

BESSER ESSEN

▼ BESSER ESSEN: WIE SCHMECKT ES EIGENTLICH IM OCHSEN IN KERNEN?

Die besten Restaurants in Baden-Württemberg: Wir essen in außergewöhnlichen Kneipen, bodenständigen Landgasthöfen und ausgezeichneten Sternerestaurants. Heute im Test: der Ochsen in Kernen im Remstal.

Diese kleine, feine Rubrik stellt einen bisweilen vor große Herausforderungen. Nicht nur weil es immer schwieriger wird, Lokale zu finden, in denen gut und frisch gekocht und Gastgebertum zelebriert wird, sondern auch, man muss es schlichtweg zugeben, die Geschmäcker der Gäste diverser werden. Jeder hat Bekannte, die kein Fleisch, keine tierischen Produkte essen, und daran ist auch rein gar nichts heranzukritteln, jeder soll das zu sich nehmen, was ihm schmeckt oder gefällt. Das heißt aber auch für Restaurants, dass sie sich breiter aufstellen müssen, um im Jahr 2024 eine möglichst große Kundschaft zu bedienen.

Das Lokal

Der Ochsen in Kernen ist ein historisches Haus, seine Geschichte reicht zurück ins Jahr 1648. Drinnen Holzvertäfelung und der dunkelblaue Kachelofen an der halb offenen Küche, die berühmten Flower Pots von Panton sorgen für angenehmes Licht. Behutsam und stilvoll wurde das denkmalgeschützte Gebäude renoviert, als das Traditionsgasthaus vor sechs Jahren von der Familie Jeggle übernommen wurde. Was für ein Glück, dass mit der Geschäftsführerin Ilka Jeggle eine Frau mit Genussverstand gefunden wurde, die die Traditionen im Hier und Jetzt ankommen lässt. Allein die Historie ist es wert, weitererzählt zu werden: Michael Schumacher soll an einem Ochsen-Tisch seinen Vertrag mit Mercedes unterschrieben haben. Der



Wirtin mit einem guten Kulinarikverständnis: Ilka Jeggle (links). Küchenchef mit Produktliebe: Tobias Bär (rechts). Fotos: Felix Zeiffer



Wo gibt's denn so was? Aus der Küche grüßen hausgemachte Kesselchips, das tolle Brot stammt von der Bäckerei Brotsucht. Rechts: Hirsch mit Spätzle. Fotos: nj



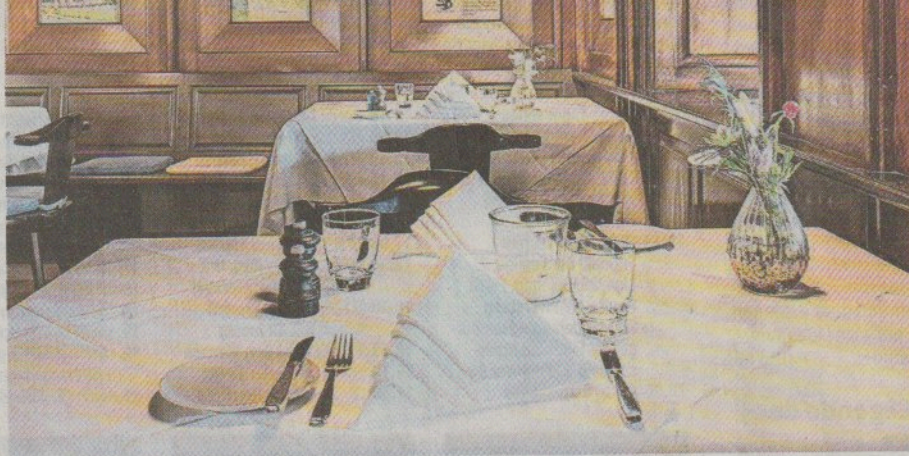
Ochsen ist der Mittelpunkt des Fleckens. Und auch einer, für den man heute wieder ein paar Kilometer weit fährt.

Das Team

Zur schönen, geräumigen Wirtschaft gehört zudem eine Metzgerei, die mit dem Betreiberwechsel wiedereröffnet und seitdem mehrmals preisgekrönt wurde. Hier ist der Metzgermeister Sascha Pfeil am Werk, in der Küche des Lokals agiert Tobias Bär. Überhaupt: Bei einem Besuch im Ochsen merkt man, mit wie viel Leidenschaft und Sachverstand die Menschen zugange sind. Der Assistent Sommelier Daniel Sobota etwa kennt sich bestens aus mit den Weinen – und empfiehlt passende Begleiter wie einen Riesling vom Weingut Klopfer. Auch schön: eine feine Raritätenkarte mit Weinen von Karl Haidle, dem Weingut Beurer oder auch vom Weingut Schnaitmann.

Das Essen

Hier im Ochsen gelingt das, was man gelegentlich als „Spagat zwischen Tradition und Moderne“ bezeichnet. So abgenudelt das klingen mag – das Kunststück gelingt in Kernen im Remstal. Schon die Beilage – ein toller bitterer Endiviensalat, der mit Salzzitrone und Hibiskusjoghurtdressing serviert wird – zeigt, dass man hier mutig neue Wege geht und Produkte aus der Region verwendet, wenn es Sinn ergibt. Vorneweg grüßt die Küche mit Kesselchips hausgemacht vom Küchenchef, Griebenschmalz von der Metz-



Zum historischen Ochsen gehört auch eine vielfach ausgezeichnete Metzgerei, in der der Meister Sascha Pfeil (unten) arbeitet. Fotos: Felix Zeiffer

gerei und grandiosem Sauerteigbrot von der Bäckerei Brotsucht aus Weinstadt. Warum sollte man es auch selbst machen, wenn es andere so gut können? Was sie hier können, zeigt sich dann erstmals beim Amuse: Es gibt einen Rindersaftschinken und dreierlei Sellerie und Barbecuesauce. Man freut sich über hervorragende Vorspeisen wie die Rote Bete mit Ziegenjoghurt und Honig und auch über die wirklich gute Maultasche in einer rezenten Rinderconsomée. Gut ist der Hirsch (34 Euro) mit sauer eingelegtem Wurzelgemüse, aber die sagenhaften Emmerspätzle stehlen ihm fast die Show. Ebenso das vegetarische Hauptgericht, das mit das Beste ist, was man in letzter Zeit gegessen hat: ein Kartoffel-Rotkrautküchle mit Buchweizenjus und Topinamburhumus (18 Euro), vor allem die vollmundige Sauce überzeugt. Der süße Abschluss ist einer für die Ewigkeit: Die Zitronentarte mit Basilikum-Crème-Fraiche ist herausragend. Und die junge Begleiterin schwärmt vom Bollen Eis und ist sich sicher: „Das ist das beste Schokoeis überhaupt“. Ja,



gehen Sie in den Ochsen, Sie werden es nicht bereuen. ANJA WASSERBÄCH

Ochsen, Kirchstr. 15, Kernen im Remstal, Tel. 07151/ 94 36 – 0; Öffnungszeiten: Mittwoch bis Freitag 17.30 bis 22.30, Samstag/Sonntag 12.30 bis 14.30 und 17.30 bis 22.30 Uhr; ochsen-kernen.de