

Besser Essen

Albprodukte vom Aperitif bis zum Dessert

Gabriele Kiunke, 28.09.2012 20:20 Uhr



Moderner Gastraum Foto:

Metzingen - Schwan ist Schwan, egal ob männlich oder weiblich, die deutsche Sprache macht da keinen Unterschied. Das war früher anders: Weibchen nannte man „die Schwane“. Diese Bezeichnung hat sich im Namen des Restaurants der Familie Wetzel bis heute erhalten, ein Hinweis auf die lange Tradition der Gästebewirtung direkt an der Metzinger Martinskirche.

Die Lage ist ideal: Von der Innenstadt mit den vielen Outlet-Geschäften sind es nur wenige Meter zum Restaurant, dessen Einrichtung so stilvoll ist wie das der Edelboutiquen in der Nachbarschaft. In dem vor zwei Jahren neu renovierten Gastraum fühlt man sich sofort wohl. Es ist ein harmonisches und bis ins Detail durchdachtes Ambiente mit einem tragenden Thema: das Biosphärengebiet Schwäbische Alb. Blickfang ist ein auf Stoffbahnen bedrucktes hinterleuchtetes Panoramabild, das die Alb im Frühnebel zeigt. Natürlich grüßt auch die Namenspatronin: Über einer Lampenleiste stehen mehrere Exemplare des weißen Gefieders. An einem Werktag trifft man im Restaurant vor allem Geschäftsreisende – schließlich gehört zum Haus auch ein Hotel mit 44 Betten, ein Anbau mit 19 weiteren Zimmern wird im November eröffnet. Auch dort wird die Natur der Alb in der Gestaltung aufgegriffen. „Wir wollen unsere Fassade und Fenster horizontal begrünen“, erzählt Seniorchef Dieter Wetzel (58), der das Haus mit seiner Frau Anna-Maria (54) führt. Auch Sohn (29) und Tochter (27) unterstützen den Familienbetrieb.

Die Liebe der Familie zur Region und ihren Produkten spiegelt sich auch in der Speisekarte. Hier wird Regionalküche auf höchstem Niveau serviert. Wer in der Schwane einkehrt, kann sich einen Bummel über regionale Märkte sparen, so hervorragend ist die Auswahl regionaler Spezialitäten, angefangen vom Aperitif bis zum Dessert. Zum Einstieg probiert man am besten den schwäbischen „Kir Prisecco“ von der Weinmanufaktur Geiger aus Schlat bei Göppingen. Eine spritzige, alkoholfreie Mischung verschiedener Obstsaften. Sehr schmackhaft als Vorspeise das schwäbische Versucherle: eine geschmelzte Maultasche, natürlich hausgemacht, mit einem Löffel Kartoffelsalat (6,50 Euro).

Bei fast allen Produkten setzt Dieter Wetzel auf heimische Erzeuger: Lammfleisch bezieht er von der Münsinger Alb, Rind und Schwein stammen von den Erzeugergemeinschaften Schwäbisch-Hällisches Landschwein und Hohenloher Mastrind, Gänse von einem Biobauern. Als Biosphäregastgeber hat sich der Küchenmeister zudem verpflichtet, mindestens zwei Gerichte anzubieten, deren Hauptzutaten aus dieser Region stammen. In der Schwane sind das die Rehkeule im Kräuterflädle (23,80 Euro) und der gratinierte Rücken mit kleinem Ragout von Münsinger Alblämmern (29,90 Euro). Letzteres wird von Kartoffel-Sellerie-Püree und Ratatouille begleitet und schmeckt hervorragend: Die Lammscheiben sind ein Gedicht. Auch beim Wiener Schnitzel (Preis 18,90 Euro) freut sich die Begleitung, ein Schnitzelfan, über das zart-krosse Stück.

Neben traditionellen Klassikern wie Kässpätzle und Zwiebelrostbraten (das Stück à 180 Gramm, 21 Euro) finden sich auf der Karte auch seltene Gerichte wie Saure Kutteln (9,80 Euro) oder Perlgraupenrisotto (12,80 Euro). Gut, dass auch erklärt wird, was eigentlich Perlgraupen sind, nämlich geschälte Gersten- oder Weizenkörner.

Noch Platz für den Nachtisch? Na, klar. Gebackene Apfelringe (6,50 Euro) und Zitronensorbet (6,80 Euro) hören sich vielversprechend an, doch neugieriger macht, wie ein italienischer Klassiker, das Eis, schwäbisch interpretiert wird, nämlich von einem Biobauern im Lautertal. Eine wirklich süß-sahnige Verführung. Solchermaßen gesättigt hilft am Ende nur eines: eine zweite Runde durch die Innenstadt.

Hotel und Restaurant Zur Schwane, Bei der Martinskirche 10, 72555 Metzingen, Telefon 0 71 23 / 946-0. www.schwanen-metzingen.de

Öffnungszeiten: Montag bis Sonntag, 12 bis 14 Uhr, 18 bis 23 Uhr.

Parkmöglichkeiten direkt am Hotel