

# Zwei Profis mit Qualitätsanspruch

Was die Beiden bieten ist perfekte Qualität. Mitten im ländlichen Allgäu, in einem kleinen Fleck bei Dietmannsried, überrascht eine fein regionale Küche auf hohem, internationalen Niveau. Für Gourmets ist Küchenmeister Jürgen Weller kein Unbekannter, seine Partnerin, Hotelfachfrau Monika Kosche, berät und serviert seit Jahren, wo er in der Küche steht. Die Beiden sind ein wahrer Glücksfall für den idyllischen Ort Probstried. „Authentisch und gradlinig“, nennt Weller seine Küche bescheiden. Doch der Mann zaubert seine Gerichte schmackhaft, bunt und farblich zusammen, als wäre er Picasso. Er aber beschwichtigt: „Weniger ist meist mehr!“

**Lage** Mitten im Ort Probstried. Autobahn A7 Ausfahrt Dietmannsried, Beschilderung Probstried folgen.

**Küchen-Öffnungszeiten**

Mittwoch bis Sonntag von 12 bis 14 Uhr und 18.30 bis 21.30 Uhr

**Ruhetag** Montag und Dienstag

**Preise** Hauptgerichte 18 bis 30 Euro, Menü ab 35 Euro

**Reservierung** empfohlen

**Kreditkarten** EC-Card, Visa und Master

**Parkplatz** am Haus

**Garten** Terrasse mit Bergblick

**Auszeichnungen** Michelin 2 rote Bestecke, Gusto 6 Pfannen, Feinschmecker 2 F, Gault Millau 14 Punkte, Schlemmer Atlas 2,5 Bestecke, Varta 2 Diamanten, Essen & Trinken Empfehlung

**Hotel** an 7 Tagen geöffnet

Landhaus Weller

Monika Kosche und Jürgen Weller

Wohlmutter Weg 2

87463 Dietmannsried / Probstried

Tel. +49 (0) 8374 / 23240-90

[www.landhaus-weller.de](http://www.landhaus-weller.de)



Olivenkraut, Zitronenverbene, Kapuzinerkresse oder Blutampfer – all diese schmackhaften Kräuter züchtet Jürgen Weller auf der Terrasse vor seiner Küche selbst. Was er im Sommer nicht in seinem Kräutergarten findet, sammelt er auf den Wiesen rund um den Ort Probstried. „Da findet sich leicht eine Braunelle oder natürlich Gänseblümchen“, lacht er, „ihre leuchtende Farbe zieren jeden frischen Salat und geben Farbe.“

Als wäre es nur die Farbe. Jürgen Weller weiß was er tut. Überlegt und klug geht er in seiner Küche vor. Frische Kräuter sind seine liebsten Gewürze. Selbst aus einfachem Heu weiß er ein raffiniertes Mus zu zaubern. Mit Zwetschgen und Malzbiereis serviert er sein eigen kreiertes Heumus den Gästen.



Geschmortes und gebratenes vom Allgäu Lamm mit Bohnen und Olivenskartoffelstampf

Weller war Küchenchef in ausgezeichneten Sternerestaurants. Er hat eine Vita, auf die sein Anspruch gründet. Manchmal schwärmt er von seinen Jahren als Küchenchef im renommierten 2-Sterne-Haus „Gala“ in Aachen. Doch heute will er als eigener Chef, mit seiner Partnerin Monika Kosche, eigene Gäste bewirten. Die Beiden stellen sich mit kulinarischer Passion der Herausforderung. „Wir achten auf höchste Qualität bei Produkten, Zubereitung und Service, das steht über allem.“ Beide legen wert auf das individuelle Verwöhnerlebnis; Reservierungen nehmen sie nur so viele an, wie sie guten Gewissens auf ihrem hohen Niveau kulinarisch umsorgen können. „Quantität geht immer auf Kosten der Qualität“, sind sie sich einig.

Erst im Sommer 2009 haben die Beiden das Landhaus im Allgäu übernommen. Es brauchte Zeit, bis Jürgen Weller seine regionalen Lieferanten gefunden hatte. Heute weiß er, wo er frische Flusskrebse, Zander und Aal, gut erlegtes Wild oder zarte Lämmer oder Enten beziehen kann. Denn wenn die Qualität stimmt, kauft er gerne um die Ecke ein, „schon aus ökologischen Gründen“, sagt er.

Weller hat eine eigene Handschrift. „Authentisch und gradlinig“, ist sein Anspruch. Hört sich bescheiden an, doch wer seine Teller sieht,

weiß, der Mann ist doch mit Picasso verwandt: Ausdrucksstark mit wenigen gekonnten Strichen und schmackhaften Zutaten.

**Speisekarte** - Der Küchenchef weiß was er will: Zwei Menüs, deren Gänge einzeln geordert und kombiniert werden können. Der eine oder andere Klassiker und neue Kompositionen, denn Kreativität ist Trumpf. Auf zwei Seiten ist alles gesagt: Entenstopfleber, Trauben, Walnüsse und Baumkuchenwürfel; Oktopus mit Melone und süßem Paprika; Edelkrebse mit Steinpilz-Fagottini und Minzeerbse oder ein Kaninchen im eigenen Gelee; dazu immer zwei Suppen und dann die raffinierten Hauptgänge: Elsässer Saibling mit Acquerello – Risotto, Karpfenwürstchen mit Grünkohl; Riesling – Kalbskutteln mit Aal; ein Wildgericht oder eine pffiffige Kreation vom Ochsenchwanz. Und zum Dessert Wellers Kirschtorte mit Schokoladensorbet, weißes und braunes Moccamus mit Zwergorangen und schwarzen Nüssen oder ein alter Bergkäse mit Tomatenmarmelade und Kartoffelolivenbrot. Einen passenden Tropfen finden Sie aus der umfassenden Weinkarte mit einer Auswahl aus über 200 Weinen.