

„LÖWEN“STARK: MENÜS MIT MUS & MALZ

*Pfingsten 2014 ist die Zeit der „Mühlhäuser Pflaumenblüte“. Vom 6. bis zum 8. Juni steht das Stadtfest ganz im Zeichen des bekanntesten Produktes.
Musikalisch. Kulinarisch. Familiär.*

Pflaumenmus ist ein Muss. Wenn man in Mühlhausen ist. Erst recht, isst man im „Brauhaus Zum Löwen“. Dort kommt es nämlich zu gänzlich neuen Ehren. Koch Steffen Luhn vermählt es mit einer anderen Thüringer Legende. So macht der Kloß eine neue kulinarische Karriere – als Dessert. Vorm Kochen bekommt er deshalb eine eiskalte Füllung. Den gegarten Kloß wälzt man dann in Amarettini-Splintern. In Joghurt gebadet und von Waldbeeren umzingelt, kommt er auf den Tisch. Sein musiges Geheimnis offenbart Thüringens Status-Symbol dem Feinschmecker dann beim Anlöffeln. Das ist echt kloßartig!



Tja, alle wollen besonders sein. Das „Brauhaus zum Löwen“ ist es aber in der Tat. 1689 nach dem Stadtbrand errichtet, war es eine der drei Mühlhäuser Apotheken. Später kamen andere Nutzungen dazu, die das Haus prägten – und an seiner Substanz zehrten.

Mit viel Respekt vor seiner Geschichte begann nach der Wende die Wiederaufstehung. Familiären Wurzeln sei Dank, entstand in nur 150 Tagen Bauzeit die neue gute Stube

der Gastlichkeit. Dort braute sich von Anfang an was zusammen. Ungefiltert, daher bekömmlicher, gibt es Blondes und ein kleines Schwarzes. Braumeister Bernd Heinz hat aber noch mehr auf der Würzpfanne. Der Lahnsteiner zaubert Exklusives wie Rauchbier oder eines mit Brombeergeschmack. Jüngste Kreation – wen wundert's? – ein Pflaumenbier. Dem edlen Gerstensaft wegen bekam die restaurierte Vorderfront des „Löwen“ auch ein „Krönchen“: Irgendwo mussten die Malzsäcke hin. Die stapeln sich nun hinter der himmelwärts strebenden Gaube. Gute Gastlichkeit spricht sich herum. Deshalb wächst das Revier der „Löwen“. So hat Mühlhausen nun auch einen „Leo“-Club und Bar, Lounge und Erlebniskneipe in einem. Über 500 Gäste finden dort und im Stammlokal Platz und eine fürstliche Bewirtung. Dass die Küche im einstigen Gift-Kabinett residiert, ist dabei eher ein gutes Omen. Stammgäste lieben die urige Atmosphäre, das familiäre Klima. Stammgast Ralf Langer lebte deshalb sogar Jahre hier. Fürs Personal ist er „der Schwab“. Der Heilbronner lobt: „Hier ist man nicht nur Gast. Hier besucht man Freunde.“

Der quirilige Motor hinter allem heißt Marco Fongern, Jahrgang 1974. Der gebürtige Mühlhäuser („Was sonst?“) ist Betriebsleiter, Hotelchef – und letzte Instanz, bevor die Speisekarte den nächsten Kick bekommt. Erst wenn des Küchenchefs Kreation Fongerns Gaumen kitzelt, wird sie den Gästen aufgetischt. So war das auch beim Mus-Kloß-Dessert.

Der „Löwe“ ist ein Hotel mit Brauhaus oder uriger Braugasthof mit herzlicher Herberge. In 81 Zimmern kann man sich zur Ruhe betten. Wer aber zuvor kein „Apotheker-Dunkel“ genoss oder des Kochs Magie erlag, hat was verpasst – das Beste in Mühlhausen. (ra)



Tel. 03691 - 20 32 72

01.04. - 02.11. | Mi bis So 10.00 - 17.00 Uhr

Sängerriese 1, Eisenach
www.wiesenhuette.de

Almdudler



Unsere Brunchtermine finden Sie online.

RESTAURANT

Sophienstrasse 41, 99817 Eisenach

Reservierungs-Hotline: 03691-2510

www.fraeulein-sophie.de

Fraulein
Sophie