

GENIESSEN IN DER REGION

Schon Luther labte sich im „Riesen“

Das älteste Gasthaus Deutschlands steht in Miltenberg. Seit dem 12. Jahrhundert ist der „Riesen“ bekannt, heute eine Wirtshaus, in dem Tradition und Moderne eine stimmige Einheit bilden.

Von Christa Huillier

In Deutschland sind Gasthäuser Zeugnisse alter Tradition, sie zeigen die bauhistorische, kulturelle und gastronomische Vielfalt unseres Landes auf. Ein solch traditionsreiches Haus ist das Gasthaus „Zum Riesen“ in Miltenberg am Main. Mit Fug und Recht kann es als ältestes Gasthaus Deutschlands bezeichnet werden.

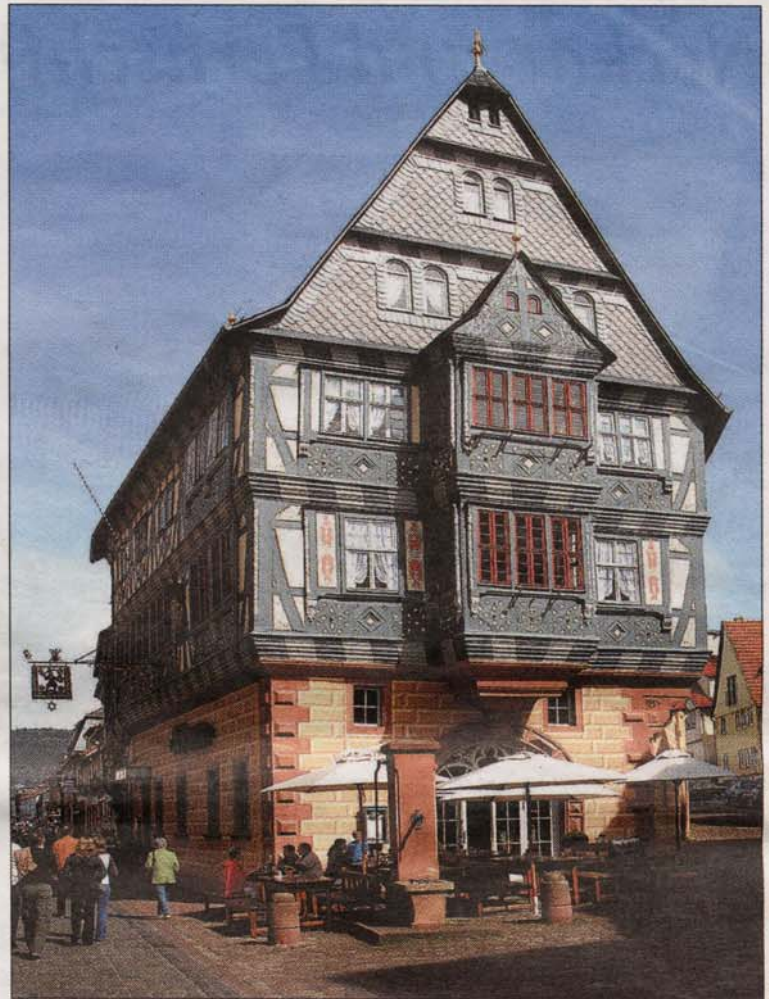
Schon Mitte des 12. Jahrhunderts war die Herberge urkundlich bekannt, jede Menge gekrönter Häupter und andere Prominenz genoss im Laufe der Jahrhunderte im „Riesen“ Gastfreundschaft. König Ludwig der Bayer, Karl IV., Friedrich Barbarossa, Kaiser Karl VI., König Gustav Adolf, Wallenstein, Tilly und Martin Luther logierten im „Riesen“. Auch die dunkle Seite des Mittelalters machte nicht Halt vor dem Gasthaus: Einige „Riesen“-Wirtel landeten bei der Hexenverfolgung auf dem Scheiterhaufen direkt vor ihrer Haustür.

Beim Bundeswettbewerb „Historische Wirtshäuser in Deutschland“ wurde das geschichtsträchtige Kleinod für „besonders erwähnenswert“

erachtet. Der sechszackige Stern am Wirtshauschild, das Zunftzeichen der Bierbrauer, zeigt, dass der „Riesen“ bis ins 19. Jahrhundert ein eigenes Braurecht hatte.

Gotik und Renaissance standen Pate beim eindrucksvollen Riesen-Gebäude. Häufig wechselten die Besitzer der ehemaligen Fürstenherberge. Nachdem eine Frankfurter Brauerei Massenabfertigung statt gastronomischer Qualität bot, ist seit 1970 der Architekt Werner Jöst Besitzer des „Riesen“. Nach einer grundlegenden Renovierung der Innenräume übernahm 1991 das Miltenberger Brauhaus „Faust“ mit Geschäftsführerin Anke Faust die Regie im „ältesten Wirtshaus Deutschlands“ und brachte frischen Schwung ins alte Gemäuer. So hat das Bierbrauer-Zunftzeichen am historischen Ausleger des „Riesen“ auch heute noch seine Berechtigung.

Das Wirtshaus „Zum Riesen“ ist kein steifer Gourmettempel, sondern ein Ort der Kommunikation, des Miteinanders, eine Symbiose aus Tradition und Moderne, wo Atmosphäre, Essen und Service eine stimmige Einheit bilden. Im Gastraum finden 80



Man sieht ihm das Alter nicht an: Das Gasthaus „Zum Riesen“ in Miltenberg.

Gäste Platz, auf der Galerie 50, im Außenbereich 60. Regionale und saisonale Spezialitäten erleben zurzeit eine Renaissance. Da liegt die Küche des „Riesen“ genau im Trend, über 90 Prozent der Produkte stammen aus der churfränkischen Region, das Essen wird frisch zubereitet, auf Convenience-Produkte und Geschmacksverstärker verzichten die Köche Jacqueline Pusch, Michael Wolf und Joel Marie weitgehend.

Nicht nur das Format der Speisekarte ist riesig, auch das Angebot an Gerichten. Liebhaber regionaler Schmankerl kommen im „Riesen“ auf ihre Kosten, bodenständige Esser schätzen die „ordentlichen“ Portionen und eine freundliche Preispolitik.

Echte Starterqualität hat die hausgemachte Miltenberger Kartoffelsuppe mit Speck (3,80 Euro). Eine deftige Angelegenheit sind die Miltenberger Rossäpfel – Leberknödel mit Specksauce auf Sauerkraut (7,90 Euro, siehe Rezept). Nichts für kulinarische Weicheier ist die „Bierbrauerpfanne“: Schweinerückensteak, Medaillon, Putensteak, Bratwurst, Speck an Dunkelbiersauce, Bratkartoffeln und Salatteller (10,50 Euro).

Kleine „Riesen“ freuen sich über ein „Zwergenschnitzel“ mit Pommes und Ketchup (4,90 Euro). Nostalgie pur: hausgemachte Apfelküchle mit Vanillesauce (3,20 Euro).

Die Weinkarte ist bescheiden, die weißen und roten Tropfen stammen aus der Umgebung. Dafür ist die Bierkarte „riesig“: vom malzbetonten Faust-Riesen Spezial (die Halbe für 2,90 Euro), über das Starkbier Faust Doppelbock (3,10 Euro) bis zum obergärigen hefefrühen Faust-Hefeweizen alkoholfrei in der Bügelverschlussflasche (2,90 Euro). Das i-Tüpfelchen für den genießenden Gast ist der freundliche Service um Betriebsleiterin Sandra Merz. Fazit: Auch eine etwas längere Anfahrt zum „Riesen“ im Zentrum der churfränkischen Stadt Miltenberg am Main lohnt sich.

📍 Info: Gasthaus „Zum Riesen“, Hauptstraße 99, 63897 Miltenberg/Main; Telefon 0 93 71/98 99 48; Internet: www.riesen-miltenberg.de; Öffnungszeiten: Montag bis Mittwoch 11 bis 24 Uhr, Donnerstag bis Samstag 11 bis 1 Uhr, Sonntag 11 bis 23 Uhr.

LIEBLINGS



REZEPT

> Zubereitung:

Die gemahlene Rinderleber mit den Eiern, der gehackten Petersilie, Paniermehl und Natron verkneten, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Teig zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Zu Knödeln formen und in der Rinderbrühe circa 30 Minuten ziehen lassen.

Das gewürfelte Wurzelgemüse in Öl anbraten, mit Kalbsfond, Dunkelbier und Rotwein ablöschen und auf einen Liter einreduzieren. Mit Mehl abbinden, mit Salz und Pfeffer abschmecken, die kross gebratenen Speckwürfel in die Sauce geben. Als Beilage passen dazu: Sauerkraut und Kartoffelpüree.

Miltenberger Rossäpfel

(Leberknödel mit Dunkelbier-Specksauce)

> Zutaten für 4 Personen:

1 kg gemahlene Rinderleber
3 Eier
15 g gehackte Petersilie
300 g Paniermehl
2 g Natron
1,5 l Rinderbrühe
Salz & Pfeffer
Für die Soße:
200 g gewürfeltes Wurzelgemüse
1,5 l Kalbsfond
200 ml Dunkelbier
1/2 l Rotwein
150 g Speckwürfel
Mehl & Öl