



Dorfbrunnen


Kantstraße 17a
D 66459 Kirkel-Altstadt

+49 (0)6841 89921
www.dorfbrunnen-altstadt.de



Rolf Klöckner

Der Gastronom, Saarlands bekanntester Restaurantkritiker, Foodjournalist, und Buchautor. Immer unterwegs im Namen des guten Geschmacks ist bei seinen Recherchen auch bei uns in Altstadt gelandet. Die Perlen auf dem Lande haben es ihm angetan und was er über uns sagt, lesen sie hier im Artikel und ganz ausführlich in seinem aktuellen Restaurantführer, dem REGIO GUIDE.

 Es hat mich schon etwas verwundert, als meine Begleiter, die ich in den letzten Monaten mit zum Dorfbrunnen nahm, so Sätze sagten, wie: „Dieser Salat war der Beste, den ich in letzter Zeit gegessen habe.“ Oder: „Ich bin überrascht, so eine herausragende Küche hier auf dem saarländischen Land zu finden. Herausragend.“

Der Dorfbrunnen ist schon ein besonderes Juwel auf dem saarländischen Land. In Altstadt, einem idyllischen Örtchen etwas abseits zwischen Limbach und Homburg gelegen.

Meine Gastgeber sind Gabi und Michael Petry und die Beiden hatten bereits 1988 ihren Traum vom eigenen Restaurant konsequent in die Tat umgesetzt und dafür am Elternhaus angebaut. Michael absolvierte seine Kochlehre in den späten 70er Jahren im Neunkircher Hüttencasino, einem damals schon sehr angesehenen Restaurant und ging danach für mehrere Jahre zur Bundeswehr. Er blieb dabei aber immer seinem Beruf treu und ging letztlich als einer der jüngsten Wirtschafts- und Geschäftsführer eines großen Offizierskasinos ins Zivilleben zurück.

All seine gesammelten Erfahrungen konnte er gemeinsam mit seiner Frau in sein eigenes Lokal investieren. Im Laufe der vielen Jahre hat sich das Haus immer mal ein wenig gewandelt, bis daraus das urige Landgasthaus wurde. Die Petrys haben es immer verstanden ihr Ding zu machen, so ist schon der Name des Hauses Programm. Wer bei „Dorfbrunnen“ gleich an Spießigkeit denkt, hat weit gefehlt und liegt völlig falsch. Ein modernes Lokal, das durch sein besonderes Ambiente und seine urige Gemütlichkeit besticht, erwartet die Besucher. Den Namen hat das Lokal von einem großen gemauerten Brunnen, aus dem das Wasser leise plätschert.

Die Tradition zu bewahren, aber immer wieder auf eine moderne Art zu interpretieren, das ist wohl das Geheimnis von Petrys Kochkunst. Er bietet mit seinem Team eine ehrliche, schnörkellose Landhausküche, bei der insbesondere auf Qualität, Frische und schonende Zubereitung viel Wert gelegt wird.

Hier werden die Schnitzel noch handgemacht. Ausgebeint, geschnitten, geklopft, paniert und in Butterschmalz goldgelb ausgebacken, stammt das saftige Fleisch, ebenso wie die zarten Medaillons, ausschließlich vom Hunsrücker Landschwein. Auch bei den Rindersteaks macht der Küchenchef keine Kompromisse und benutzt nur Premiumqualität vom Südamerikanischen Angusrind.

Natürlich spiegelt sich das auch in seiner Speisekarte wieder, darauf findet man regionale Gerichte mit Pfiff und unverkennbarem Namen, wie das Kräutersteak nach „Geiskätchens Art“, ein Grillteller, der dort „Schinnhiwwelplatt“ heißt, oder auch ein Salatteller nach „Trümmer'sch Lottes Art“.

Traditionelle Gerichte, wie Hoorische und Gefillde findet man oft abwechselnd mit bekannten Kreationen aus der internationalen Küche auf der Menütafel im Restaurant angeschrieben. Wobei hier ein besonderes Augenmerk auf regionalen und saisonalen Produkten liegt. So schafft es Petry die traditionellen Gerichte aus Großmutter's Zeiten modern zu interpretieren und gleichzeitig die Klassiker der „Gutbürgerlichen Küche“ gekonnt in Szene zu setzen.

So wird selbst der Genuss eines „Cordon Bleus“ oder eines „Rahmschnitzels“ wieder zum kulinarischen Highlight.

Das Haus verfügt über einen schönen Biergarten im Sommer, ein separates Konferenzzimmer und ein größeres Nebenzimmer für Veranstaltungen und Familienfeiern.

Bei Kennern der Gastronomieszene ist das Lokal schon lange kein Geheimtipp mehr und weit über die Ortsgrenzen bekannt und so wurde auch ich über die „Mundpropaganda“ auf das Landgasthaus aufmerksam.

Für sein erfolgreiches Konzept wurde der Altstadter Dorfbrunnen, von der Bitburger Brauerei schon vor einigen Jahren mit dem Prädikat: „GastroTipp fürs Saarland“ ausgezeichnet.

Zu Recht, wie ich finde – denn hier trifft man auf freundliche Gastgeber und schnörkellose Kochkunst, das ist der Schlüssel zum Erfolg.