

15 Jahre Spitzenleistung in der Kochkunst

Landgasthaus Schuster erneut von Gault & Millau mit zwei Hauben ausgezeichnet

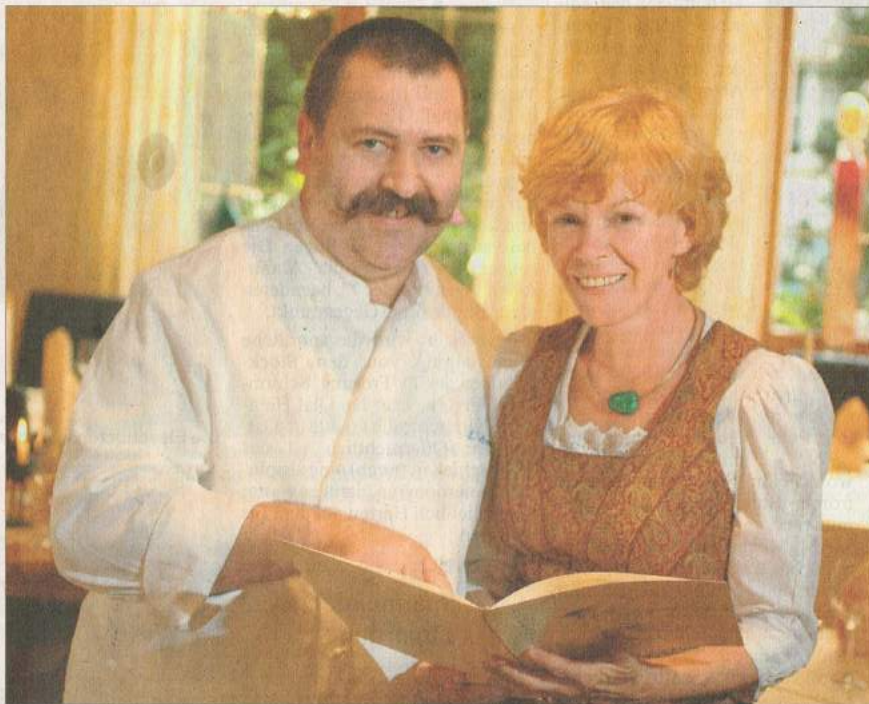
Von Karl-Heinz Paulus

Freyung. Diese Kontinuität ist wahrlich nicht alltäglich: Bärbel und Leopold Schuster – beide Meister ihres Faches in der Spitzengastronomie – sind in diesem Jahr bereits zum 15. Mal vom Restaurantführer von Gault & Millau „geadelt“ worden. Erneut mit zwei Hauben können sie in ihrem Landgasthaus Schuster in Ort/Freyung aufwarten.

Seit 25 Jahren sind die beiden selbstständige Gastronomen und betreiben mit großem Engagement ihr Restaurant. Die „Hauben“ freilich schafft man nur, wenn man in beständiger Weise in diesem Metier Hochleistung erbringt, mit Herzblut dabei ist und mit einer Kochkunst aufwarten kann, die von außergewöhnlicher Virtuosität und Kreativität geprägt ist. Leopold Schuster, im Übrigen immer noch der einzige Koch im Bayerischen Wald und in ganz Niederbayern, dem die Restauranttester von Gault & Millau zwei Hauben zugesprochen haben, und seine Frau Bärbel – gelernte Hotelfachfrau sowie obendrein perfekt in der Funktion der Sommelière – ergänzen sich perfekt und haben auch nach all den Jahren nichts an ihrer Motivation und Begeisterung für ihre Verwöhnküche eingebüßt.

Tester bescheinigen: Herzliche Gastlichkeit

In der aktuellen Auszeichnungsbegründung heben die Restauranttester hervor, dass die Schusters mitten im Bayerischen Wald die Fahne der gehobenen Gastronomie hochhalten und ihre Gäste mit saisonal-



Spitzenkoch Leopold Schuster und Restaurantchefin Bärbel Schuster freuen sich, dass man ihr Engagement bereits zum 15. Mal mit zwei Hauben krönt.



Ausdrücklich gewürdigt werden in der Auszeichnungsbegründung sowohl die gepflegte Atmosphäre als auch die Tischkultur. Und wem würde beim „Dreierlei vom Reh“ (rechts) nicht das Wasser im Mund zusammenlaufen? – F: Karl-Heinz Paulus



regional ausgerichteter Küche sowie herzlicher Gastlichkeit verwöhnen. Weiter heißt es wörtlich: „Das kleine, freundliche Restaurant signalisiert mit sehr einladend gedeckten Tischen, frischen Blumen und behaglichem Ambiente, dass man sich hier wohlfühlt. Der liebevolle Service von Bärbel Schuster garantiert dies. Sie empfiehlt nicht nur sicher den passenden Wein zu äußerst fairen Preisen, sondern sorgt auch für die Kräuter der Saison im eigenen Garten, die der Küche, ergänzt durch

Wildkräuter, ihre besondere Note geben. Ehemann Leopold Schuster trumpft beispielsweise mit einem Wildkräuter Menü in drei Gängen (plus Dessert) auf, das man – wie auch seine Küchengrüße (u.a. schmackhafte Terrinen in alter handwerklicher Klasse!) – als exzellentes lukullisches Highlight mit allen Sinnen genießen wird. Das Kalbsbries mit aromatischen Morcheln auf hausgemachten Eierbandnudeln würzt Spitzweigerich, die Rehnuss Veilchensalz und den mit Nüssen und Rosmarin gebratenen Weidelammrücken ein zupackendes Löwenzahnpesto. Und wohlwollend kräuterig kann man schließlich auch sein Menü beenden, denn zu den Feinheiten von Bitterschokoladenkuvertüre mit Flugmango passt ein Estragon-eis.“

Pilze und Kräuter sogar selbst gesammelt

Die Schusters stimmen ihre Speisekarten bewusst auf die Jahreszeiten ab und sie verwenden vorrangig regional verfügbare Produkte. Um stets auf Produktfrische vertrauen zu können, pflegen sie seit Jahrzehnten einen engen Kontakt mit ihren Lieferanten, zu denen u.a. Landwirte und Landmetzger ebenso gehören wie Jäger und Fischer. Pilze, Kräuter, Wildfrüchte und -beeren sammeln die Schusters nicht selten eigenhändig und handverlesen. Unter solchen Bedingungen kann sich der Gast seiner Sinnesfreude an Zunge und Gaumen absolut sicher sein und das – wohlgermerkt – in durchaus angemessener Preislage bietet sich ausgefallener lukullischer Genuss, den der Spitzenkoch Leopold Schuster, traditionell „veredelt“ und neuzeitlich verfeinert.