

Landhaus Weller in Dietmannsried/Probstried

Gehobene Küche - Jürgen Weller strebt zu recht nach Sternen

© G. Lörtzer

Jürgen Weller ist über Sterneküchen von Bonn bis Nürnberg ins Allgäu gekommen, ein gern gesehener Bote gehobener Küche also. Das liegt daran, dass der inspirierte Maitre die Klassiker der französischen und italienischen Küche liebt – und sie in seinem Landhaus in Dietmannsried erfrischend modern interpretiert über den Pass schickt. So wie die zarten Scheiben vom Kalbskopf neben dem perfekt auf den Punkt gebratenen Bries. Oder die geradezu butterzarten Kalbsbäckchen mit Vanillekarotten und Zitronenpolenta. Die Wärme der Gewürzschote und die fruchtige Säure des gebackenen Maisbreis machen daraus ein veritables Ereignis. Dass es für Wellers aufregende Kreationen nur beste und frischeste Ware möglichst von regionalen Erzeugern sein kann, versteht sich von selbst. Wenn es klappt, kommt der Zander wild gefangen vom Bodensee, um sich mit Kakaonudeln und Schmorgurken zu einem unwiderstehlichen Genuss zu vereinen. Das Dessert ist sprichwörtlich Allgäu satt: Unter dem Titel Heumus mit Zwetschgen und Roseneis zieht komprimierte Kräuterwiese mit voller Frucht und einem blumigen Hauch von Rose verführerisch über die Papillen. Reisende mit Lust auf einen Genuss-Stopp freuen sich, dass Wellers Landhaus höchstens 2 Kilometer abseits der A7 liegt.