

# Gault Millau verurteilt Tuttlings Straßenführung

(LANDKREIS TUTTLINGEN/leu) Alle Jahre wieder legen in der Vorweihnachtszeit die großen Restaurant- und Hotelführer ihre jeweils neuen Ausgaben vor – so auch diesmal. Große Veränderungen hat es im Kreis Tuttlingen nicht gegeben; dafür langt der Gault Millau beim Thema Straßenverkehr kräftig zu: „Die schwäbische Kreisstadt verärgert mit der vielleicht dmlichsten Verkehrshrung Deutschlands“, heißt es gleich zu Beginn der Ausfhrungen zur Rôtisserie & Vinothek Gartner – der Tester hatte offenbar Mühe (oder kein Navi), das Restaurant in Whrden zu finden, denn er umschreibt seine Odyssee weiter: „Hat man das Zentrum oft genug umfahren, entschädigt Florian Gartners Genuss-Oase.“ Immerhin!

Gartner erhält im GM 13 Punkte und das Symbol einer Kochmtze: „Sehr gute Kche, die mehr als das Alltägliche bietet“, heißt es dazu in den Erläuterungen. Eine „schicke Show-Kche“ bescheinigt der Tester dem Patron, der „munter querweltein“ kocht. Da war die Rotbarbe „präzise  point“, das Ochsenkotelett „saftig“, aber auch „das zucchini-lastige Grillgemüse... langweilig.“ Sehr gelobt wird die Weinauswahl.

Einen Punkt mehr als Gartner, also 14, plus Kochmtze kassiert wie im Vorjahr der Geisinger „Hecht“. Da hat dem Tester der gebratene Pulpo geschmeckt, der „zarten Biss“ hatte, während die „geduldig geschmorte Kalbsbacke“ eine „runde Sache“ war; Schwachstelle sind hier die Desserts, die, droht der Gault Millau an, beim nächsten Mal zum Punktabzug in der Gesamtnote führen könnten.

Der rote Michelin, für die meisten Feinschmecker nach wie vor das Maß aller Dinge, listet als gastronomischen Höhepunkt im Landkreis ebenfalls den „Hecht“ auf – für „klassisch-mediterrane“ Küche. Auch der liebevoll gestaltete Gastraum wird vermerkt. Dafür gibt’s wie im Vorjahr zwei Besteck-Symbole (von fünf möglichen). In Fridingen hat das „Landhaus Donautal“ dieselbe Wertung („bürgerliches Speisenangebot“, „gemütlich-rustikale Atmosphäre“). Und das war’s auch schon mit empfehlenswerten Restaurants im Kreis.

Daneben werden im Michelin noch einige Hotels aufgeführt – wobei auch hier schon die Aufnahme in den Guide ein gewisses Qualitätsmaß garantiert: In Tuttlingen der „Löwen“ in Mhringen und das „Landhotel Hühnerhof“, in Trossingen-Schura der „Landgasthof Bren“ (alle in der Klasse „Standardkomfort“), in Hausen ob Verena das „Hofgut Hohenkarpfen“ („guter Komfort“), dessen Talblick „toll“ und das insgesamt „ein Idyll“ ist.

Wer Sterne-Menus essen will, muss laut Michelin ein paar Kilometer fahren: hningen auf der Höri, Meersburg, Freiburg – und natürlich Baiersbronn als Deutschlands Feinschmecker-Hauptstadt.

(Erschienen: 08.12.2010 10:55)