Maloiseaus Lohmühle

Erich-Ollenhauer-Strasse 75

Chef zapft selbst. Der sympathische Jérôme Maloiseau scheint manchmal überall gleichzeitig zu sein

Ausflugslokale gibt es in und um Wiesbaden zuhauf. Genauso schnell wie man bei uns im Grünen ist, scheitern gerade dort aber oft die Pächter. Auch die wunderschöne Lohmühle, gelegen im grünen Moosbachtal nördlich der Gibb zwischen Biebrich und Dotzheim, hat eine bewegte Geschichte hinter sich und sehnt sich nach Kontinuität. Diese möchte Jérôme Maloiseau bringen, der sich zuvor schon in Frauenstein einen guten Ruf erkocht hat. Auf eigene Faust erweckte er im Sommer 2011 die Lohmühle aus ihrem Dornröschenschlaf.

Freundlich kommt das Restaurant nun daher, der Innenraum ist hell, bodenständig gestaltet, deutsches Gasthaus trifft französisches Landhaus. Jetzt im Sommer lohnt sich vor allem der Weg in den großzügigen, grünen Biergarten. Nicht nur die EM kann man hier wunderbar genießen, auch Hochzeiten und andere Feiern finden in dem romantischen Garten eine perfekte Location. Hier ist für alles genug Platz, sogar für eine Runde Federball unter den kleineren Gästen. Die Lohmühle ist ein Ort für die ganze Familie und für jede Gelegenheit: zum Feiern genauso wie für eine Auszeit im Grünen. Alles geschieht mit viel Ruhe. Und mittendrin: Monsieur Maloiseau, mal in der Küche, mal unter den Gästen, den direkten Kontakt suchend. Freundlich, ehrlich, sympathisch.

Genauso ist seine Küche: Es führt kein Weg an der bretonischen Fischsuppe vorbei. „Ein Familienrezept“, erzählt er stolz und gibt dann nach einigem Nachfragen noch stolzer zu, dass er selbst es erfunden hat. Freunde feiner Gewürze, Kräuter und bestens abgeschmeckter Gerichte kommen voll auf ihre Kosten. Die Suppe ist würzig, ohne zu scharf oder überwürzt zu sein. Kurz: einfach lecker. Dass hier nach Gefühl und mit großem Können gekocht wird, merkt man auch bei der göttlichen Ratatouille zum Hauptgang. Insgesamt gefällt die stets hausgemachte, sommerliche, aber nicht alltägliche Küche sehr. Nun steht und fällt dem Klischee nach bei der französischen Küche alles mit der Crème Brûlée. Entwarnung – auch diese ist erstklassig!

Die Lohmühle bleibt nicht eines unter vielen Ausflugsrestaurants, sondern etabliert erfreulich einen ganz eigenen Stil. Familiär, gemütlich, mit Flair, aber ohne übertriebenen, unangenehmen Chic. Gerade in Wiesbaden ist dies eine erfrischende Abwechslung und sicher nicht mehr lange ein Geheimtipp!

Restaurant Maloiseaus Lohmühle
Erich-Ollenhauer-Straße 75
65187 Wiesbaden
www.lohmuehle-wiesbaden.de

Jan Gorbauch
(www.dreifachfleisch.de)
Fotos Frank Meißner

Familien sind herzlich willkommen im idyllischen Garten

Bon appetit!

Rezept

Ratatouille niçoise
(provençalischer Gemüseeintopf)
für 6 Personen

4 Zucchini
2 Auberginen
2 gelbe Paprika
2 rote Paprika
4 vollreife Fleischtomaten
2 große Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
1 grüne Chilischote
5 Thymianzweige
3 Rosmarinzweige
6 Lorbeerblätter
100 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

Die Zucchini in 1 cm dicke Scheiben, die Auberginen in Würfel schneiden. Die Paprikaschoten halbieren, von Kernen befreien und in Stücke schneiden.

Die Tomaten in kochendem Wasser für 30 Sekunden „baden“, in kaltem Wasser abschrecken und von der Haut befreien; anschließend in Viertelstücke schneiden.

Die Zwiebeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und klein hacken.

Einen mittelgroßen Topf erhitzen und nacheinander die Gemüse (Paprika, Aubergine, Zucchini und Zwiebel) in Olivenöl anbraten, dabei mit Salz würzen.

Tomaten, Knoblauch, Kräuter und Chilischote zugeben, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und bei geringer Hitze, unter gelegentlichem Umrühren, im abgedecktem Topf circa eine halbe Stunde garen. Die fertige Ratatouille nochmals abschmecken und servieren.

Ratatouille ist nicht nur heiß oder lauwarm als Beilage zu Fleisch oder Fisch und als Hauptgericht einzusetzen, an heißen Tagen sollte man sie durchaus auch mal mit Limettensaft und frischer Petersilie als gekühlte und erfrischende Vorspeise genießen.