

RHEIN-MAIN GEHT AUS!



TREUSCHS SCHWANEN

64385 Reichelsheim, Rathausplatz
2, Tel. 06164/2226, [www.treuschs-
schwanen.com](http://www.treuschs-
schwanen.com), © Mo/Di/Fr-So
11.30-22 Uhr, Mi/Do Ruhetage, ☎,
📍 Reichenberghalle

➔ mit Terrasse, viele vegetarische
Gerichte, Reservierung
erforderlich

Unter seinen Fans gilt Armin Treusch längst als der kulinarische Odenwaldmeister aller Klassen. Im vorderen Teil seines Hauses, der Johannis-Stube, bietet er regionale Gasthauskultur mit Forellen, Kochkäse und viel Kartoffeln. Im hinteren Teil hat er es geschafft, im tiefsten Odenwald das Gourmet-Lokal Treuschs Schwanen zu etablieren. Wir reservieren für das Gourmet-Lokal und bekommen dank des herrlichen Wetters einen Platz auf der Terrasse. Erste Überraschung: Die zugleich höflich und herzliche Bedienung bringt uns eine ganze Bibliothek an Speisekarten. Da wären Treuschs Genießmahl, quasi das Flaggschiff des Gourmet-Restaurants, die reguläre Schwanen-Karte sowie die Karte der Johannis-Stube, aus der wir auch bestellen könnten. Als wäre das nicht bereits genug an Angebot, bekommt unsere kleine Tochter eine der umfangreichsten Kinderkarten vorgelegt, die wir je erblickt haben. Da wir den Schwanen testen wollen, halten wir uns an die zwei Menüvorschläge: das Genießmahl (sieben Gänge für 91, fünf für 71 €) und das Odenwaldmenü (vier Gänge 66,50 €). Beide starten mit dem Odenwälder Vitello. Hier wird das Kalb auf einer Räucherforellensauce mit Tomatenvinaigrette, Holunderkapern und Kräutersalat serviert. Eine frische Variation des

italienischen Klassikers – trotzdem weiß man hinterher, warum die Variante mit Thunfisch weltbekannt ist, denn der Forelle fehlt die Durchsetzungskraft im Aromen-Orchester. Der folgende Gang im kleinen Genießmahl begeistert bereits optisch: Die Jakobsmuschel in der geschälten Tomate erinnert an die Sphären der Molekularküche und ist dank der gelungenen Kombination aus Basilikum, Ziegenkäse und Safran-Risotto auch am Gaumen ein Genuss. Im Odenwaldmenü gibt es ein Klößchen von der Lachsforelle mit Odenwälder Bachkrebisen und Brennessel-Graupen. Hier beweist Treusch, dass er aus den Produkten seiner Region Weltklasse zaubern kann. Alles passt: Die Graupen sind auf den Punkt perfekt fluffig-bissfest, die Klößchen bringen die Forelle konzentriert auf den Punkt, und die kräftige Krebsauce verbindet alles köstlich. Es folgt nun Maishähnchen mit würzig-frischer Tomaten-Ziegenkäse-Füllung. Pfefferlinge, viel Lauch und gebackener Maisgrieß erden den sehr kräftigen Hauptdarsteller angenehm. Das Genießmahl macht derweil mit dem besten Teller des Abends weiter: Sehr knusprig gebratener Forellenbarsch an krossen Kartoffelrauten auf Gemüsespaghetti. Spannend ist die Rolle der letzten Komponente: Alleine ist das Gemüse sehr säuerlich, sogar etwas bitter, doch als Bett unter dem knusprigen Fisch ergänzt es die fehlenden Aromen zum runden Gesamtbild. Die Hauptspeise im Gourmetmenü ist ein saftiger Rücken vom Odenwälder Reh mit Pumpernickel-Kruste und kräftigem Jus vom Trompetenpilz: Gemeinsam mit Kohlröschen und Kartoffelknödeln ein herzhaft-herbes Paket Wald. Das Odenwaldmenü endet äußerst milchig mit Quarkmousse, Quark-Knödeln und Buttermilch-Sorbet auf Dickmilch-Kaltschale. Es ist spannend, wie viele verschiedene Aromen Treusch aus Molkereiprodukten zaubern kann. Noch mehr Spaß machen die Dessertvariationen im Genießmahl: Eine gebackene Erdbeere als Odenwälder-Pakora und tolles Sorbet machen dann doch etwas mehr her – außerdem liegt der Quarkknödel, der Star des Odenwald-Desserts, auch hier auf dem Teller. Eines der Highlights des Abends, man darf es

einfach nicht verschweigen, ist der selbstgemachte Tomatenketchup zu den Kindergerichten, in dem die ganze Frische und Aromenvielfalt des Nachtschattengewächses mit wenig Zucker schmeckbar ist. Auch bei den Getränken ist die Region stark: Die Weinbegleitung zum Odenwaldmenü (22 €) stammt ebenfalls komplett aus der Gegend. Besonders die Rote Riesling Auslese vom Heppenheimer Eckweg zum Dessert bleibt uns angenehm in Erinnerung. Beim Genießmahl wird neben der Weinbegleitung auch eine alkoholfreie Getränkebegleitung angeboten (24,50 €), die von den fabelhaft fruchtigen, doch nie zu süßen PriSeccos von Jörg Geiger aus Schlat lebt. Jan Paul Stich

► Odenwald & Bergstraße/
Die Edlen (Rang 2)

Empfohlen durch



RHEIN- MAIN GEHT AUS! 2018

Die besten Restaurants
im Rhein-Main-Gebiet