

Mittwoch, 02. Dezember 2009 12:00 Uhr

URL: <http://www.wiesbadener-tagblatt.de/region/wiesbaden/meldungen/7964737.htm>

# Wiesbadener Tagblatt

WIESBADEN

---

## Wildbret unterm Hirschgeweih

01.12.2009 - WIESBADEN

Von Marianne Kreikenbom

### DIPPEGUCKEN Restaurant "Jagdschloss Fasanerie" bietet bodenständige Küche

"Bei uns bekommt der Gast eine sehr, sehr bodenständige deutsche Küche zu fairen Preisen, alles selbst gemacht, nur die Pommes Frites werden geliefert", sagt Heiko Freisheimer, Pächter des Wiesbadener Restaurants "Jagdschloss Fasanerie". Kurz vor Beginn der umfangreichen Sanierungsmaßnahmen des aus dem 18. Jahrhundert stammenden Gebäudes, hatte er 2004 den Fasanerie-Kiosk übernommen.

Die Wiedereröffnung des Restaurants im neuen Glanze war ursprünglich für 2006 geplant. Aber die Sanierung des maroden Schlosses nahm dann doch die doppelte Zeit in Anspruch. Dafür ist es außen wie innen ein Schmuckstück geworden. "Der Raum hat sich sehr zu seinem Vorteil verändert", staunt die alte Dame vom Nachbartisch. Sie war vor vielen Jahren das letzte Mal hier.

Die Innenausstattung ist ausschließlich Freisheimers Werk. Großzügig hat er die Tische im Raum platziert. Die in dunklem Rot gepolsterten modernen Stühle passen gut zu den Bildern an den Wänden, den (sparsam) angebrachten Hirschgeweihen, den alten Möbelstücken und der gründerzeitlichen Standuhr mit dem sanften Gongschlag.

Ein Stockwerk höher befindet sich der frisch restaurierte historische Saal des Jagdschlusses mit einem schlicht-schönen Deckengemälde, das von der Restauratorin nach historischen Vorbildern neu gemalt wurde. Der Saal bietet Platz für etwa sechzig Gäste und wird besonders gern für Hochzeiten und Familienfeste genutzt. Aber auch Firmen und Vereine mieten ihn. Seit Eröffnung des Hauses am 4. April dieses Jahres haben hier bereits 45 größere Veranstaltungen stattgefunden, berichtet der Pächter. "Wenn wir eine Feier komplett bewirten, dann ist der Saal mietfrei."

Neben dem Restaurant im Erdgeschoss gehören zu Freisheimers Pacht auch der neue Fasanerie-Kiosk und der Biergarten mit Blick auf den Teich. Schwerpunkt des Restaurants seien die Wildgerichte, erklärt er. Eigentlich kein Wunder, denn er ist selbst Jäger und seit sieben Jahren Pächter einer Jagd im Rheingau-Taunus-Kreis. Das Wildbret bekommt er immer frisch von anderen Jägern. Ihm selbst bleibe nur noch wenig Zeit, um auf die Jagd zu gehen.



Heiko Freisheimer serviert im Restaurant "Jagdschloss Fasanerie" Gänsebraten, den es in der Vorweihnachtszeit auf Bestellung gibt. Foto: Uwe Stotz

## Echter Wiesbadener

Der 37-Jährige ist ein echter Wiesbadener Bub. Am Elsässer Platz haben seine Eltern 28 Jahre lang die Andreas-Klause betrieben. Vater und Bruder sind gelernte Metzger. Heiko Freisheimer absolvierte eine Kochlehre im ehemaligen Wiesbadener Pentahotel, dem heutigen Dorint. Mehrere Jahre arbeitete er im Züricher Restaurant "Blaue Ente", die im Guide Michelin 17 Punkte erhielt. Die Holzgerahmte Tafel an der Wand seines Restaurants empfiehlt an diesem Samstag Wildschweinroulade "Wilddieb" in Wacholderrahmsoße mit Serviettenknödel (15,50 Euro) Alternativ gibt es von der Karte ein Ragout vom Taunuswild in Rotwein geschmort mit Butterspätzle und Salat (13,90 Euro) oder einen Schmorbraten vom Taunushirsch mit Brezelknödel und Rotkohl (15,50 Euro). Die Portionen sind reichlich bemessen. Das gilt nicht nur fürs 380-Gramm-Rumpsteak vom deutschen Jungbullen mit Zwiebeln und Salat (16,80 Euro), sondern genauso fürs Rindersaftgulasch mit Tagliatelle (10,50 Euro), das man auch mit Servietten- oder Kartoffelknödel haben kann.

## Deftige Gerichte

Liebhaber des Wiener Schnitzels vom Kalb bekommen es hier auf lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat serviert (12,50 Euro), und gebratenes Zanderfilet auf Rahmkohlrabi mit Kartoffelkrapfen und Rieslingschaum (12,80 Euro) ist ebenfalls einen Versuch wert. Freunde einer deftigen regionalen Küche sollten vielleicht die gebackene Blutwurst auf Apfelsauerkraut mit Kartoffelpüree und Röstzwiebeln (8,90 Euro) probieren.

Eine knusprig gebratene Gans mit Beifußjus, Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln für vier Personen gibt es für 21 Euro pro Person. Allerdings nur auf Bestellung und zwar sowohl im Restaurant wie auch im Hauslieferservice.

---

© Verlagsgruppe Rhein-Main 2009

Alle Rechte vorbehalten | Vervielfältigung nur mit Genehmigung der Verlagsgruppe Rhein-Main