



## MAXIMILIANS

im Hotel Landhaus Freiberg

87561, Freibergstr. 21

(0 83 22) 9 67 80

info@maximilians-restaurant.de

www.maximilians-restaurant.de

Gastgeber: Margret Bolkart-Fetz

Küchenchef: Tobias Eisele

Geschlossen: Mittags, Sonntag

Menü € 68/99, à la carte € 42/65

res.

Dort, wo früher die Kühe wiederkauten, dürfen sich heute Gourmets laben: In dem ehemaligen Bauernhof etablierte sich eine der ersten Adressen im Allgäu. Ludger Fetz zeigt bald 20 Jahre kulinarische Flagge in Oberstdorf. Das aus dem Jahr 1911 stammende Elternhaus seiner Frau Margret Bolkart-Fetz sieht zwar äußerlich unscheinbar aus, birgt jedoch innen elegantes Ambiente und noble Tischkultur. Ganz zu schweigen von den exquisiten, mit Designermöbeln ausgestatteten Hotelzimmern in den oberen Geschossen – Badewanne mit Panoramablick aufs Nebelhorn inklusive. Zum Frühstück gibt's Champagner mit Austern.

Der Name Bolkart verpflichtet: Max Bolkart, Oberstdorfer Skispringer-Legende, gewann 1960 die Vier-Schanzen-Tournee. Das spornt an. Der Rheinländer Fetz hebt zwar nicht ab, macht aber weite kulinarische Sprünge. Neuerdings im Tandem mit Tobias Eisele, der aus „Schreiogg's Post“ in Thannhausen kam, und in zwei Spuren: verfeinerte Regionalküche und kulinarische Weltläufigkeit.

Fürs Menü „Landpartie“ wird vom Epfenhausener Saibling über das Schwäbisch-Hällische Landschwein bis zum Allgäuer Weiderind verarbeitet, was die deutschen Lande hergeben. In den „Genusswelten“ repräsentieren Périgord-Gänseleber, Etouffée-Taube und Atlantik-Stein-

butt klassische Haute cuisine. Offen blieb für uns die Frage, welches Vergnügen ein schales Karotten/Ingwer-Süppchen als Begleitung zum Champagner machen soll? Auch die weiteren Amuse-bouches sind manchmal nur so amüsant wie geschmacksarmer Frischkäse-Knödel und würzloser Apfel/Sellerie-Salat sein können. Erst mit der gebratenen Entenstopfleber, den in Vanille pochierten Birnen und der Rote Bete-Mousse schwang sich die Küche zur gewohnten Hochform auf, in der sie beim Hummer mit Mango, Avocado, Chili und Kakaobohnen auch blieb – eine stilsichere Vermählung komplexer Aromen.

Aus schwindlicher Höhe annoncierte die Küche bretonische Jacobsmuscheln in Karotten/Mohn-Vinaigrette mit Karotten-Brandade und Gnocchi und plumpste herab: auf dem Teller (für 24 €) eine einzelne Muschel und die Gnocchi vergessen. Versöhnlich stimmen perfekt gebratenes Kalbsbries, das mit dem Cordon bleu aus Kalbskopf/Chicoree und Blutorangen eine harmonische Allianz einging, sowie der feste, saftige Skrei auf einer Cocobohnen-Mousseline mit Spinatravioli und Trüffelvinaigrette.

Die 16 Punkte stabilisiert schlussendlich die Pâtisserie – nicht mit großem Ideenreichtum, sondern mit Sorgfalt und Optik bei Glühweinguglhupf, eingelegten Rumzweischgen und Sauerrahm-Eis oder Schokoladen-Crème brûlée, Bananensorbet und exotischen Früchten.

Geradezu familiär umsorgt Maître Sabir Achmedsade die Gäste im eleganten Restaurant und hellen Wintergarten. Seinen aufmerksamen Augen entgeht so gut wie nichts. Als Service-Partner von Margret Bolkart-Fetz ist er nicht mehr aus diesem Haus wegzudenken. Die exzellente Weinkarte wurde auch schon König Carl Gustav und Königin Silvia gereicht, obwohl Oberstdorf 1632 von den Schweden geplündert wurde.