

Die Institution im Odenwald

In Armin Treuschs „Schwanen“ ist auf gewohnt hohem Niveau jetzt Sohn Thomas der Küchenchef

Von Wolfgang Weissgerber

REICHELSHHEIM. Seit 35 Jahren kocht Armin Treusch, mittlerweile mit seinem Sohn Thomas als Küchenchef, im Reichelsheimer Restaurant Schwanen auf hohem Niveau, ohne nach den (Michelin-)Sternen zu greifen oder mit überflüssigem Chi-chi auch noch den letzten Euro aus dem Gast zu pressen. Eine große Fangemeinde dankt dies mit beständiger Treue und pilgert auch von weither in den Odenwald. Der letzte Besuch der Dippegucker liegt schon ein paar Jahre zurück – Gründe gibt es also genug, mal wieder vorbeizuschauen.

DIPPEGUCKER

Auf der kleinen Karte kosten Vorspeisen ab knapp 9 bis an die 17 Euro, Hauptgerichte zwischen 15 und 34 Euro. Wegen der Corona-bedingten zeitweisen Mehrwertsteuersenkung werden gewöhnungsbedürftig krumme Preise ausgewiesen. Treuschs eigene Apfelweine mit Sortenvielfalt wie beim Traubenwein oder die Auswahl an Schmecker-Bier passen gewiss bestens zum „Odenwaldmenü“.

Wir fühlen uns mit dem fünfgängigen „GenießMahl“ für 74,58 Euro bestens versorgt und bereuen den Verzicht auf zwei weitere Gänge (Gesamtpreis 97,15 Euro) nicht. Dazu gibt es eine Weinkarte mit über 200 Positionen von nah und fern, die in einem eindrucksvollen Klimakabinett mitten im Gastraum ruhen. Offene Weine sind schon unter fünf Euro (0,2 Liter) zu haben, auch die Preisspanne der Flaschenweine reicht moderat von unter 30 Euro bis in den unteren dreistelligen Bereich. Mit 5,75 Euro für die Flasche Mineralwasser kann man ebenfalls leben.

Wir verlassen uns auf den Sachverstand des Hauses und buchen die Weinbegleitung zum Menü, also fünf Mal 0,1 Liter für zwilf 28,27 Euro. Der Clou allerdings ist die alkoholfreie Begleitung für 18 Euro, die auch passionierte Weintrinker vom rechten Glauben abbringen könnte. Die Saftcuvées der schwäbischen Manufaktur Jörg Geiger sind kein Ersatz, sondern eine vollwertige Alternative und passend zum jeweiligen Gericht



Kennt man auch außerhalb von Reichelsheim: „Treuschs Schwanen“
Fotos: Schiek/Weissgerber



kombiniert wie der Wein. Schon der fruchtig-herbe alkoholfreie „Wildweibchen“-Cocktail (3,80 Euro) aus Apfel-, Orangen- und Johannisbeerstift ist dem Odenwälder Herbst-Spritz (Apfelsauce mit Gewürzquetsche für 5,36 Euro) ebenbürtig. Beide begleiten, ohne geschmacklich unterzugehen, auch den kräftigen obligaten Küchenbräu – Rotweinzwiebelmus mit starkem Nelkenaroma, würziger Kräuterterschmand mit Meerrettich und eine dezente Bohnencreme. Beim Thunfisch-Carpaccio mit Artischocken und Avocado schneiden sich indes die Geister: „Gerade genug“, lobt der Olivenöl-Fan, „viel zu viel“, klagt die Balsamico-Freundin. Der hauchdünne bräunliche Fisch

hat es gegen das kräftige Öl und Teile der farbenprächtigen Deko (Frühlingzwiebel, Paprika) zumindest schwer. Leicht hat es hingegen die Sattbegleitung, zu überzeugen: Grüne Jagdbirne mit Stachelbeere und Quitte erinnert an sehr jungen Silvaner. Der Weinfreund (frischer Ribolla Gialla aus dem Friaul) nickt zum ersten Mal anerkennend.

Zum Sauté aus Hummer und Seeentel freut er sich über einen oxidativ ausgebauten Weißen aus dem Montsant (Spanien). Der bietet der kräftigen Gemüsebrühe mit festen Fisch- und Hummerstücken nebst einem zarten Hummer-Raviolo Paroli, doch den Satz untreuer Apfel mit Stachelbeere und Douglasienspitzen gelingt

das erst recht. Der Weinfreund überlegt, ob Neid angebracht sei.

Das nicht. Beim erfrischenden Passionsfruchtsorbet mit Rieslingsekt als Zwischengericht vor dem Hauptgang kommt die Frage aber wirklich auf, ob der Alkohol sein muss. Der alkoholfreie Secco harmonisiert fast besser. Auch beim Lamm im Weinblatt ist der Saftmix aus Schwarzer Johannisbeere, Apfel und Brombeere für den Weinfreund kein Grund, mit der Rotweinsortvee von Zerobina aus der Emilia-Romagna anzugeben. Beide betonen den nussigen Fleischgeschmack und die Walnusspolenta im Rotweinjus mit einem kaum spürbaren Hauch von Trüffel.

Einig sind sich die Testesser auch beim Dessert. Beides passt zu dem opulenten Traum aus süßsaurem Birnensorbet und tiefgründig-dunkler Schokomousse mit Blätterteig in Schoko-Chili-Sauce hervorragender Apfel-Quitte-Secco mit Akazienblüte ebenso wie die Trockenbeerenauslese aus dem Burgenland. Der Triumph des Weinfreun-

SCHWANEN

- ▶ **Treuschs Schwanen**, Rathausplatz 2, 64385 Reichelsheim, Telefon 06164-2226, www.treuschs-schwanen.com.
- ▶ **Öffnungszeiten** Mittagessen ab 11.30 Uhr, Abendessen ab 18 Uhr, Mittwoch und Donnerstag Ruhertag.
- ▶ **Nicht barrierefrei**, kein Rauerbereich. Wohnmobilstellplatz in der Nähe.
- ▶ **Gehobenes Restaurant** mit ebensolchen, aber keinesfalls überzogenen Preisen und erfreulich ungezwungener, familiärer Atmosphäre. Im Vorderhaus lockt außerdem das „Odenwald-Gasthaus Johannis-Stube“ mit ländlicher Küche. (red)

des kommt erst nach dem Espresso zum feinen hausgemachten Kleingebäck: Was könnte schon einen im Maulbeerfas gereiften Weinrester (7,31 Euro) konterkarieren? Allerdings: In Szene-Bars gibt es auch schon alkoholfreie Schnäpse. Aber man soll ja nicht übertreiben.