

von Gerald Porbst

Mundelsheim ist immer einen Ausflug wert. Ob man an einem sonnigen Tag auf historischen Spuren wandelt und die alten Gassen durchstreift und erkundet, ob man den Käsberg erwandert und einen Blick auf die Neckarschleife genießt oder ob man einfach nur den bekannten Mundelsheimer Wein vor Ort probieren möchte – es gibt zahlreiche Gründe, Mundelsheim zu besuchen.



Letztlich kann man die Visite mit einer gemütlichen Einkehr verbinden, denn die Gastronomie hat einiges zu bieten. Ein Beispiel gefällig? Der Restaurant-Gasthof Ochsen. Er wird nicht nur von den Einheimischen geschätzt, sondern auch von zahlreichen Gästen aus der Region. Der Ochsen ist ein Landgasthof alten Stils. Eine rötlich-braune Fassade mit dem weithin sichtbaren Wirtshausschild, Blumen an den Fenstern und einem einladenden Eingang wirken sehr gepflegt. Die ersten äußeren Merkmale des Lokals machen neugierig auf sein Innenleben. In der eigentlichen Gaststube finden an sieben Tischen unterschiedlicher Größen rund drei Dutzend Gäste Platz und im Nebenzimmer rechts daneben, der sogenannten Käsbergstube, weitere 45 Besucher. Beide Räume wirken behaglich. Viel Holz, dezentes Licht, kurz eine sympathische Atmosphäre für ein gemütliches Abendessen. Wir sitzen in einer kleinen Nische neben dem Eingang, genießen den Gruß aus der Küche und bestellen passend zur Spargelzeit ein entsprechendes Menü. In der Wartezeit können wir die Karte studieren. Klassische schwäbisch-bodenständige Speisen sind hauptsächlich zu finden, etwa Rostbraten mit Maultaschen für 22,50 Euro. Aber auch ein exotisches Gericht. „Thai-Hühnchen in Ingwer-Chilli-Kokos-Currysauce mit Kräutern und Reis“ für 17,90 Euro klingt vielversprechend. Die Maischolle auf Blattspinat für 19,50 Euro passt gut in die Jahreszeit, genauso wie das Schaumpüppchen vom Bruchsaler Spargel für 8,50 Euro. Der Vorspeisentipp des Hauses ist das Carpaccio vom Tafelspitz (8,50 Euro) und der für das Dessert „Crème brûlée von der Tongabohne mit Passionsfruchtsauce“ (7,90 Euro).

Die Weinkarte ist von heimischen Gewächsen geprägt. Die örtliche Mundelsheimer WG, Dautel, Graf Adelman, Faschian oder Gerd Keller sind gut vertreten und das Viertele wird als „echtes Viertele“, also 0,25 Liter, ausgeschenkt. Die Preise sind moderat. Ein Mundelsheimer Trollinger-Lemberger kostet 3,90 Euro, ein Rozenberg Riesling 4,40 Euro und das Schorle wird für 2,90 Euro offeriert. Der Apéritif, ein Winzersekt mit Likör vom Weinbergpfirsich, kostet 4,20 Euro. Küchenmeister Christian Kölbl leitet seit fast sieben Jahren umsichtig und mit beachtlichem Erfolg den Mundelsheimer Ochsen. Sein berufliches Rüstzeug erwarb er in der Ludwigsburger Post-Cantz. Während des Sommers kann man bei schönem Wetter im Freien sitzen und aus einer speziellen Gartenkarte wählen. Übrigens: Wer eine größere Veranstaltung oder ein Familienfest plant, findet im Ochsen den stilvollen Rahmen. Der Mühlbäckersaal bietet Platz für bis zu 120 Gäste.

GERALD PROBST

http://www.lkz.de/home_artikel,-von-Gerald-Probst-_arid,377709.html