

Aus „Echo Online“ Darmstädter Echo / Dippegugger vom 26.06.06

Wacker-Ristorante“ in Mühltal

Das Degustations-Menü klingt wie eine Einladung an die Todsünde der Völlerei

Man braucht natürlich eine Menge Fantasie, um im vorderen Odenwald eine Erinnerung an die Seealpen oder die piemontesischen Hügel rund um Canelli zu finden. Und es gibt dazu geeignetere Stellen als ausgerechnet jenes Stück Bundesstraße zwischen Nieder- und Ober-Ramstadt, an dessen Rand gerade die entstehende Umgehungsstraße die Landschaft durchpflügt.

Aber wenn man im Restaurant der Wacker-Fabrik sitzt oder auch im Gärtchen neben der Modau, kann man Prinzipien kulinarischer Lebensart wiederfinden, die man in Italien zu schätzen gelernt hat. Vor allem dann, wenn man das Degustations-Menü wählt, das für 23 Euro eine überaus preiswürdige Leistung bietet.

Serviert wird, ganz nach der Art guter italienischer Dorf-Trattorien, was die Küche gerade frisch und vorbereitet hat: kalte Vorspeisen, warme Vorspeisen, Nudelgerichte, Hauptgänge, Desserts. Eine vernünftige Möglichkeit besteht auch darin, sich das Menü selbst zu komponieren: Die Preise für Vorspeisen beginnen bei 4,50, die für Hauptgerichte enden unter zehn Euro.

Das Menü-Angebot klingt wie eine Einladung an die Todsünde der Völlerei, im Idealfall aber sind die Portionen so bemessen, dass der Gaumenkitzel nicht mit Magendrücken endet. Dieser Fall freilich tritt dies- und jenseits der Alpen nicht immer ein, und wenn im Wacker-Ristorante die Hauptgerichte auf den Tisch kommen, mischt sich ein wenig Angst in die Vorfreude. Das soll man auch noch essen?

Ja, unbedingt: Die gegrillten Sepiastücke und Riesengarnelen sind von guter, frischer Qualität, die zarten Kalbfleischwürfel mit Salbei und Parmaschinken eine originelle Variante der berühmten Saltimbocca-Kalbsschnitzelchen. Hier hätte übrigens beim Würzen berücksichtigt werden müssen, dass der Schinken eine gehörige Menge Salz schon mitbringt.

Aber beginnen wir den Streifzug durch die Wacker-Küche, die nach einem internationalen Zwischenspiel wieder italienisch bestimmt wird, mit den Vorspeisen. Der russische Salat wird wegen seiner traditionell mayonnaisigen Art nicht von jedermann geschätzt, aber wegen der frischen Möhren und Erbsen ist ein Klecks auf dem Teller sehr willkommen.

Der Oktopus-Salat ist zart zitronig angemacht, der Büffelmozzarella von guter Qualität. Seine Kombination mit getrockneten Tomaten ist eine schöne, würzigere Alternative zum üblichen Caprese-Salat.

Während man damit noch beschäftigt ist, tritt eine warme Vorspeise hinzu. Und man sollte sie nicht lange stehenlassen: Wenn er abkühlt, verliert der geräucherte Scamorza-Käse seine flüssige Konsistenz, mit der er sich im Ofen an ein Stück Weißbrot geschmiegt hat. Dünner Tiroler Speck darüber: eine wunderbare Deftigkeit.

Zu diesem Zeitpunkt warnt die erfahrene Bedienung bereits davor, den Magen mit zuviel Brot zu belasten. Aber derlei Rat schlägt man gerne in den Wind. Dann sind lockere Gnocchi an der Reihe mit reichlich grünem Pfeffer, Tortelloni mit leichter Ricottafüllung, Butter und Salbei, schließlich „Sedanini alla norcina“, Röhrennudeln mit Brätstückchen und dezentem Trüffelaroma.

Eine kleine Pause vielleicht vor dem Hauptgang? Die Frage der freundlichen Kellnerin ist nicht leicht zu beantworten – eigentlich möchte man pausieren, aber erfahrungsgemäß verlässt die Sättigung den Körper nicht so rasch.

Auch der Dessertvariation sieht man einen gewissen Ehrgeiz an, Klasse mit Masse konkurrieren zu lassen. Da gibt es crèmegefüllte Beignets, eine Art Tiramisu mit Erdbeeren, kleine Mürbeteigecken mit Aprikosenmarmelade. Selbst die Cantucci, die harten Mandelkekse, die man im Süßwein einweichen muss, sind hausgemacht.

Ja, gibt es denn gar nichts zu verbessern in diesem Lokal? Doch. Die Auswahl an offenen Weinen ist unbefriedigend, die an Flaschen nicht sehr groß. Zwar ist ein ordentlicher Lugana mit 18 Euro nicht übertrieben teuer kalkuliert. Aber manchmal soll es eben nur ein Glas sein. Oder man will noch einen anständigen Schluck Roten trinken, ohne gleich eine ganze Flasche zu kaufen.

Hier gibt es Merlot und Pino Grigio aus einem nicht näher bezeichneten Fass, außerdem Cabernet, Rosé und Chardonnay ungewisser Herkunft. Eine attraktivere Auswahl würde dem Anspruch, den diese Küche erhebt und mühelos einlöst, besser gerecht.

Bitte beachten Sie das Datum des Artikels. Der Bericht der Dippegucker ist eine Momentaufnahme. Das Angebot, die Öffnungszeiten und die Preise können sich verändert haben.