

# Perfekte Kontraste

Von Andrea Rost; Frankfurter Rundschau; Donnerstag, 9. Juni 2011

Mit Theatertickets in der Tasche sind wir durch Bad Vilbel geschlendert – einmal die Frankfurter Straße rauf und runter. An der Brücke über die Nidda weist uns ein Schild den Weg zum Kulturzentrum Alte Mühle. Nur einen Steinwurf vom Wasserschloss entfernt liegt es und damit ganz nah an der Bühne der Burgfestspiele, die den Sommer über der Stadt ein besonderes Flair verleihen. Theater, Kino und Musikschule sind in dem historischen Gemäuer untergebracht und ein kleines Restaurantcafé. Der perfekte Ort für ein Essen vor dem Theaterabend.

Durch Zufall haben wir das Restaurantcafé in der Alten Mühle nicht entdeckt. Dem Lokal eilt ein ausgesprochen guter Ruf voraus. So gut, dass es dringend geboten ist, einen Tisch zu bestellen, wenn man nicht mit der Speisekarte in der Hand im Schatten der alten Bäume warten will, bis im Gastgarten ein Platz frei wird. Drinnen im Restaurant ist ohnehin kein Tisch mehr zu bekommen. Da haben erfahrene Stammgäste reserviert.

Die Speisekarte hat Pep. Chefkoch Alfred Di Rienzo, gebürtiger Österreicher, kreiert eine muntere Mischung aus europäischer und asiatischer, vorwiegend thailändischer Küche. Wir können wählen zwischen Kokossuppe und Spargelcremesuppe, frischem Spinatsalat mit überbackenem Schafskäse und gebackener Süßkartoffel gefüllt mit Mango-Senfdip, Chili-Rinderfiletstreifen und frischem Koriander. Hausgemachte Grüne Soße mit halben Eiern und Salzkartoffeln, gebratene Perlhuhnbrust auf Rahmwirsing und Schweinefilet im Speckmantel stehen auf der Karte, dazu Streifen von Hähnchenbrust in thailändischer grüner Currysoße, Penne Rigatoni mit gebratenen Riesengarnelen und Teriyakisteak vom Rinderfilet auf grünem Spargel und Duftreis. Das ist Crossover, wie wir es mögen.

Dampfend heiß stehen kurze Zeit später die Suppen auf unserem Tisch. Perlmutterfarben schimmert die thailändische Kokossuppe in der Schale, das zarte Aroma der Kokosnuss wird perfekt kontrastiert von scharfem Chili, von Koriander und Thaibasilikum. Saftiges Hähnchenfleisch und frische Champignons sind die Einlage. Wunderbar mild schmeckt dagegen die hausgemachte Spargelcremesuppe mit Sahnehäubchen, Spargelstückchen und Croutons. Sie werden auf einem Extra-Schälchen serviert.

Aus der Weinkarte haben wir auf Empfehlung des Kellners zwei Rheingauer Rieslinge von Baron zu Knyphausen ausgesucht – einen trockenen und einen feinherb halbtrockenen. Die beiden Weine passen wunderbar zu unserem Essen, auch zu den Hauptspeisen.

Hausgemachte Hackfleisch-Currylasagne mit Schafskäse, Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln haben wir bestellt. Kräftig gewürzt ist das Nudelgericht und kommt mit einem herrlich frischen Salatbouquet aus rotem und gelben Paprika, Mais, Karotten, Gurken, Chicorée, Radicchio und anderen Blattsalaten auf den Tisch. Zart aromatisiert sind dagegen die butterweichen hausgemachten Gnocchi in zerlassener Zitronenthymianbutter und bestreut mit frisch gehobeltem Parmesan. Knackig gebratenen grünen und weißen Spargel gibt es dazu. Eine wunderbare Alternative zur herkömmlichen Spargelküche.

Ein bisschen Zeit bleibt noch bis zum Vorstellungsbeginn im Wasserschloss. Satt sind wir – keine Frage, doch auf der Karte stehen auch Desserts: Erdbeer-Rhabarbercrumble mit einer Kugel Vanilleeis und Panna Cotta auf Erdbeersoße mit Erdbeeren. Wir haben uns für Letzteres entschieden und zwei Löffel dazu geordert. „Gute Wahl“, sagte der Kellner und schmunzelte. Die Portion war reichlich, die Panna Cotta zweifellos hausgemacht – mit feinem Vanillearoma und fruchtig, frischer Erdbeersoße. Etwas anderes hatten wir aber ehrlich gesagt auch nicht erwartet.



Mehr Restaurantkritiken unter <http://www.fr-online.de/essenfertig/>

Restaurantcafe in der Alten Mühle

Lohstrasse 13

61118 Bad Vilbel

Telefon 06101 127283

<http://www.altemuehle.net>

Öffnungszeiten:

Montag: 17:00 - 01:00

Dienstag - Samstag: 11:00 - 01:00

Sonn- und Feiertag: 10:00 - 01:00

## SO WAR'S

### Riechen

Herrlich duften von den Tellern Aromen aus aller Welt: Koriander, Thaibasilikum, Curry und Chili verwendet Alfred Di Rienzo für seine Crossover-Gerichte, er pflückt auch Rosmarin und Thymian aus dem Topf im Gastgarten an der Nidda.

### Schmecken

Eine muntere Mischung aus deutscher, italienischer und asiatischer, vorwiegend thailändischer Küche kommt in der Alten Mühle auf den Tisch. Dazu gibt's, der Jahreszeit entsprechend, grünen und weißen Spargel in vielen Variationen.

### Hören

Kirchenglocken läuten, Vögel zwitschern, Kinder lachen - nur wenige Schritte von der Straße entfernt ist im Gastgarten der Alten Mühle nichts von der Geschäftigkeit der Bad Vilbeler Innenstadt und des Festspielbetriebe zu spüren. Eine Oase!

### Sehen

Der kleine Gastraum im ehemaligen Mühlengebäude ist schummrig und kühl; draußen im Garten sitzt man unter weißen Sonnenschirmen an Holztischen zwischen Oleander und Buchs. Sogar einen Olivenbaum gibt es. Ganz wie im Süden.

### Zahlen

Suppen kosten 5,50 Euro, Hauptgerichte sind ab 8,90 Euro zu haben. Teuerstes Gericht ist das Teriyakisteak für 25,50 Euro. Für Desserts zahlt man 5,50 Euro. Die hohe Qualität der frisch gekochten Speisen rechtfertigt die Preise.