

# Restauranttipps

## Hattenheim | Synonym für bedingungslosen Anspruch

Seit 1983 steht die Adlerwirtschaft für eine geradlinige Philosophie, die Franz Keller an seinen Sohn Franz Claus Keller jr. weitergegeben hat. Seit 2 Jahren leitet der Junior das Restaurant im Rheingau mit seiner Lebensgefährtin Carolin Martens nach dem konsequenten Slow Food Gedanken.

Silke Liebig-Braunholz hat mit Senior und Junior gesprochen.

**Franz Keller ist bekannt für seine Freundschaft zu Paul Bocuse. Er hat 18 Monate bei ihm gearbeitet und ist bis heute jedes Jahr einmal bei der französischen Kochlegende, der die Nouvelle Cuisine prägte. Sein hoher Anspruch und seine Konsequenz haben ihn über die vielen Jahren seines Wirkens zu einem Unikum in der Branche werden lassen. „Mein Anspruch ist so hoch, dass ich in einer Wirtschaft, die ich betreibe, nicht rechnen will“, sagt er über sich selbst. Nach dieser Regel hat er auch die Adlerwirtschaft etabliert.**

Sein Sohn Franz Claus Keller jr. (Foto mit Blindtextine Blindtext im Blindtext-Raum) erklärt, dass alles mit seinem Verständnis für Ethik im Einklang stehen müsse: „Ich teile die Produktphilosophie sowie die Philosophie zum Tier 1 zu 1 mit meinem Vater“. Dieser hat in der Adlerwirtschaft in Hattenheim im Rheingau für seine Gäste schon immer nur das auf den Tisch gebracht, was vorhanden war, Saison hatte und verarbeitet werden musste. „Wir leben hier nicht die Idee vom Rezept, sondern vielmehr den Anspruch die vorhandenen Produkte zu verarbeiten“, sagt Keller jr. und erklärt damit auch, warum die Speisekarte ständig wechselt.

Auf dieser wird der Gast so gleich über einige Eigenheiten der Adlerwirtschaft in Kenntnis gesetzt, wenn beispielsweise um Verständnis gebeten wird,

dass nur Tischreservierungen für Gäste angenommen werden können, die ein richtiges Adleressen zu schätzen wissen. Dazu gehört die kleine Vorspeise oder Suppe und die Hauptspeise. Die Produkte für die Gerichte bezieht der Junior unter anderem von seinem Vater, der den Falkenhof in Heidenrod-Dickschied seit 4 Jahren betreibt und hier in seiner privaten Küche etwa 50 Mal pro Jahr auch für Gäste, die seine Philosophie besonders schätzen, im kleinen Kreis kocht. Dann erzählt er gern von seinen Erlebnissen mit dem Freund Bocuse und von seinem Elternhaus in Vogtsburg-Oberbergen am Kaiserstuhl, dem berühmten Vater und Bruder Fritz. Er spricht auch gern darüber, wie er oft angeeckt ist, weil ihm immer das Produkt wichtig war und nie das Styling. Verblüfft schauen die Gäste auch, wenn



Foto © Silke Liebig-Braunholz

Keller erzählt, dass er nach der Zeit im Kronenschlösschen keinen Stern mehr haben wollte, die Tester angeschrieben und davon in Kenntnis gesetzt hat.

Er hat es auch ohne Stern geschafft und in der Adlerwirtschaft seine eigene Franz Keller Küche etabliert, die auf der französischen Küche basiert, aber mit vielen regionalen Produkten entsteht und Einflüssen aus ganz Europa bis hin zu indischen Gewürzen unterliegt. Eine Besonderheit ist zweifelsohne das Fleisch des Arche-Passagiers Bentheimer Freiland-schwein, das vom Falkenhof kommt. Der Senior lässt von einem biozertifizierten Schlachthof Filet, Kotelett und Hals als pures Schweinefleischstück produzieren. Der Rest wird zu Würsten verarbeitet. Von den Limousin- und Charolais-Rindern, die auf dem Falkenhof leben, entstehen die Steaks, Schmorstücke, der Gulasch und das Fleisch zum Braten und Schmoren. Das Filet wird zugekauft, genauso wie der Fisch, das Gemüse, die Kartoffeln und Eier oder der Spargel. 90 Prozent der Produkte kommen aus der Region, wie auch der Wein.

Letztendlich überzeugt das Konzept des kleinen Restaurants mit den 65 Sitzplätzen durch seine Beständigkeit in der konsequenten Verwertung aller zur Verfügung stehenden Produktteile. Die Gäste sind überzeugt davon und empfehlen es weiter. Der Ruf des Gasthauses – vom Einfachen nur das Beste zu kredenzen – überzeugte letztendlich auch Bundeskanzlerin Angela Merkel, die mit Wladimir Putin zum Abendessen in der Wirtschaft war. Franz Keller servierte damals ein Forellenfilet aus dem Wispental, ein kleines Ensemble an Spezialitäten vom Bunten Bentheimer Freiland-schwein sowie geschmorte Schulter und gebratener Rücken vom Charolais-Rind. Zum Abschluss gab es eine Käseauswahl und Dessertvariationen mit Zwetschgenröster und Quarknockerln, Crêpes mit Frauensteiner Kirschen und Tarte Tatin mit Apfelbrand und Honigeis. Die Adlerwirtschaft, Hauptstr. 31, 65347 Hattenheim, Tel 06723. 7982, [www.franzkeller.de](http://www.franzkeller.de) Öffnungszeiten Di und Mi geschlossen. In der Woche ab 18.30 Uhr, Sa und So ab 13 Uhr. Das kleine Adleressen in 3 Gängen: 49 Euro