

Herein in die gute Stube!

In jeder Ausgabe stellen wir ein Gasthaus vor – dieses Mal: „Rait’ner Wirt“ im Herzen des Chiemgaus. Seit 1864 empfängt es seine Gäste, jetzt tischt ein neues, junges Team hier Klassiker auf, aber auf hohem Niveau – und bei bester Laune

TEXT **PATRICIA BRÖHM**

Die kleine Wallfahrtskirche mit dem hübschen Namen „Unserer Lieben Frau zu den sieben Linden“ zieht seit jeher Besucher in die 240-Seelen-Gemeinde Raiten im Herzen des Chiemgaus. Seit 1864 können sie ihren Durst im direkt unterhalb gelegenen „Rait’ner Wirt“ stillen. Im Zuge des Wirtshaussterbens stand zwar auch dieses historische Haus einige Jahre leer, doch es fand sich glücklicherweise im Ort ein neuer Eigentümer, der die alten Mauern mit Sachverstand und Sinn fürs Detail renovierte. In zwei stilvollen, mit viel heimischen Hölzern ausgestatteten Gaststuben bringen die jungen Pächter Martin Rehmann und Martin Heindl seit 2018 bayerische Küche mit Anspruch auf den Tisch. Dafür bürgt Rehmanns Vita, er erkochte in seinem früheren Restaurant einen Stern, bevor er sein Herz für gut gemachte Gasthausklassiker entdeckte. Über die Jahre baute er sich ein gutes Netzwerk in der Region auf: Forellen und Saiblinge stammen aus einer nahen Zucht, in der Saison bringen Sammler Pilze aus den umliegenden Wäldern direkt an die Küchentüre.

Am Tisch neben dem alten Kachelofen oder im Sommer auf der Terrasse schmecken Traditionsgerichte wie Rindssuppe mit hausgemachtem Kaspessknödel, Fleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurken-Salat oder bester

Schweinsbraten mit rescher Kruste und zweierlei Knödel besonders gut. Die bayerische Innereienkultur sucht man in vielen Gasthäusern heute vergeblich, bei Rehmann aber ist gebratene Kalbsleber mit Kartoffelpüree und eingekochten Äpfeln der Renner, die Sauce schmeckt er mit Balsamico fein süßsauerlich ab. Als passionierter Jäger will er in Zukunft mehr Wildgerichte anbieten, und zwar nicht nur Rehrücken, sondern auch Selteneres wie Kutteln. Seine Ambition zeigt sich auch auf der Tageskarte, da findet sich schon mal ein Steinbutt mit Rotweinbutter, Spinat und Salzkartoffeln oder Risotto mit confiertem Eigelb und schwarzer Trüffel. Platz lassen sollte man fürs Dessert – der à la minute zubereitete, karamellierte Kaiserschmarren mit Rosinen und hausgemachtem Zwetschgenkompott lohnt es!

Martin Heindl bringt all das mit viel guter Laune und bayerischer Nonchalance an den Gast. Dazu lässt man sich ein frisch gezapftes Helles vom Hofbräuhaus Traunstein schmecken oder widmet sich der Weinkarte, die sich mit rund 60 Positionen aus Deutschland und Österreich sehen lassen kann. Praktisch, dass hier stilvolle Gästezimmer in zeitgemäß-alpinem Look zum Übernachten einladen. Am nächsten Morgen gibt es dann ein Frühstück mit regionalen Produkten.

NEUE SERIE: WIRTSHÄUSER



HÄUSER MIT SEELE

„Zur Goldenen Kron“, Frankfurt

Edelwirtshaus haben Küchenchef Alfred Friedrich und Pit Punda ihr Lokal in Alt-Eschersheim genannt. Passt perfekt: eine Gaststätte mit Chic und Lustküche von Wiener Schnitzel bis Kalbskopf-Carpaccio mit Odenwälder Handkäs.

„Postschänke“, Odenthal

Die Brüder Alejandro und Christopher Wilbrand servieren in der Gaststube süffige, Slow-Food-Küche mit vielen regionalen Zutaten (Foto oben).

„Gasthaus Spieker“, Hövelhof

Beate und Franz Spieker führen das Rieger Gasthaus in der dritten Generation – mit Lieblingsgerichten von westfälischer Hochzeitsuppe bis Rehkeule mit Quitten.

INFO-GUIDE JETZT DIGITAL

Einfach den QR-Code scannen und den Info-Guide mit allen Adressen als PDF herunterladen.

