren Räumen tolerierte und schützte, sondern auch der Ortsverein der Kronberger SPD gründete sich nach 1945 hier neu, und nicht zuletzt wurde vor einiger Zeit an gleicher Stelle mit Hilfe eines Vereins die traditionsreiche „Thäler Kerb“ wieder ins Leben gerufen.

„Zum Weinberg“, Steinstraße 13 in 61476 Kronberg. Telefon: 0 61 73/7 83 18 59. Öffnungszeiten: täglich von 17.30 Uhr an, sonntags auch von 11 bis 14.30 Uhr.