



Restaurant »Schloß Oedenberg« Da gibt es ihn!

Wen? Na, den vielleicht besten Schweinebraten weit und breit! Das ist allerdings ein Kunststück angesichts der Tatsache, dass praktisch jedes bairisch-fränkische Wirtshaus den Schweinebraten (südd.: Schweinsbraten) auf der Karte stehen hat. Nach Tiefkühlpizza anscheinend das beliebteste deutsche Essen. Aber warum bitte ist gerade der Schweinebraten in »Schloss Oedenberg« etwas Besonderes?



Eine Tatsachenbehauptung, gewiss. Aber wenn das Objekt uralter Neigung zum Schwein so zart im Fleisch und so wunderbar würzig im Saft auf den Tisch kommt, dann darf man das schon rühmen! Denn es geschah an einem dezent sonnigen Wochenende und die Restauration war von Besuchern prall gefüllt: Hochbetrieb. Die Erwartung war nicht gerade hoch – und trotzdem! Das duftende Ding, das dann von der gestressten, aber freundlichen Bedienung auf den Tisch kam, wurde zum mittleren Erlebnis! Für genreübliche 9,20 € ein starkes Stück, denn hier wurde das Fleisch nicht durch irgendeine diffuse Soße gequält, sondern durch richtigen Bratensaft. Und da die Schloss-Herren auch noch eine eigene Metzgerei betreiben, die auf echte Qualität setzt, wundert es wenig, dass diese Schweinevolksspeise so gut zustande kam.

»Schloß Oedenberg« – so die offizielle Scheibweise – hat Geschichte: Bereits seit 1892 gibt es da eine Gastwirtschaft. Der jetzige Besitzer, Hans Fensel, führt zusammen mit seiner Frau Gudrun den Betrieb, den sie mit diversen Renovierungen und dem Anbau des Wintergartens erneuerten. Ihr gastronomisches Kredo: »Im Sinne der Nachhaltigkeit stellen Energieeinsparung und Ressourcenschonung für uns eine Selbstverständlichkeit dar.« Die hauseigene Metzgerei produziert Fränkische Bratwürste, Preßsack, Leberwürste, Räucherwürste, rohen und gekochten Schinken sowie die Spezialität Zwetschgenbammes (luftgetrockneter Rinderschinken). Auch gebacken wird selber, und zwar von der Chefin persönlich: Kuchen und Torten, täglich frisch zubereitete fränkische Feuerspatzen und

saisonal orientierte Backwaren. Zur Vorweihnachtszeit gibt es auch hausgemachte Plätzchen, Stollen und fränkisches Hutzelnbrot, alles ohne künstliche Aromen und Zusatzstoffe.

Steaks, Koteletts und Schnitzel in klassischen Varianten stehen stets auf der Karte, Experimente müssen hier auch gar nicht sein.



Einladend: die Vorderfront von Schloss Oedenberg

Dann gibt es Karpfen aus dem eigenen Bassin, von September bis Ostern. Vegetarier dürfen sich an hausgemachten, sehr appetitlichen Spätzle satt & zufrieden essen. Die saisonale Tageskarte bietet zum Beispiel Hirschkalbsbraten aus der Keule, Bandnudeln in Pilzrahmsauce, knusprige Entenbrust oder auch Schweinelende mit hauseigenen Spätzle in Pilzrahmsauce. Und jetzt herrscht die Zeit der Gänse. Zudem existiert eine echte Kinderkarte, und etwa der Appassimento Negroamaro, wie er auf den Tisch kam, überzeugte als guter trockener italienischer Rotwein. »Schloß Oedenberg«: ein unspektakuläres, dafür aber sehr sehr gutes fränkisches Gasthaus.

Jochen Schmoldt



Montag + Dienstag: Ruhetag,
Mi-Sa jeweils 11-21.30 Uhr,
Sonntag 11-21 Uhr, warme Küche von 11.30-20 Uhr
Sonn- & Feiertags warme Küche von 11.30-19.30 Uhr
Oedenberg, Schloßweg 1, 91207, Lauf an der Pegnitz
Telefon: 09123 6766, www.schloss-oedenberg.de