

Mehr als nur ein Ausflugslokal

Dippegucker – Stettbachs „Schöne Aussicht“ entzückt Wanderer und Feinschmecker mit einer beständig wechselnden Auswahl von Speisen der heimischen und internationalen Küche

Was bleibt von einem Gasthof mit dem Namen „Schöne Aussicht“, wenn diese dem Herbstregen oder der frühen Nacht zum Opfer fällt? Eine meist bange Frage, der sich so manches vielversprechende Ausflugslokal ohne passende Antwort gegenüber sieht, aber – den Gesamteindruck vorweggenommen – für die „Schöne Aussicht“ im Jugendheimer Ortsteil Stettbach kein Problem darstellt.

Das alte, verschachtelte Haus mit innen noch sichtbarem Fachwerk ist zwar am Wochenende beliebtes Ziel hungriger Fuß- und Autowanderer, verursacht in der engen Straße ab und zu auch einen Ministau, wird aber während der Woche von jenen besucht, die sich in heimeliger Atmosphäre und gepflegtem Ambiente kulinarisch verwöhnen und charmant bedienen lassen wollen.

In Kontrast zu dem nur ein Wohnzimmer großen Gasträum steht die fast weltumspannende, sehr häufig wechselnde („täglich“, wird im Internetauftritt behauptet) Speisenauswahl, handschriftlich auf großen Schiefertafeln dokumentiert: vom indischen Curry zum deutschen Braten, vom Lamm zur Ente, vom Ingwer bis Meerrettich, mit Angeboten

für Vegetarier wie Fleischfans. Den Meerrettich gibt's in Hülle und Fülle frisch gerieben an vier nicht gerade dünn geschnittenen köstlich zarten Stücken gekochter Ochsenbrust und in der sahnigen Soße. Dazu werden Pellkartoffeln und – offensichtlich aus eigener,



frischer Herstellung – eine kräftige Handvoll erdige Scheiben roter Bete serviert (12 Euro).

Von den handwerklichen Künsten des Chefs und Kochs

George Kettmann überzeugt auch unser zweites Hauptgericht am Testsonntagnachmittag: Hier spielen die Hauptrolle üppig viele auf den Punkt gebratene Entenbrustscheiben mit gekochten Orangenfilets und einer Soße, die durch winzige Gemüse- und Zwiebelwürfelchen auch sichtbar kundtut, wie sie zu ihrem herzhaften Geschmack gekommen war. Dazu passen die Wedges, Kartoffelspalten, die in der Schale gebacken werden (mit 16 Euro an diesem Tag eines der teuersten Gerichte).

Die kleine aber feine Auswahl an Weinen aus sehr unterschiedlichen Anbaugebieten, vom Bergsträßer Spätburgunder über Wachauer Grüner Veltliner zum Toskaner, Riserva-Qualitätsstufe, wird erfreulicherweise mit wenigen Ausnahmen auch offen angeboten, das Viertel ab 3,50 Euro. Ein Zwingenberger Alte Burg vom Weingut Simon-Bürkle ist mit 6,50 Euro da schon an der oberen Preisgrenze.

Am Ende noch zwei Vorschläge: Zum Einstieg in die rundum sehr gelungene Vorstellung können wir „Odenwälder Apfelchampagner“ empfehlen, ein Gläschen prickelnden Apfelgeschmacks um 3,50 Euro für 0,1 Liter. Dazu

kommt von der Küche ein Gruß, der für ein Ausflugslokal nicht selbstverständlich ist: frischer, gut gewürzter Quark, der zu lockerem Baguette gereicht wird, und schon zu diesem Zeitpunkt dazu geführt, von allem ein bisschen zu viel zu konsumieren.

Um so mehr tut nach allen Köstlichkeiten ein Verdauungs- und Verteilungsspaizergang gut – beliebig ausdehnbar am Rande des Odenwalds. Um den Preis einer gelinden Anstrengung bergwärts und entspannender Erholung wieder ins Tal zurück. *jdh*

VISITENKARTE

Gasthof „Zur schönen Aussicht“
Inhaber: George Kettmann
Am Berg 9
64342 Seeheim-Jugenheim,
Stettbach
Telefon 06257 6 19 65
www.schoene-aussicht-stettbach.de
Öffnungszeiten mittwochs bis freitags ab 17 Uhr,
samstags ab 15 Uhr
mit Kaffee und Kuchen,
sonn- und feiertags ab 12 Uhr

Alle Dippegucker auch bei
www.echo-online.de