

AUSFLUGS TIPP



Auch in den südöstlichen bayerisch-böhmischen Wäldern verharren die kulinarischen Entwicklungen nicht auf der Stelle. Waren Jägerschnitzel, Currywurst und Holzfällerssteak früher Höhepunkte – sofern sich nicht doch noch vereinzelt ein Schweinsbratenrezept eingeschmuggelt hatte – strebt man heute nach Sternen. So etwa im Restaurant Johannis auf dem Dach des bekannten Modehauses Garhmer in Waldkirchen (nachdem sich der bislang einzige Bayerwald-Sternekoch an den Tegernsee verabschiedet hat).

In Erinnerung zu rufen ist ein weiteres Kleinod der Küchenkunst, das sich immer weiter verfeinert hat und den besten Ruf genießt. Kaum eine Feier im Landkreis Passau, die nicht „Zum Müller“ nach Ruderting (FOTO: OH) nördlich der Donau führte. Die Küche des gelungen renovierten Traditionsgasthauses kann weit mehr als sehr überzeugende bayerische Kost: Hier lassen sich Menüs zusammenstellen, die jedes Sterns würdig wären, ohne dass solche Meriten angestrebt sind. Denn Küchenchef Markus Buchner könnte im Sternefach durchaus mithalten, schließlich kochte er unter anderem im „Aubergine“ und der „Ente vom Lehel“.

An Ostern etwa gab es Lamm aus der Zucht seines Bruders, das Markus Buchner komplett zubereitet hat – ein Beuschel war unter anderem das Resultat und gebackene Lammleber – bei uns kaum kulinarisch genutzt. Aber auch Zandermaultaschen oder Fischwürste nach altem Familienrezept stehen auf der immer an den Jahreszeiten orientierten Karte. Ingrid Buchner, wie ihr Mann prämierte Restaurantmeisterin und die Seele des Hauses, sucht mit Sachverstand die passenden Weine dazu aus und umsorgt äußerst kompetent und herzlich die Gäste. Nebenbei hat sie noch einen Blick auf die inzwischen fünfköpfige Kinderschar und bildet wie ihr Mann hervorragend aus. Buchnersche Lehrlinge schließen meist überregional als Beste ab und werden ausgezeichnet, auch dies ein Impuls für die Region. So lässt sich an Ruderting ablesen, wie das Dorf der Zukunft aussehen könnte: ein liebenswerter, moderner Ort mit einem Bio-Supermarkt, einer Bio-Bäckerei und einem Wirtshaus auf höchstem Niveau, das die Jungen wie die Älteren anzieht und in dem alle glücklich sind. ITB/FOTO: OH

Landgasthof zum Müller, Ingrid und Markus Buchner, Passauer Str. 16, Ruderting, ☎ 085 09/12 24, tägl. ab 18 Uhr, Sonn- u. Feiertage mittags und abends, Di. und Mi. Ruhetage, bitte reservieren.