

Wir feiern 120 -jähriges Bestehen

„VIELFÄLTIGE GENUSSMOMENTE“

.....von Renate Tünsmeier

Mit der Gründung und Eröffnung des Gasthofs „Goldener Karpfen“ erstrahlte ein neuer kulinarischer Stern am Fuldaer Gourmet - Himmel. Man aß feine Küche im Kurfürsten, erfreute sich am leckeren Eisbein in der Krone, fand die besten Koteletts im Löwen, trank hausgemachten Apfelwein mit Maultaschen im Halb-Mond und genoss die Sülze mit Remoulade und Fuldaer Pils im Ritter. Ferdinand Schmitt – der Newcomer - bot seinen Gästen Gerichte nach den Rezepten der „Fuldaer Fürstäfte“ mit fränkischen Spezialitäten versetzt. Ferdinands große Kunst waren die Würste. Vor allem die Bratwurst, die Grobe in Butter gebräunt, am Sonntagmorgen ein Muss nach dem Kirchbesuch für einige Fuldaer Familien. Die Metzgerei im Hause war ein Garant für gutes Fleisch, die Hoffischerei präsentierte leckere Fische und eine neue Art der gastronomischen Begegnung.

Die Chef-Köchin Luise Kleuser aus Passau brachte die Mehlspeisen auf die Speisekarte und kochte köstliche Suppen – eine Sauerkrautsuppe zur Fastenzeit, eine Gänsekleinsuppe zur Weihnachtszeit, klare Oxtail mit Chesterstangen zu Hochzeiten und die unvergessliche Spinatsuppe im Frühjahr. Unvergesslich sind die Königin- Pastetchen und der Kaiserschmarrn und die leckeren Gabelfrühstücke.

Die glorreichen Küchenschleckereien wurden durch die Kriegsjahre gestoppt. 1948 ging es langsam voran und Luise war wieder dabei. Auf der Karte standen nun Kartoffelgemüse mit Gurken, Hacksteaks mit rote Bete-Salat, das Restaurationsbrot mit allerlei Schnickschnack gekrönt von einem Spiegelei. Russische Eier auf Kartoffelsalat und rosa Seelachs und schwarzem Forellenkaviar, Toast „Hawaii“, die Schwedenplatte, eine entfernte Verwandte vom Smörrebröd, fanden durchaus ihre Liebhaber. An die wunderbaren Gulasch-Variationen erinnerte sich noch gern manch alter Stammgast. Manch hungriger Gast freute sich über ein deftiges Bauernomelette, Fleischsalat mit Käsestreifen und Heringe „Hausfrauen Art“.

Mit den nächsten Küchenchefs zogen Variationen aus der „Closierie de Lilas“, Paris, dem „Grappe d’Or“, Lausanne und anderen Gourmet-Tempeln in die Küche ein. Bresse-Pouardenbrüstchen mit Gänseleber gefüllt, Ochschwanz in Burgunder gegart und Coq-au-Vin verwöhnten die Gaumen unserer Gäste. Reh, Wachteln, Rebhühner und Fasane fanden ihren Meister in der Zubereitung. Gesalzene Butter und kleine Brötchen erwarteten den Gast am Tisch. Die Suppen wurden mit Creme fraiche verfeinert und Mousse au Chocolat Praline verzückte die Schleckermäuler.

Heute ist Matthias Klein-Arndt & sein Team verantwortlich für unsere Küchencreationen. Auf Leichtigkeit und Bekömmlichkeit wird Wert gelegt.

Hummerbisque, Lammrücken, Ochsenzunge in Madeira sind ein weiterer Magnet für die Stammgäste und neben den Klassikern und traditionellen Gerichten finden auch alle Gewürze dieser Welt Einlass in unsere kulinarischen Speisen.

Ihre Gastgeber
Renate und Maria Tünsmeier