

Restaurant GenussScheune

Sommerbachstraße 1, Reichelsheim-Weckesheim, Tel.: 06035/7095580, www.genussscheune.de

Es ist das Ambiente, das dieses kleine Restaurant auszeichnet: Eine urige Scheune in Weckesheim, in der das Fachwerk voll zur Geltung kommt. Genießen und sich wohlfühlen – das sollen die Gäste von Patricia Stähler-Plano und ihrem Mann Peter Stähler. Eine Gaststätte zu eröffnen, hatten die beiden diplomierten Mentalcoachs gar nicht im Sinn gehabt, als sie vor rund fünf Jahren die alte Zehntscheune mitten im Dorf umbauten, erzählen sie. Seminare für Unternehmenspositionierung und Stressbewältigung wollten sie anbieten.



Statt die Kunden durch Caterer zu verköstigen oder mit ihnen auswärts essen zu gehen, stellte sich einer der beiden in der kleinen Bistroküche an den Herd. »Irgendwann haben wir uns gedacht: Wenn wir für unsere Seminarteilnehmer kochen, dann können wir doch auch für alle kochen«, sagt Stähler-Plano. Besonderen Wert legen die gelernte Hotelkauffrau und der Diplom-Mathematiker auf regionale und möglichst natürliche Küche. Deshalb verwenden sie grundsätzlich keine Geschmacksverstärker oder Fertigprodukte. Keine überfrachteten Mahlzeiten, sondern kleine Häppchen werden von ihnen serviert.

Da die Stählers (bislang) nur im Nebenerwerb als Gastwirte tätig sind, öffnen sie ihr Haus nur zweimal in der Woche für alle. Jeden Donnerstag stehen herzhaftes und süße Kleinigkeiten auf der Karte. Freitags gibt es Frühstück, ein saisonales Mittagsgeschicht und anschließend Kaffee, Tee und Gebäck. In unregelmäßigen Abständen bieten die Stählers Sonntagsbrunch.


Die kleine Tapaskarte am Donnerstag wird von einem ausgesuchten Getränkeangebot begleitet. Ein ungewöhnlicher Genuss ist der Papaya-Chili-Prosecco vom Weingut Kötzt (das Gläschen für 3,50 Euro).

Nach einem Gruß aus der Küche in Form eines Kartoffelplätzchens gibt es zur Einstimmung die hausgemachte Kartoffel-Kartoffel-Suppe mit frischem Ingwer und Chili (im Töpfchen für 2,90 Euro, im Topf für 4,90 Euro). Das dazu gereichte, selbst gebackene Gewürzbrot nach eigenem Rezept verdient ein besonderes Lob. So ein saftiges und intensiv nach Kräutern schmeckendes Baguette gibt es selten. Es folgt eine Zusammenstellung aus Gemüserahmtöpfchen mit gerösteten Cashew-Nüssen (5,50 Euro), Chorizo-Garnelen-Töpfchen mit Rinderhackfleisch in Rotwein-Tomatensoße mit gerösteten Mandeln (6,50 Euro) sowie mit Mandeln gefüllte und mit Schinkenspeck umwickelte Datteln (6,50 Euro). Mit dem »Genussteller Schoko« (5,50 Euro), einer Auswahl selbst hergestellter Schoko-

lade, Eis und Schokoladenmousse, klingt der Abend genussvoll aus.

Angelika Bucерius

Im Überblick

- Plätze:**
Restaurant: 28 ; Terrasse: 25
- Küche:**
Herzhaftes und süße Kleinigkeiten (Tapas)
- Spezialitäten:**
Suppen, selbst hergestellte Bio-Schokolade
- Öffnungszeiten:**
Donnerstag: 18 bis 22 Uhr;
Freitag: 9 bis 18 Uhr; erweitertes Frühstücksbuffet am zweiten Samstag im Monat: 9.30 bis 12 Uhr; Sonntagsbrunch in unregelmäßigen Abständen
- Küche 
Ambiente 
Service 
Preise 