

Meister Lampe

# Bestes aus deutschen Landen

Matthias Ring, 05.11.2012 10:46 Uhr



Schon gut eingespielt: Daniel Stübler (rechts) und Tobias Wigger. *Foto: Heinz Heiss*

Stuttgart - Ob manch einer auf seiner Suche nach dem besten Rostbraten bei Meister Lampe fündig wird? Wir halten es für gut möglich, was zum einem am Staufen-Dry-Age-Roastbeef liegt, zum anderen an dessen Zubereitung. Außer bei kurz gebratenem Fisch wendet Daniel Stübler das Sous-vide-Verfahren an: das Fleisch im Vakuumbbeutel bei 64 Grad in einem Wasserbad garen – im Extremfall 36 Stunden wie die Ochsenbacke –, wodurch das volle Aroma erhalten bleibt und das Fleisch besonders zart wird. Dann wird es noch kurz von allen Seiten gebraten.

## **Schon die Vorspeisen sind pure Geschmackserlebnisse**

Aber, so hören wir: „Der Rostbraten steht ja immer auf der Karte“ – der Rehrücken hingegen nicht, womit sich der Restaurantleiter als guter Verkäufer erweist. Schließlich ist das Wild mit 34,90 Euro elf Euro teurer als des Schwabens liebstes Fleischgericht, das hier von Lembergerjus, Filderkraut und handgeschabten Spätzle begleitet wird. Wir haben die Wahl dennoch nicht bereut, denn die Jus macht sich auch zum Rehrücken (mit Sauerkirschen, knusprigen Mini-Schupfnudeln und

püriertem Blumenkohl) bestens. Dadurch, dass es hauchdünn von Schwarzwälder Schinken ummantelt ist, hat das Fleisch zudem eine schöne rauchige Note.

Schon mit den Vorspeisen wurden pure Geschmackserlebnisse herausgekitzelt: einmal mit Wachtel und Steinpilzen (15,90 Euro), einmal mit Cremesuppe von Knollenserie und Birne mit Räucheraal-Ravioli (8,50 Euro). Obwohl der Küchenchef eigentlich keine euro-asiatischen Moden mag: zur Perlhuhnbrust (19,90 Euro) macht er ein süßlich-scharfes Thaicurry und spielt auch beim krönenden Abschluss des Passionsfrucht-Flamms mit Sauerrahmeis (10,90 Euro) gekonnt mit exotischen Aromen – hier mit Kokos und Ananas.

### **Der Chef hat schon in Sternehäusern gearbeitet**

Das ist State of the Art – und kein Wunder, denn wenn man Stüblers Biografie liest, kommt man auch zu Sternehäusern wie Alte Sonne und Adler Asperg bis hin zum zweiten Stern der Speisemeisterei, wo er unter Martin Öxle Chef de Partie war. Nun hat er genug gesehen und sich nicht nur selbstständig gemacht, sondern den ehemaligen Hasen, in dem 28 Jahre lang Jürgen Martens Patron war, gleich gekauft. Im ebenfalls viel herumgekommenen Tobias Wigger hat er einen lässigen Restaurantleiter und guten Weinberater gefunden – die Karte listet konsequent nur Gutes aus deutschen Landen.

Weilimdorf hat also eine bestbürgerliche Küche zu bieten, nur das Ambiente hinkt noch etwas hinterher, denn trotz kleiner Modernisierungen: der große Rahmen aus Holz und Fliesen ist nicht alt genug, um Wirtshauscharme längst vergangener Zeiten zu verbreiten. Andererseits passt er, weil hier nicht wie woanders Blendwerk mit Chi-Chi auf den Tellern und drum herum betrieben wird, sondern erstklassige Produkte erstklassig zubereitet werden – nicht mehr und nicht weniger.

**Meister Lampe**, Solitudestr. 261, S-Weilimdorf, [www.restaurant-meisterlampe.de](http://www.restaurant-meisterlampe.de), Telefon 9 89 89 80, Di bis Fr 12-14 und ab 18 Uhr, Sa ab 18, So 12-14 Uhr. Terrasse im Sommer.

bis 22 Uhr.

Die Bewertung:

Küche \*\*\*\*\*

Service \*\*\*\*\*

Ambiente \*\*\*

Die Beurteilung berücksichtigt auch das Preis-/Leistungsverhältnis. Das günstige Lokal um die Ecke wird nach anderen Kriterien bewertet als ein Sternerestaurant. Der Test gibt Aufschluss über die Tagesform der Küche.