
Gastrokritiken der Esslinger und Stuttgarter Zeitung

REINGESCHMECKT DIE KELTER IN NOTZINGEN

"James-Bond-Aperitif" als Mousse

NOTZINGEN: Oliver Sagrati bringt am idyllischen Dorfplatz ungewöhnliche Kreationen auf den Tisch
Von Regina Schultze

Auf dem Land isst man gut - diese alte Weisheit ist für die Notzinger Kelter eine glatte Untertreibung. In dem denkmalgeschützten Fachwerkgebäude der 3500 Einwohner großen Gemeinde kommt hervorragendes Essen in erstaunlichen Kreationen - und für diese Gastronomieklasse in erfreulich großen Portionen auf den Tisch. Seit Juni 2002 lautet das Motto von Inhaber Oliver Sagrati "Kulinarisches und Kreatives am Kelterplatz".

"Weinstube-Restaurant-Galerie" steht auf dem Visitenkärtchen. Und wo früher Stall, Turnhalle, Spritzenhaus und Bauhof zuhause waren, weht nun ein Hauch der weiten Welt in die idyllische Dorfmitte. Oliver Sagrati hat im "Lindenhof" in Unterlenningen sein Handwerk gelernt. Und wenn sein Jungkoch an den Töpfen steht, bleibt das Niveau erhalten. Denn Thorsten Gössel hat in der "Traube Tonbach" dem Dreisternekoch Harald Wohlfahrt über die Schulter geschaut.

Mit Blümchen dekoriert

Die Vorspeise: Martinimousse auf Rucola mit Olivendressing (9,80 Euro). Schließlich gehört die Olive zu dem "James-Bond-Aperitif" ja auch dazu. Und so ergibt der feine Martinigeschmack der hellen Mousse auf schwarzen Olivenstückchen und dem Rucola erstaunliche neue Geschmackserlebnisse. Auch die Vitello-tonnato-Liebhaberin gerät ins Schwärmen. Zart aufgeschnitten präsentieren sich die hellrosa Kalbfleischscheiben, die mit einer eleganten Sardellen-Kapern-Thunfisch-Sauce gekrönt sind. In vielen Fällen wird das Fleisch in einer schweren Mayonnaisen-Tunke ertränkt. Was sich den Abend über durchziehen wird: Alle Speisen sind hübsch mit Blümchen, Sprossen, Kräutern oder Gemüsestückchen auf dem kantigen weißen Geschirr angerichtet. Alle zwei Wochen wechselt die übersichtliche und dennoch reichhaltige Speisekarte, in größeren Abständen die Kunstwerke an den Wänden.

Wer in dem liebevoll restaurierten Bau aus dem Jahr 1700 mit seinen farbintensiven modernen Gemälden sitzt, freut sich, dass das Landratsamt den Abbruch 1985 verhinderte. Und man genießt. Das Fleisch ist in allen Fällen auf den Punkt gebraten und zergeht auf der Zunge. So wie das Kalbsfilet im Serranoschinkenmantel mit gebratener Feige und Cous Cous (22,40 Euro). Auch etwas außergewöhnlichere Fische bereitet der Küchenchef zu, in dieser Woche Knurrhahn in Safransoße (21 Euro) und gebratenes Tilapiafilet auf Tomaten-Lauchkompott (19,60 Euro). Ausgesprochen erfreulich für Leute, die Fleisch und Beilage gerne ausgiebig befeuchten: In Saucieren werden die feinen Soßen mitgeliefert. Nur in einem Fall wurde etwas großzügig gesalzen. Wer keinen der exzellenten Feinschmeckerteller bestellen möchte, bekommt schon für 8,90 Euro Schwarze Bandnudeln mit Krabben und Tomatenwürfel oder etwas aus der schwäbischen Küche.

Delikat auch der Abschluss: Eine solch fabelhafte Panna Cotta mit Fruchtmark und frischen Früchten (6,20 Euro) ist leider nur ganz selten zu bekommen. Fazit: ein Geheimtipp, was Qualität und Preis-Leistungsverhältnis anbelangt.

Die Kelter, Inhaber Oliver Sagrati, Kelterstr.15, 73 274 Notzingen, 07021/8637 86, 95 Plätze, im Biergarten 60. Reservierung erbeten.

www.kelter-notzingen.de (aus Esslinger Zeitung, 19.09.06)

Die Kelter in Notzingen

Ein Geheimtipp auf dem Lande

Es passiert uns immer mal wieder, dass uns Leser auf dieses oder jenes Restaurant aufmerksam machen. Wir freuen uns über solche Tipps. Meistens. Manchmal wundern wir uns auch.

Beispielsweise über den von unserem Leser, Herrn F., der uns die Kelter in Notzingen ans Herz gelegt hat. Denn wenn wir ehrlich sind: diesen Geheimtipp hätten wir an Stelle von Herrn F. für uns behalten oder höchstens guten Freunden verraten.

Herr F. schickt uns nach Notzingen, nördlich von Kirchheim unter Teck. Bereits das fünfte Jahr betreibt Oliver Sagrati ein Lokal in der dort um 1700 errichteten Kelter, die seit ihrer liebevollen Renovierung ein wahres Kleinod ist. "Mediterran genießen" nennt Sagrati seine ungewöhnliche, aber unprätentiös daher kommende Küche. "Wir wollen unsere Gäste durchaus bekehren", sagt der Mitinitiator des Kirchheimer Weindorfs, Sohn einer Schwäbin und eines Italieners aus den Marken. Was er damit meint? Für Kinder, sagt Sagrati, biete er etwa statt Pommes lieber Fisch, der durch blau gefärbten Kartoffelbrei interessant werde.

Und für Erwachsene? Da überredet Sagrati schon mal zu Seeteufelmedaillons in Pernod-Minz-Sauce mit Fenchelrisotto (21 Euro). Zu Recht. Auf einem Häuflein cremigen Risottos lagern drei auf den Punkt gebratene Fischfiletstückchen, umschlossen von einer ungewöhnlich glasig-grünlichen Sauce. Gemeinsam geht alles eine wunderbare Harmonie ein. Das hätten wir hier bestimmt nicht erwartet - eher in einem der besternten Lokale der Region. Nur dass es in jenen wohl bei der servierten übersichtlichen Portion geblieben wäre. In der Kelter hingegen sorgen Risotto und Sauce in Extragefäßen dafür, dass die Köstlichkeit auch noch satt macht. Dazu empfiehlt uns der freundliche Kellner ein Glas im Barrique ausgebauten Merlot aus Südtirol, der mit 7,40 Euro für 0,2 Liter zwar nicht gerade billig, seinen Preis aber durchaus wert ist.

Das ist bereits der zweite wunderbare Gang des Abends. Zuvor hat uns schon eine Tomaten-Chili-Suppe erfreut, deren dezente Schärfe und Frucht die Küche der Kühle und Erdigkeit kleiner Würfelchen Basilikumparfait entgegensetzt (5,80 Euro). Auch das isst man nicht alle Tage. Ebenso wenig wie die fluffige, fast blumige Ingwermousse zu frischen Blattsalaten und Limetten-Tomaten-Dressing (8,90 Euro). Das Geheimnis ihres Aromas verrät uns Jungkoch Thorsten Gössel, der heute Abend statt Sagrati die Regie in der Küche führt: es ist ein Schuss feinen Grappas. Später erfahren wir, dass Gössels Weg ihn unter anderem über die Traube Tonbach von Dreisternekoch Harald Wohlfahrt geführt hat. Das glauben wir sofort.

Dass mehr als durchschnittliche Küche in Notzingen serviert wird, zeigt sich zum Beispiel auch an der liebevollen Kräuter- und Blumendekoration der Teller, die nicht nur den edlen Fisch begleitet. Auch neben dem von einer kräftigen Sauce und hausgemachten Spätzle begleiteten Krustenbraten (12,50 Euro) findet sie sich. Ein bisschen zu viel Salz an dem zarten Fleisch von der Alb geben allenfalls Abzüge in der B-Note.

Gekrönt wird der Abend von einem feinen, kühlen Prosecco-Schaumsüppchen mit frischen Beeren und Fruchtgeleewürfeln sowie von einem herzhaften Coco Rocher mit Blaubeeren gefüllt und weißer Schokoladensauce (je 6,20 Euro). Ein würdiger Abschluss dieses ganz ungewöhnlichen Menüs. Schön, dass nicht jeder seine Geheimtipps für sich behält, Herr F.! Wir wundern uns nicht mehr, wir danken.

Die Kelter, Kelterstraße 15, 73274 Notzingen, Tel. 070 21/86 37 86 Die aktuelle, je zwei Wochen geltende Karte und viele weitere Infos gibt es im Internet unter www.kelter-notzingen.de. Bezahlung mit EC-Karten möglich.

Eva Drews Stz (aus Stuttgarter Zeitung - 14.08.09)