



Top-Küche in der Landhaus-Idylle

GASTROTIPP Regensburgs ehemaliger Starkoch Rüdiger Forst lockt Feinschmecker nach Riedenburg.

VON JOSEF PÖLLMANN

Die Perle im Naturpark Altmühltal – mit diesem Werbespruch lockt Riedenburg seine Gäste. Wenn es um Kulinarik geht, könnte Rüdiger Forst den Slogan glatt übernehmen. Seit er im April zusammen mit Ehefrau Gabriele und Schwester Antje das Landhaus eröffnet hat, strömen die Feinschmecker in das beschauliche Städtchen im Landkreis Kelheim.

Damit wird auch schon verraten, wie wir unseren Besuch in „Forst's Landhaus“ fanden. Mit einem Wort: perfekt. Leider war es an diesem Abend – wie so oft im Sommer – zu kühl, als dass wir im Freien an der vorbeirauschenden Schambach hätten Platz nehmen können. Die Kleinere von zwei Gaststuben gefiel uns auch. Sie strahlt einen besonderen Charme aus. Genau wie die Bedienung, die uns wundervoll umsorgte.

Rüdiger Forst hat in der Region Regensburg einen Namen als Spitzenkoch. 1990 holte er mit dem Histori-

schen Eck den ersten Stern, verliehen von Guide Michelin Deutschland, in die Domstadt. Zehn Jahre hielt Forst diese Auszeichnung, bis er das Historische Eck verließ.

In den Genuss der Kochkunst des ehemaligen Witzigmann-Schülers kommen jetzt die Gäste in Riedenburg. Forsts Karte bietet Bodenständiges genauso wie feine, originelle Gerichte. Die Auswahl ist überschaubar, macht aber schon beim Durchlesen Appetit. Wir bestellen zum Start in

den Abend die Salatvariation mit Pfefferlingen. Die Kräuter-Vinaigrette möchte man am liebsten auslöfeln, so raffiniert ist sie ab-

gestimmt. Ein echter Knaller sind unsere Hauptspeisen. Der Seesaibling harmoniert wunderbar mit einer Rataouille. Die Balsamicoße umschmeichelt Fisch und Gemüse gleichermaßen. Beim Seeteufel sind wir vor allem auf das Rettichgemüse gespannt. Von der bekannten Schärfe ist nichts mehr zu schmecken, dafür überzeugt die Beilage mit einem wunderbar süß-sauren Aroma. Volle Punktzahl vergeben wir auch für die Nachspeisen: Sowohl die gebackenen Erdbeeren als auch die Panna Cotta überzeugen uns auf ganzer Linie. Für uns steht fest: Der nächste Ausflug ins Altmühltal wird folgen, kombiniert mit einem Besuch in Forst's Landhaus.



FORST'S LANDHAUS
Mühlstraße 37b
93339 Riedenburg
Telefon: (0 94 42) 9 91 93 99

„Ein Gasthaus“ – das ist, liebe Leser, eine Momentaufnahme. Die Beschreibung eines Essens, die – meist – genießerische Erinnerung an Geschmack und Atmosphäre. Eine subjektive Sache also, ein Tipp, der Ihnen empfiehlt: Gehen Sie hin, bilden Sie sich Ihr eigenes Urteil.

ÖFFNUNGSZEITEN

Küche täglich von 11.30 bis 14 Uhr und von 17.30 bis 21.30 Uhr; Sonn- und Feiertage durchgehend warme Küche; Montag und Dienstag Ruhetage

► **Besonderheiten:** Schöner Freisitz an einem Bachlauf

PREISE

► **Speisen:** Fleischgerichte ab 8,90 Euro, Fischgerichte ab 16,90 Euro; Nachspeisen ab 6,90 Euro

► **Getränke:** Mineralwasser (0,75 l) 4,20 Euro; Silvaner (0,2 l) 4,20 Euro

Das schmeckt der ganzen Familie: Rüdiger Forst umsorgt in seinem Landhaus die Gäste.
 Foto: Gabi Schönberger