



Zünftig geht's im idyllischen Innenhof des Rambacher Gasthauses „Zum Hirsch“ zu.

Geheimnis des Hähnchens

Im Rambacher „Hirsch“ gibt's Hausmannskost mit kleinen Schlenkern

Der Kurier nimmt Freiluftlokale in Wiesbaden und Umgebung unter die Lupe. Wir testen Speisen- und Getränkevielfalt, achten auf Service und Familienfreundlichkeit. Diesmal waren wir im Gasthaus „Zum Hirsch“ in Rambach.

Von Kurier-Mitarbeiterin
Heidlore Wallenfels

Wer sich im „Hirsch“ niederlässt, ist entweder ein alter Hase, sprich: Stammgast, ein Sparfuchs mit Gespür für Preis und Menge oder jemand, der nicht alleine essen möchte. Denn an den langen Tischen gibt es zum knusprigen halben Hähnchen mit Brot für 4,30 Euro auch gleich noch kommunikative Nachbarn. Hier genießt man nicht und schweigt, hier lässt man sich gerne auch auf ein Gespräch ein.

Die Stammgäste wissen es längst und die Neuen lernen schnell hinzu: Wer an schönen Tagen nicht beizeiten kommt, kommt vergeblich. Spätestens ab 19 Uhr füllt sich der Innenhof an der Gabelung Niedern-

hausener- und Eppsteiner Straße mit prallem Leben. Auch ein paar schwarze Wolken können die Gäste nicht aufhalten, schließlich gibt es diverse Plätze unterm Dach.

Das Gasthaus „Zum Hirsch“ hat in Wiesbadens kleinem östlichen Vorort Rambach Tradition und noch niemand ging bisher ernstlich daran, mit dieser Tradition zu brechen – nicht innen, nicht außen, nicht auf der Speisekarte und schon gar nicht im Bembel. Das Gasthaus ist ländlich geblieben, bodenständig, immer noch reell und der Apfelwein selbst gekeltert. Die Gäste, die das suchen, scheuen auch einen längeren Weg nicht. Sie kommen, sagt man, selbst aus Mainz ange-reist und aus Frankfurt.

Im asphaltierten Innenhof sucht der Blick vergebens nach schmückenden Accessoires, kein modischer Schnickschnack, keine üppige Blumenpracht, dafür Blattgrün, das klettert und rankt. Die Speisekarte verspricht keine kulinarischen Dressurakte, sondern das, worauf man immer wieder mal Appetit hat:

Hausmannskost mit kleinen Schlenkern. Da darf es schon mal ein Hähnchenspieß aus Bali sein mit Curry-Ananas-Dressing (9,50 Euro), italienisches Tomaten-Mozzarella-Duett (5,50 Euro) oder orientalisches Putengulasch (7,50 Euro). Rumpsteak auf dreierlei verschiedene Art gibt es für 9,50 Euro, das Schnitzel für 5,70 Euro, das Hacksteak für 5 Euro, ohne Beilage. Aber die

dem Rheingau (2,40 Euro), Korn (1,10 Euro) und Himbeergeist (2,10 Euro), für die Kleinen Apfelsaftschorle und ein – allerdings recht teures – Glas Milch. Auch einen Kinderteller gibt es mit dem unvermeidlichen Schnitzel an Pommes (5 Euro). Gegen Lange-weile aber hilft nur die Fantasie: hüpfen, rennen, sich balgen oder auf der Gartentür Karussell fahren.

Die Damen mit ihren schwarzen Servierschürzen nehmen's gelassen, balancieren die Küchenkreationen flott und freundlich auch an manchem Hindernis vorbei. Denn spätestens wenn der Nachtschiff kommt, sitzen alle wieder brav am Tisch. Nur die Schwalben finden so schnell keine Ruhe. Wer in den Himmel schaut, bewundert ihre unermüdlischen feilschnellen Beutezüge. Rambach hat sich eben seinen ländlichen Charakter bewahrt.

„Zum Hirsch“, Eppsteiner-Ecke Niedernhausener Straße, Telefon 0611 / 540 537. Geöffnet: montags bis samstags 15 bis 23.30 Uhr, sonntags ab 11.30 Uhr.

Ab nach draußen!

Menge kann sich sehen lassen. Wer mit Handkäse und Musik zufrieden ist, zahlt 3,90 Euro. Der Renner bleibt jedoch das halbe Hähnchen und das Geheimnis der Küche, wie sie es immer wieder so knusprig auf den Teller bringt.

Im Getränkeangebot alles, was zur ländlichen Gastronomie gehört – Radler (1/2 Liter 2,80 Euro) und Weinschorle (2 Euro), Weiß- und Rotwein aus