

(wow). Es gibt eine - ungeschriebene - Weisheit unter Gastronomen und deren leidgeprüfter Kundschaft, daß die Preise mit der Höhe eines Lokals über Normalnull ebenso zunehmen wie die Qualität der Speisen abnimmt. Das Vorhandensein von Burg, Schloß oder Mauerresten gilt als weiterer Multiplikator.

Doch es gibt Ausnahmen: So thront eines der besten Re-

**Restaurant Schloß Auerbach**  
 6140 Bensheim-Auerbach  
 Telefon 0 62 51/7 29 23  
 Geöffnet von 11 bis 22 Uhr  
 Montag Ruhetag

staurants in Frankreich - mit Michelin-Sternen, Millau-Mützen und Schlemmer-Löffeln ausgezeichnet - fern jeder Zivilisation nahe den Ruinen von Les Baux und widerlegt dort wenigstens die reziproke Gleichung von der Qualität.

So weit wollen wir es mit der Lobhudelei aber gar nicht treiben. Die Einkehr im Auerbacher Schloß hat uns jedenfalls nicht gereut. Der Gast zahlt dort, wenn auch nicht allzu knapp, allein für ordentliches Essen und Trinken.

Der wunderbare Blick auf die Bergstraße, das Ried, den Rhein und die Pfalz sind gratis. Und ohne Aufpreis nehmen wir Platz an blanken Holztischen im kühlen Rittersaal, aalen uns bei Sonnenschein auf der kleinen Freiterrasse oder setzen uns einfach in die elegante Gaststube und huldigen insgeheim dem Architekten, der den Neubau mit Schieferdach, Natursteinmauern und Holz so unauffällig in die alte Burg integriert hat.

Unsere höchste Anerkennung aber gilt dem freundlichen, aufmerksamen und fixen Service - und dies an einem Sonntag mittag mit Hochzeitsgästen und unerwartet vollem Haus. Auch könnte so mancher Gastronom nebst muffeligem Ober ruhig einmal

Anschauungsunterricht nehmen, wie die kleine Tochter des Hauses mit sicherem Lächeln den Kinderteller (große Auswahl, kleine Preise) serviert - eine nette Geste, kein Fall fürs Jugendamt.

Wir wollen nicht verschweigen, daß die Not, für viele Menschen auf einmal kochen zu müssen, hier und da schon mal Folgen hatte. Zum Beispiel hätten die Steinpilze (18,50 Mark) ruhig etwas länger geschmort werden dürfen, so wirkten sie etwas fleischig-roh. Vorzüglich dazu der Semmelknödel: kein wäßriger Industriekloß, sondern eine dicke Scheibe von einem großen Apparat, mit Butter und Bröseln. Hmml!

Uneingeschränktes Lob auch für die luftig-leichte Kartoffelsuppe (5,80 Mark). Daß sie praktisch unmittelbar nach ihrer Bestellung auf dem Tisch war, hätte uns bei einem anderen Gericht mißtrauisch gemacht. Die Solo-Anfertigung von 300 Milliliter Kartoffelsuppe würde allerdings an groben Unfug grenzen.

Zum butterartigen Kalbsrückensteak (28,50 Mark) paßte grüner Spargel wunderbar - die kantinenmäßigen Kartoffeln und eine mehlig-fade holländische Soße nicht. Beim Burgunderbraten (22,60 Mark) hätten wir uns wiederum eine etwas längere Garzeit und eine elegantere Sauce vorstellen können, ließen uns aber von würzig-leichtem Zucchini-gemüse gern versöhnen.

Herzoginkartoffeln (Kartoffelbrei via Spritzbeutel auf dem Backblech) nehmen wir halt hin. Sie gehören zu den drei besten Freunden vieler Gastwirte, weil leicht vorzubereiten oder fertig zu kaufen. Die anderen zwei sind Pommes frites und Kroketten.

Natürlich könnten wir jetzt trotzig fragen, aus welchem Winkel der Welt zu dieser Jahreszeit die Erdbeeren wohl herkamen, die man uns mit Vanilleeis (8,80 Mark) servier-

te. Tun wir aber nicht. Haben wir - drei Tage vor Erntestart in Weiterstadt - schon beim Spargel gelassen. Hat nämlich prima geschmeckt.

Aus dem gleichen Grund verkneifen wir uns hier auch das ewige Lamento, daß die Dessertauswahl über Eisvariationen selten hinausgeht. Da überrascht es denn auch nicht weiter, daß die „Dessert-Überraschung“ (9,80 Mark) aus einer Komposition diverser Eis-sorten mit Obst, Waffeln und Schlagsahne besteht - zu einer wahren Augenweide arrangiert.

Mutig ist die Selbstbeschränkung. Weißwein und Sekt allein von besten Bergsträßer Lagen anzubieten. Der vorzügliche Rotwein kommt aus Württemberg.

„Die Gaumen sind gar sehr verschieden und allen recht tun ist gar schwer, denn was den einen stellt zufrieden, darüber schimpft ein andrer sehr.“  
 Aus dem Großen illustrierten Kochbuch von 1914, Herausgeber: M. Ehrhardt

Präsentation der Speisen, Dekoration und Einrichtung verraten die kundige Hand des Gastro-Profis, der sich von keinem Brauerei-Ästheten ins Handwerk pfuschen läßt. Andreas Pietralla, der vielen Darmstädtern noch von seinen zünftigen Rittermahlen im Pädagogkeller bekannt sein mag, setzt auch im Auerbacher Schloß auf Erlebnis-Gastronomie, die er vor allem für Firmenpräsentationen und Betriebsfeste in Gestalt mittelalterlicher Unterhaltungsprogramme andient.

Auch für das Publikum gibt es in den sonnigen Monaten Jazz, Tanz und Turnierspiele.

## Zutat