

Der „Goldene Hecht“ ist wieder da!

Ein Stück kulinarisches Österreich in Heidelberg



Heidelberg hat seinen „Goldenen Hecht“ wieder, denn im Mai dieses Jahres hat das Team des legendären POP-Restaurants in der Unteren Straße den Goldenen Hecht an der Alten Brücke übernommen und neue Akzente in vielerlei Hinsicht gesetzt.

Das altherwürdige Lokal erfreut sich an frischem Glanz und mit österreichischer Küche und ausgesuchten österreichischen Weinen ist der Goldene Hecht eine echte Neuheit in Heidelberg. Auch der Service wirkt frischer, aufmerksamer und zuvorkommender als früher. Österreich zählt ja schon lange als eines der Lieblingsreiseländer der Deutschen, und jetzt hat der Goldene Hecht ein Stück Österreich in kulinarischer Form nach Heidelberg gebracht. Der Hauben Meisterkoch Günther Fuchs aus Wien präsentiert seine heimatlichen Spezialitäten. Vom zwölften Bezirk seiner Heimatstadt aus hat Herr Fuchs die Welt gastronomisch bereist. Nicht nur als Promigarer für den ORE, sondern auch als Privatkoch für die Industriellenfamilie Sachs hat er gearbeitet, wo er solch illustre Gäste wie die monegasischen Grimaldis verköstigt hat. Die Reihe seiner Auszeichnungen aus Kochwettbewerben und Kochkunstausstellungen ist beeindruckend. Er kann da schon einiges aus der großen weiten Kochwelt erzählen, ohne seine kulinarischen Wurzeln zu vergessen.

Und nun ist er auch in Heidelberg gelandet. Über seine Kochkunst sagt er, dass es noch eine andere, moderne österreichische Küche jenseits von Wienerschnitzel, Gröstl und Palatschinken gibt. Hier ist sein Hauptaugenmerk natürlich auf die überwiegend bürgerliche Küche abgestimmt, d.h. es kommt eine bodenständige, ehrliche Küche auf den Teller, ohne Chichi aber aus exzellenten Rohprodukten hergestellt. So zum Beispiel der Wiener Zwiebelrostbraten vom Lavasteingrill, wobei die Zwiebeln frittiert und nicht in der Pfanne gebraten werden und so viel leichter in der Konsistenz auftreten. Oder der Kalbstafelspitz, der in kräftiger Bouillon serviert wird.



„Dazu werden krosse Röstkartoffeln, Apfelkren und eine Schnittlauchsauce gereicht. Österreichische Weine dürfen natürlich auch nicht fehlen. Ein Grüner Veltliner oder auch ein Zweigelt passen immer dazu. Auch die Tageskarte hat stets etwas Neues zu bieten, wie zum Beispiel Hirschragout „Waldmeister“ mit glasierten Maronen und Kartoffel-Speckrouladen oder Donauwaller mit Tomatengemüse und getrüffeltem Kartoffelpüree...



Ab Januar wird der Haubenkoch Thomas Webber das Küchenteam des Hechtes tatkräftig unterstützen.

Thomas Webber, aus Baden bei Wien, war die letzten drei Jahre in Asien unterwegs, wo er als Küchenchef verschiedener Hotels sogar einen Stern erkocht hat. Fuchs und Webber werden in Zukunft die Leitfäden für österreichische Schmanckerln im Hecht sein.

Die Speisekarte, übrigens, ist nicht nur wegen der darin aufgeführten Speisen und Getränke interessant, sondern auch gestalterisch. Alle Speisen und Getränke sind auf faksimilierten Blättern gedruckt, die Bleistiftzeichnungen von Besuchern und Künstlern zeigen, welche wohl zwischen den frühen Dreißigern bis zu den späten Vierzigern des letzten Jahrhunderts das Lokal regelmäßig bevölkerten und nach Herzenslust Speis' und Trank genossen. So auch der berühmte Schriftsteller Carl Zuckmayer (1896-1977, Hauptmann von Köpenick), der den Hecht in seiner Biographie „Als wär's ein Stück von mir“ namentlich erwähnt hat.

So soll es auch Ihnen ergehen. Genießen Sie die Hecht'sche Küche, und Sie werden eine heitere, beschwingende Erlösung vom alltäglichen Stress erleben. Hans Moser lässt grüßen!

Steingasse 2
69117 Heidelberg
Tel. 06221-6599222
www.goldener-hecht-heidelberg.eu