Zu Gast im Restaurant Zum Weingockel in Freinsheim

Ein schöner Schwan geworden

Reinhold Etzel verleiht der regionalen Pfälzer Küche eine mediterrane Note.

bwohl nun die Zeit des Schlemmens, Weihnachten und Silvester, hinter uns liegt und so mancher mit guten Vorsätzen ins Neue Jahr gestartet ist, muss doch der feine Genuss nicht auf der Strecke bleiben. Zum Jahresauftakt sind wir auf unseren kulinarischen Rundreise durch die Region darum wieder einmal in Freinsheim zu Gast. Wir schauen beim Weingockel vorbei, einem kleinen Restaurant, das ganz leicht in der Nähe des Eisentores zu finden ist. Und von dessen Angebot lässt man sich gern verführen.

Der Patron, Reinhold Etzel, ist gebürtiger Mannheimer und war ehemals Koch im Von-Busch-Hof. Vor 16 Jahren begann er damit, die Geschichte des Weingockels noch einmal neu zu schreiben. Sehr ambitioniert hat er das Haus von der kleinen Weinstube mit einem eher für die touristische Kundschaft ausgelegten Angebot zu einem gehobenen Restaurant entwickelt. Aus dem Gockel ist kulinarisch sozusagen ein schöner Schwan geworden, ohne dass dieser abzuheben droht - um weiter im ornithologischen Bild zu bleiben. Sechs Tische und zwei gemütliche Essecken füllen den Gastraum, der eher wie ein großes Wohnzimmer anmutet. Auf den Tischen frische Blumen, rustikales Ambiente, aber ohne weinseligen Schnickschnack. Es wirkt sehr gemütlich und schnell kommt familiäre Atmosphäre auf. Das wissen auch Gruppen zu schätzen, die das Restaurant mit seinen 24 bis 28 Plätzen auch schon



Reinhold Etzel hat den Weingockel in den letzten Jahren zu einer von Freinsheims feinen Adresse gemacht, links: Lammnacken-Carrée und Pannacotta mit Früchten.

gedauert, die anspruchsvollen Genießer zu gewinnen, wie uns der Patron eingesteht, sie sind heute die treuen Gäste aus der Stadt und dem weiteren Umland.

mal komplett buchen - für kleine Firmenfeiern etwa. Sogar das einheimische Publikum sucht, wenn es einen netten Abend verbringen möchte, immer öfter den Weg in den Weingockel. Es habe etwas Feine Landhausküche, so beschreibt er sein Speisenangebot
und bringt es damit auf den Punkt.
Das Karree vom Lamm mit Kräuterkruste an feinem Dornfelder-Jus
oder die Cordon-Bleu-Variante
vom Duroc-Schwein, mit Schinken
und Bergkäse gefüllt, zählen zu
den Dauerbrennern auf der Karte.
Die wechselt alle paar Wochen,
je nach saisonalem Angebot. Der
Saumagen, ein Evergreen, wird

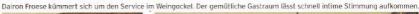
von der Metzgerei Hambel aus Wachenheim geliefert. Er ist eine Referenz an die Region und kommt als variationsreiche Köstlichkeit auf den Tisch. Ein Menüvorschlag. ab zwei Personen angeboten, ergänzt die Karte. Wir selbst probieren das saftig gegrillte Filetsteak vom irischen Weideochsen, dem ein Jus aus Pfälzer Rotwein den richtigen Pfiff verleiht. Außerdem die handgemachten Ravioli, die als Frischware zwar aus der Toskana kommen, aber kurzerhand durch eine üppige Gemüsebeigabe saisonal und regional "eingebürgert" werden. Das gilt auch für die Französische Perlhuhnbrust, die im Winter mit Maronen und Kürbisravioli eine heimische Note erhält. Andererseits lassen der warme Pulposalat als Entree oder die Riesengarnelen als Hauptgang unerwartete Urlaubsgefühle aufkommen. Kleines Palatinum trifft großes Mediterraneum, wenn man so will. Natürlich darf auch das Wild nicht fehlen. Was hier auf den Tisch kommt, stammt zumeist aus dem Dürkheimer Forst.

Beim Weinsortiment beschränkt man sich rigoros auf das Angebot aus dem Umland. Was einfach ist, schließlich kann man so illustre Namen wie Reibold, Kassner-Simon, Pfleger oder Knipser anbieten. Fachkundige Beratung kommt vom aufmerksamen Dairon Froese, Der gelernte Hotel-Betriebswirt hat den Service im Griff und schlüpft in die Rolle des erfahrenen Sommeliers. In der Küche findet Reinhold Etzel Unterstützung in seiner Lebensgefährtin. Und gekocht wird natürlich mit Erdgas - wie es sich für Profis gehört.

Restaurant Zum Weingockel

Herrenstraße 11, 67251 Freinsheim Tel. 0 63 53 / 91 52 54 www.restaurant-weingockelfreinsheim.de Di. – So. ab 18 Uhr, sonntags auch 12 bis 14 Uhr











Die Kundenzeitung der Pfalzgas GmbH

Winter 2017 /// 22. Jahrgang /// Auflage 141.000 Exemplare



Sanft geschmorter Kalbs-Tafelspitz

in Steinpilz-Roséweinsauce, mit Süßkartoffel-Karottenpüree und gelben Steckrüben. Ein Rezept von Reinhold Etzel, Zum Weingockel

Zutaten (für 4 Portionen):
ca. 1,2 kg Tafelspitz vom Kalb
(am besten mit einer Fettschicht), Olivenöl,
O,25 I Roséwein,
Sellerie, Möhren, Zwiebeln,
evtl. auch Knoblauch
Lorbeer, 2 TL Tomatenmark
ca. 250 g Steinpilze (frisch
oder TK-Ware), ggf. auch getrocknet (vorher einweichen!)
500 g Süßkartoffeln
250 g Karotten, Butter Muskatnuss, 1 Limone
1 Gelbe Steckrübe (ca. 1 kg)

Zubereitung:

Die Fettschicht des Tafelspitz, falls vorhanden, mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden, dann mit Pfeffer und Salz würzen. Den Tafelspitz in einem Bräter mit Olivenöl goldgelb anbraten und beiseite legen. Das Röstgemüse in ca. 1 cm große Würfel kleinschneiden und im Bratensatz anrösten. Tomatenmark hinzugeben. Mit Roséwein ablöschen, einköcheln lassen und das noch ein-, zweimal wiederholen. Nun mit Kalbsfond auffüllen und die geputzten Steinpilze hinzugeben (einen Pilze als Deko zurückbehalten), außerdem ein Lorbeerblatt und nach Geschmack eine kleine Knoblauchzehe. Den Backofen auf 120° - 140° C vorheizen, den

angebratenen Tafelspitz in den Bräter zurücklegen und alles bei Umluft und 120° C sanft schmoren lassen. Nach ca. 3 Stunden Fleisch, Lorbeerblatt und evtl. die Knoblauchzehe herausnehmen, den Schmorfond mit dem Stabmixer zu einer sämigen Sauce fein pürieren.

Für das Püree Süßkartoffeln und Karotten in walnussgroße Stücke schneiden, ca. 25 Min. wie Salzkartoffeln kochen, dann abschütten und pürieren. Butter dazugeben, mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken.

Die gelben Steckrüben schälen und in gleichgroße Stücke schneiden, in Salzwasser 10 Min. kochen, abschütten. Anschließend in Olivenöl mit etwas Zucker, Salz, Pfeffer, Muskat und ein paar Limonenspritzern in der Pfanne anschwenken. Wenn gewünscht, noch etwas gehackte Petersilie hinzugeben.

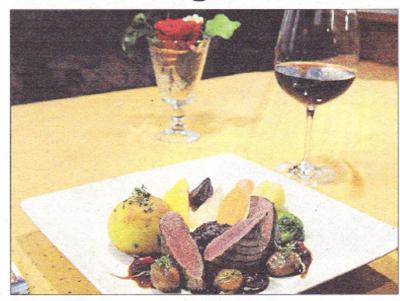
Das Fleisch in ca. 1,5 cm dicke Scheiben aufschneiden, auf dem Teller mit dem Püree und den Steckrüben anrichten (siehe Bildbeispiel oben). Dazu empfiehlt sich ein trockener Rosé oder Rotwein.

Guten Appetit!

LOKALTERMIN: »ZUM WEINGOCKEL« IN FREINSHEIM

Fein, aber nicht abgehoben

Bodenständig klassisch, fein, ohne abgehoben zu sein - das beschreibt, was Reinhold Etzel kulinarisch in seinem Restaurant "Zum Weingockel" in Freinsheim bieten möchte. Das Resultat ist eine Küche, die regionale Produkte wie zum Beispiel Wild aus dem Biosphärenreservat Pfälzerwald verarbeitet, aber auch mediterrane Akzente setzt, wie sich beim Blick in die Speisekarte zeigt. Sie listet bei den Vorspeisen auch einen warmen Pulposalat mit Oliven, Knoblauch und Paprika (11,90 Euro). Ebenso ein zartes Carpaccio vom frischen Premium-Thunfischfilet, das mild mit nativem Olivenöl und Limonensaft mariniert ist, aromatisch ab-



Zart, rosa, saftig: Tranchen vom Rehrücken.



gerundet mit rosa Pfeffer, Oliven, Kapern, Champignons und gehobeltem Grana Padano (16,90 Euro) – ein geschmackvoller Einstieg. Dank gekonnter Zubereitung und guter Qualität. "Für Fisch sind wir bekannt", sagt Etzel, der seit 2000 das Restaurant führt und als gelernter Koch natürlich gleichzeitig Chef in der Küche ist.

Die Speisekarte wechselt nahezu monatlich, saisonal selbstverständlich und bietet derzeit auch das schon besagte Wild. Hervorragend zubereitet die Tranchen vom Rehrücken (27,90 Euro, aus dem Dürkheimer Forst), saftig, zart, perfekt rosa gebraten, die in einem kräftigen Wacholderrahmjus gebettet sind, begleitet von französischen Maronen (bissfest und herrlich nussig) und saisonalem frischen Gemüse sowie einem selbst gemachten Kartoffelküchlein, schön fluffig und leicht würzig. Etzel weiß um die Kombination hochwertiger Zutaten ("Darauf lege ich großen Wert"), wie sich beim weiteren Blick in die Auswahl zeigt. Das Karree vom Duroc-Schwein etwa gibt es als Cordon bleu mit Schwarzwälder Schinken und bayrischem Blauschimmelkäse (22,90 Euro), den rosa gegrillten

INFO

Restaurant »Zum Weingockel«, Herrenstraße 11, 67251 Freinsheim, Telefon: 06353 915254 Internet: www.restaurant-weingockel-freinsheim.de, Öffnungszeiten: Di-Sa ab 18 Uhr, So 12-14 und ab 18 Uhr, Rücken vom deutschen Weidelamm überbräunt mit einer Creme von Ricotta und halbgetrockneten italienischen Tomaten (23,60 Euro). Fisch wird nach Tagesangebot offeriert, auch Saumagen steht in der Karte: vom Metzger Hambel in Wachenheim als Variation (18,90 Euro).

24 Plätze gibt es im schnörkellos modern eingerichteten Restaurant, 32 weitere vor dem Haus mit Blick aufs innere Tor des Eisentores. Eine Reservierung sei dringend erforderlich, so der gebürtige Mannheimer, der betont, dass die Betreuung der Gäste besonders wichtig sei. Der Service ist dementsprechend aufmerksam und professionell, stilvoll im Umgang. Und empfiehlt bei Bedarf auch den passenden Wein. Den gibt es als Viertel (ab 4,90 Euro), aber auch als Probierversion als Zehntel. Gewählt werden kann etwa aus dem Angebot der Freinsheimer Winzer Reibold und Kassner-Simon sowie Knipser in Laumersheim. | Markus Giffhorn



Am inneren Tor des Eisentores: Zum Weingockel.

Fotos (2): Franck

Hinweis: Die LEO-Serie "Lokaltermin" umfasst die Kategorien "Typisch Pfalz", "Nicht alltäglich", "Voll Familie", "Ganz Gourmet". Logos zeigen die Art von Gastronomie. "Lokaltermine" werden anonym von der Redaktion wahrgenommen. Die Testessen bezahlt LEO. Die Lokale werden anhand von Kriterien wie Speisenangebot und Preis-Leistungs-Verhältnis ausgewählt.