



Gute Stube: Im Truderinger Gasthof Obermaier wird bayerische Küche der engagierten Art gepflegt. Die Portionen sind üppig – und die Gerichte äußerst schmackhaft.

Foto: Alessandra Schellnegger

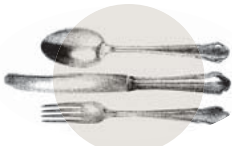
Wo der Gast zu Hause ist

So schnell kann man gar nicht schauen, geschweige denn ein erstes Getränk bestellen – schon hat der Hund einen Napf voll Wasser vor sich mit dem Satz: „Mei, so a Liaba.“ Dann aber sind die Menschen dran, und wer noch immer das einst durchaus angebrachte Vorurteil pflegt, ein bayerisches Wirtshaus zeichne sich vor allem durch Monsterportionen und Bedienungen mit Haaren auf den Zähnen aus, wird zumindest bei Letzterem eines Besseren belehrt. Wie in manchen sogenannten Gasthäusern hat sich auch beim Obermaier in Trudering der Ton dahingehend geändert, dass das Präfix „Gast“ erfreulich ernst genommen wird.

Es war purer Zufall, dass Lende mit Freunden nach gemeinsamem Hundespaaziergang erstmals hier einfiel, zu früh eigentlich, um richtig zu Abend zu essen, zu spät aber, um den Hunger aufzusparen. Also gab man den Gelüsten nach und verließ das Haus mit dem Vorsatz, demnächst mit Stift und Notizblock wiederzukommen, um der neuen bayerischen Wirtshausfreundlichkeit nachzuspüren.

Dafür eignet sich Trudering insofern ganz gut, weil dieser München-Appendix erst so richtig zu leben begann, als der Flughafen Riem dichtgemacht wurde und man so sein eigenes Wort wieder zu verstehen lernte (dafür schreibt man jetzt in Freising lauter). Der Obermaier war aber damals schon so was wie die Dorfmitte, auf der Internetseite verweist man stolz darauf, dass der Dichter Wilhelm Busch anno 1859 hier genächtigt habe. Vier Jahre später hat die Familie Obermaier das Haus an der Truderinger Straße übernommen, man sieht: Tradition ist dort zu Hause. Und dem Dichter Wilhelm Busch sei gedankt für die so zutreffenden Verse: „Willkommen! Gehet ein in Frieden! / Hier wird kein Freund vom Freund geschieden. / Es kommt so manches Schaf herein, / Warum nicht auch ein braves Schwein!“

Apropos Schwein. Dessen gebratene halbe Hinterhaxe war auch ein Gedicht, leicht löste sich das zarte Fleisch vom



Kostprobe

Gasthof Obermaier

Qualität: ██████████

Service: ██████████

Ambiente: ██████████

Gasthof Obermaier
Truderinger Straße 306
Telefon 42 49 43

www.gasthof-obermaier.de

Täglich geöffnet von 10 bis 24 Uhr,
je nach Betrieb auch bis 1 Uhr.

Knochen, der garantiert selbst gemachte Semmelknödel war so locker, dass er die kräftige Soße regelrecht aufsaugte. Selbst der obligate Krautsalat schmeckte frisch und nicht, wie so oft, langweilig. Das Filetmedaillon des Schweins, außen kross, dezent rosa, war von eleganter Konsistenz – wie Lendes Mitesser lobte, „g’rad so, wie ein Schweinefilet sein muss“. Ein anderer hatte, seinem Naturrell entsprechend, das Wilderergulasch gewählt. Sehr dunkel, sehr kräftig, sehr sämig – mit Nüssen und glacierten Trauben angereichert eine wahrhaft mannhafte Portion.

Tja, die Portionen. Man pflegt hier offensichtlich bayerische Küche der engagierten Art, was schon der „Gruß aus der Küche“ zeigt, wie das Amuse-Gueule hierzulande genannt wird. Dann startet

man mit einem „Bayerischen Gedeck“: feines Brot mit Griebenschmalz, gesalzener Butter oder Rucolafrischkäse, recht verlockend auch die Bauernbrot-Bruschetta. Ungern verzichtet man auch auf die Suppe, sei es die markante Brühe mit Leberknödeln (die fein nach Leber schmeckten), sei es die mit Pfannkuchestreifen. Auch die Schwammerlsuppe mit Trüffelöl war Meilen von der üblichen Rahmschlammampe entfernt. Und dann also noch die Hauptgänge. Wer etwa den perfekt nach Steakmanier zubereiteten Zwiebelrostbraten, das in reichlich Butter gebratene, zart bissfeste Zanderfilet oder die halbe Ente mit Apfelblaukraut hinter sich hat, muss sich schon sehr breit hinsetzen. Man sollte am besten nicht jeden Teller leeren, sonst reicht der Platz nicht mehr für die gelungenen wie reichhaltigen Nachspeisen, zum Beispiel das Mini-Parfait von karameellisierten Haselnüssen.

Gekocht wird im Obermaier ohne Glutamat, wer laktosefreie Speisen braucht, findet diese in großer Auswahl auf der Karte angepriesen. Das gilt auch für Gerichte für Zöliakie-Betroffene – eine gastfreundliche Seltenheit nicht nur für ein bayerisches Wirtshaus. Auch die Weinkarte sprengt den üblichen Wirtshaus-Rahmen. Vom kräftigen Grünen Veltliner (Weingut Holzapfel, Wachau) über den Brunello di Montalcino Val di Suga aus der Toskana bis zum Château Lafitte aus dem Bordeaux trinkt man sich bei wirklich akzeptablen Preisen durch halb Europa. Apropos Preise. Der Obermaier ist kein Billigheimer, aber sehr reell. Lende hat zu fünft nie mehr bezahlt als 160 Euro, also gut 30 Euro für eine mehr als ausgiebige Mahlzeit inklusive Aperitif (köstlich: die Weißbierbowle) und Schnaps.

Aber da war doch noch was – ja, genau! Das Wiener Schnitzel: Röstkartoffel, die können sie nicht! Trotzdem stellt man auf angenehmste Art mit dem Obermaier-Gast Wilhelm Busch fest: „Stets findet Überraschung statt / Da, wo man’s nicht erwartet hat.“

Ivan Lende