

# "Lukullus tischt auf im Weinhaus Buchner: Köstlich, köstlich!"

Besucht am 28.04.2015

Der Abend beginnt mit einer Irrfahrt. Straßenbauarbeiten in Bonn-Oberkassel hindern an der Zufahrt zum Weinhaus Buchner, wie sie von der Dame im Navi empfohlen wird. Nachdem wir etliche Einbahnstraßen, Sackgassen und Durchfahrtsverbote in Oberkassel kennengelernt haben, finden wir in hinreichender Nähe zum Restaurant einen freien, sogar gebührenfreien Parkplatz, von dem aus meine Frau und ich den kurzen Fußweg zum Restaurant antreten. Wird sich die Wegesuche letztlich gelohnt haben?

## **Das Ambiente \*\*\*\* (4 Sterne)**

Wir nähern uns einem zweistöckigen Gebäude, gepflegt und einladend wirkend, die obere Etage in Gelbtönen gehalten, das Erdgeschoß rotbraun verkleidet. *Weinhaus Buchner* steht in brauner Schreifschrift auf gelbem Untergrund in Deckenhöhe des Erdgeschosses auf den straßenzugewandten Seiten des Hauses. Eine Bank, Blumen in Weinfässern und Kübeln und Gartenlaternen umsäumen das Gebäude und den Eingang und laden stilvoll zum Eintritt ein.

Stilvoll ist auch die Einrichtung der Gasträume, ein großer und zwei kleinere. Alle Räume sind im Landhausstil ausgestattet. Dunkelbraune, u-förmige Bänke mit grauen gepolsterten Bezügen mit Weinlaubmusterung umrahmen im größten Gastraum, in dem wir den Abend verbringen, weißgedeckte dunkelbraune Tische. Dunkelbraune geschwungene Holzgitter oberhalb der Lehnen der Bänke lassen die einzelnen Tisch- und Sitzgruppen als kleine *Séparées* erscheinen. Türen samt Rahmen und Fensterrahmen sind dunkelgrün gehalten, dunkelbraune Holzbalken schmücken die weiße Decke, etliche Bilder hängen an den weißen Wänden.

Viel Gmunder Keramik schmückt den Raum aus, Vasen, Schalen, Teller, die Menage auf den Tischen, überall springt der traditionelle Gmunder Hirsch auf den Tonwaren.

Wer hier sitzt, merkt, daß die Räume mit viel Engagement und Herz eingerichtet worden sind. Die Chefin, Frau Buchner, hat hier tatkräftig und leidenschaftlich gewirkt, wie sie uns im Laufe des Abends erzählt.

Das Ambiente verströmt Gemütlichkeit und Stil und ist uns vier von fünf Sternen wert.

## **Der Service \*\*\*\*\* (5 Sterne)**

Ein hagerer Herr begrüßt uns und bietet uns einen der wenigen freien Tische an – das Restaurant ist gut besucht. Er versorgt uns umgehend mit den Speisekarten und fragt nach den Getränkewünschen. Meine Frau bestellt *Mineralwasser*, dreiviertel Liter zu 4,80 €. Ich wähle einen offenen Wein, einen trockenen *Grauburgunder* vom Winzer Markus Pfaffmann (4,50 € für 0,2 l).

Neben dem Herrn kümmert sich auch die Chefin um die Gäste. Sie begrüßt uns am Tisch, erzählt von der Geschichte des Hauses, bedient uns freundlich und aufmerksam und wird

uns zum Ende unseres Besuches per Handschlag verabschieden. Man merkt, daß ihr das Wohl der Gäste am Herzen liegt.

Auch der Herr kümmert sich vorbildlich, professionell und freundlich um uns. Er geht auf unsere Sonderwünsche ein, worüber noch zu erzählen ist. Er sorgt für eine heiße Tasse für den Espresso-Wunsch meiner Frau – mit dem fürsorglichen Hinweis auf Vorsicht beim Trinken.

Sowohl die Chefin als auch der bedienende Herr fragen, ob die Speisen recht zubereitet seien. Dem steht der Koch nicht nach. Im Laufe des Abends, als die Gäste versorgt sind, läßt er sich an jedem Tisch sehen und fragt nach der Zufriedenheit.

Ein Service, der sich derart aufmerksam um die Gäste kümmert, bekommt von uns volle fünf Sterne.

### **Das Essen \*\*\*\*\* (5 Sterne)**

Auch in der Speisekarte spiegelt sich der Land- und Weinhausstil wider. Schnittchen, Winzerteller, Strammer Max, Leberkäs, Filets von Schwein und Rind, Schnitzel und Salatteller stehen in der Karte, freitags geräucherte Forellen aus dem eigenen Räucherofen. Es ist Spargelzeit, dementsprechend bietet eine Zusatzkarte Spargelgerichte an.

Wir entscheiden uns beide für

> eine **Portion Spargel mit Sauce hollandaise und Kartoffeln** zu je 16,50 € und dazu  
> ein **Rinderfilet** (zirka 160 g zu 15,90 €).

Da mein Lebenskartoffelsoll voll ist – ich entstamme den Zeiten, in denen die Bundesrepublik noch im Fötusstadium war und jeden Tag Kartoffeln auf den Tisch kamen, manchmal mittags und abends –, fragen wir nach alternativen Beilagen oder mehr Spargel statt Kartoffeln. Unser gastorientierter Herr fragt in der Küche nach, was sich machen lasse, und bietet uns unter anderem mehr Spargel statt der Kartoffeln an. Dieses Angebot nehmen wir gerne an.

Es herrscht reger Betrieb an diesem Dienstagabend. Die Chefin sieht, daß wir auf das Essen warten. Sie entschuldigt sich für die heute etwas längere Wartezeit, da noch eine größere Gruppe versorgt werden müsse. Als Entschädigung bietet sie uns einen **Gruß aus der Küche** an, den es sonst wohl nicht gibt.

Sie serviert uns warmes, knuspriges **Baguette** und **Frischkäse** mit **Bärlauch**. Das warme Brot schmeckt mit dem Aufstrich köstlich, ein gelungener Auftakt.

Wenig später liegen dann acht stramme **Spargelstangen** unter einem Schuß **Sauce hollandaise**, dekoriert mit **Petersilie** und einem **Bärlauchblatt** auf einem Gmunder-Keramik-Teller vor uns, daneben eine dicke Scheibe gut gebräunten **Rinderfilets**. Wegen der nicht bestellten Kartoffelbeilage sind es zwei Spargelstangen mehr als in der sonst üblichen Portion. Was da auf dem Teller liegt, läßt das Wasser im Munde zusammenlaufen, optisch sehr ansprechend und lecker aussehend.

Der erste Schnitt ins Fleisch verrät: Medium – wie bestellt – und à point gebraten. Und das **Filetstück** ist superzart und saftig, wie dann der folgende Biß verrät. Auch der **Spargel** ist

auf den Punkt gegart, weder zu hart noch zu weich und an keiner Stelle holzig. Wir würzen etwas nach mit Salz und Pfeffer und erfreuen uns eines hervorragenden Essens, zu dem auch die perfekt gemachte **Sauce hollandaise** beiträgt. Von dieser in einer Sauciere zusätzlich servierten Sauce nehmen wir reichlich nach.

So ist es nur selbstverständlich, daß wir dem Koch mit einem *ausgezeichnet* antworten, als er uns bei seiner Runde durch das Restaurant fragt, ob alles recht gewesen sei und ob es geschmeckt habe.

Weder am Spargel noch am Filet noch an der Sauce gibt es auch nur einen Hauch von negativer Kritik von uns, deshalb fünf Sterne für dieses hervorragend zubereitete und qualitativ sehr gute, wohlschmeckende Menu.

Meine Frau erlaubt sich noch einen **Espresso** (1,90 €), der von unserem bedienenden Herrn in einem – wie er sagt – extra heißen Tässchen serviert wird. *Oh, die Tasse ist aber wirklich heiß*, sagt sie, als sie das Kaffeekonzentrat genießt. Ich halte mich an einen italienischen **Kräuterbitter** (2,40 €).

#### **Die Sauberkeit \*\*\*\*\* (5 Sterne)**

Die Toiletten sind blitzsauber, alles frisch renoviert. Im Gastraum gibt's von uns nichts zu beanstanden. Tische und Geschirr bleiben ohne jede Beanstandung. Hier achtet wohl ein wachsames Auge darauf, daß sich der Gast wohlfühlt, deshalb fünf Sterne.

#### **Das Preis-/Leistungsverhältnis \*\*\*\*\* (4,5 Sterne)**

In Bezug auf Service und Essen hat das Team im Weinhaus Buchner eine hervorragende Leistung erbracht. Im Verhältnis zu den Preisen bewerten wir diese Leistung mit *besser als gut*. Deshalb gibt es für das Preis-/Leistungsverhältnis von uns viereinhalb Sterne.

#### **Das Fazit \*\*\*\*\* (4,5 Sterne)**

Das *Weinhaus Buchner* hat uns beeindruckt. Es lohnt sich, hier einzukehren. Als Fazit gibt es von uns auch viereinhalb Sterne und eine beste Empfehlung.

