

Abgedroschen aber wahr.

Warum soll man da eigentlich überhaupt noch reingehen, stundenlang das Essen probieren, nach einer gerechten Beurteilung suchen, wenn doch die Menschen sowieso Schlange stehen, selbst an einem gewöhnlichen Wochentag, ja sogar am laufenden Band abgewiesen werden müssen? Ist das nicht Zeichen genug für eine außerordentliche Küche? Es ist ein Mittwoch, 17.30 Uhr. Im Gasträum des Bären in Schura bei Trossingen ist noch kein Mensch, aber sämtliche Tische, an denen immerhin 80 Gäste Platz finden, sind reserviert. Die Dame des Hauses muss lange überlegen, welcher Tisch wann vergeben ist, damit der frühe Gast zuvor noch sein Abendmahl einnehmen kann.

Einen ersten Hinweis, zw03zw3_02_May_SV



Von Erich Nyffenegger

warum der Bären so unverschämte gut besucht ist, liefert die Vorspeise: ein Duett aus Jakobsmuschel und Garnelen. Die schmackhaften Meeresbewohner sind sehr korrekt zubereitet, die eigentliche Sensation auf dem Teller aber ist eine Avocado-Creme, aufgefrischt mit vollreifen Mangostückchen. Das nimmt sich alles sehr schmackhaft aus und spricht für die hohe Küchen-Intelligenz von Frank Link. Es zeigt, dass der Mann sich nicht nur auf der schwäbischen Allerweltsküche mit ihren Spezialitäten ausruht, sondern auch ein Stückchen modernen Genuss in die Provinz bringt. Respekt!

Experimentierfreude dampft auch aus der Bergheu-Kräutersuppe: Sie duftet in der Tat nach frisch gemähter Wiese und hat den Mut, mit einer sanft-bitteren Note vor dem Gaumen zu

treten. Eine sehr schöne Außergewöhnlichkeit im sonst oft gebotenen Suppeneinerlei. Während des Löffelns kann der Blick durch den hellen Gasträum wandern, wo sich ländlicher Stil mit modernen Mitteln zu einer stimmigen Mischung verbindet. Unterbrochen wird die genussreiche Szenerie von ständig neuen Gästen, die vergeblich nach einem freien Tisch fragen.

Vielleicht gibt es ja wenigstens beim Hauptgang etwas zu meckern? Ein Teller mit geschmorten Schweinebäckchen auf einer Biersauce, die sogleich mächtig in die Nase steigt. Was für ein Duft, welche Kraft, welche Wucht! Die kleinen Kartoffelkrapfen brauchen sich auch nicht zu verstecken, sondern nehmen die wunderbar komponierte Sauce sehr gut auf. Und dann offenbart sich endlich doch noch ein kleiner Schönheitsfehler – der Kohlrabi im ansonsten gut abgeschmeckten Marktgemüse ist holzig. Und vielleicht hätte man den Teller schöner anrichten

Im Bären steppt der Bär



Die geschmorten Schweinebäckchen mit Biersauce, Kartoffelkrapfen und Marktgemüse im Bären sind eine Wucht.

FOTO:NYF

können. Zugegebenermaßen kann das den exzellenten Gesamteindruck von Frank Links Landhausküche nicht trüben. Auch beim Dessert bleiben keine großen Fragen offen – dreierlei Sorbets fangen die Aromen von Honigmelone, grünem Apfel so-

wie Basilikum und Ananas sehr gut ein. Vielleicht ist ein bisschen zu viel Zucker dran und ein bisschen zu wenig Säure – aber mit dieser Kritik bewegen wir uns bereits im Bereich des Suchens nach dem Haar in der Suppe.

Nein, nein – der Bären ist kulinarisch betrachtet eine sichere Nummer. Wirklich wichtig ist hier nur, unbedingt einen Tisch zu reservieren. Denn andernfalls gehört man zu den Glücklosen, die hungrig abgewiesen werden müssen, während auf den Tellern im Bären tatsächlich der Bär steppt.

Landgasthof Bären

Langestraße 18
78647 Trossingen-Schura
Telefon 07425-8178
www.baeren-schura.de

Geöffnet Freitag bis Mittwoch von 11 bis 14 und von 17 bis 23 Uhr, samstags ab 17 Uhr, Donnerstag Ruhetag, Hauptgerichte von 9,90 bis 24,90 Euro.

Appetit auf mehr? Alle Restaurant-Kritiken der „Aufgegabelt“-Serie sind nachzulesen unter www.schwaebische.de/aufgegabelt