

„Zum Feldberg“ verwöhnt mit lettischen und hessischen Speisen



Den Stammgästen des alteingesessenen Gasthauses „Zum Feldberg“ in der Grabenstraße 5 ist es nicht entgangen, dass in das schmucke Häuschen inmitten der idyllischen Altstadt wieder Leben eingekehrt ist. Mit Familie Forsch aus Lettland geht ein sympathisches und hochmotiviertes Trio „an den Start“ – viele der Stammgäste haben sich von der schmackhaften hessischen Küche, kombiniert mit lettischen Überraschungen, bereits überzeugt. Vor 16 Jahren sind Elena und Alexander mit Sohn Erik aus Riga in Lettland nach Deutschland gekommen. Elena Forsch ist seit 25 Jahren in der Gastronomie zu Hause. In Bad Homburg arbeitete sie viele Jahre lang im Kurhaus-Café, während ihr Mann als Fahrradmonteur tätig war. Doch bereits seit mehreren Jahren schauten sie sich nach dem passenden Restaurant-Betrieb um, denn inzwischen hat Sohn Erik seine Lehre als Koch bei den Steigenberger-Hotels erfolgreich absolviert und hat bei einem großen Catering-Betrieb viel Erfahrung sammeln können. „Das ist der richtige Zeitpunkt, um ein eigenes Restaurant aufzumachen“ dachten sich die Drei, gemäß dem Motto: „Gemeinsam sind wir stark.“ Sohn Erik ist seit Anfang Juni jedenfalls in seinem Element, denn hier im Gasthaus „Zum Feldberg“ kann er seiner Leidenschaft – dem Kochen – frönen. Sein Credo ist: „Es muss gut schmecken, schön aussehen, aber auch schnell gehen.“ Seine Augen leuchten, wenn er erzählt, dass er jetzt jeden Tag aufs Neue kreativ sein kann. Aber auch Vater Erik zeigt stolz die gemütlich eingerichtete und auf Hochglanz polierte Gaststube. „Hier gab es für uns zunächst Einiges zu tun, aber wie man sieht, haben wir das fast alles in Eigenregie auf Vordermann bringen können.“ Während seine Frau Elena sich vorrangig um das Wohl der Gäste kümmert, „bin ich mehr der Hausmeister und die Küchenhilfe“, sagt er lachend. Leidenschaftlicher Hobbykoch ist er übrigens auch. „In unserer Wohnung in Bad Homburg hatten wir eine große Küche, in der wir oft und gerne für viele Gäste gekocht haben“, verrät er. Im Gasthaus „Zum Feldberg“ hat nun sein 25-jäh-

riger Sohn die Regie, zumindest in der Küche. „Alles andere machen wir aber gemeinsam“, sagt Elena Forsch. Beim Einkauf achten die Drei auf möglichst regionale Produkte, die passenden Weine aus den Rheingau, Rheinhessen und der Mosel haben sie bereits gefunden. Die Karte verspricht vom Schaschlikspieß, ansprechenden hessischen Variationen über Spaghettini in Steinpilzsoße bis zum „Goldfischsalat“ (grüner Salat mit Lachsrosen, Lachs-Kaviar und Wachteleiern) viel Abwechslung. Die lettischen Einflüsse wie das Schwarzbrot mit Knoblauch beispielsweise, das sie zur Vorspeise reichen, hat so viele Freunde gefunden, dass es jetzt als eigenständiger Appetitmacher auf der Karte steht. „Etwas wirklich Schmackhaftes aus Lettland ist auch unser Kräuterschnaps mit dem Namen Black Balsam aus Riga“, verrät Alexander Forsch. Die Drei sind offen für Anregungen und Wünsche ihrer Kunden. „Wir werden unsere Karte immer wieder verändern und bieten außerdem eine täglich wechselnde Mittagskarte an“, erklärt er. Wenn sich der Betrieb eingespielt hat, möchte Sohn Erik auch einen Buffet-Tag einführen. Lettische Gerichte in Deutschland vermisst haben die Drei übrigens bis jetzt kaum. Durch Lettlands wechselvolle Geschichte, in der auch die Deutschen den heute freien Staat mehrere Jahre besetzt hielten, kennen sie Schweinerippchen mit Sauerkraut längst aus ihrer eigenen Heimat im hohen Norden. Wer die frisch zubereiteten hessischen wie lettischen Speisen gerne kennenlernen möchte (auch Vegetarier kommen hier auf ihre Kosten), kann gerne unter 06173-5060922 einen Tisch reservieren. Geöffnet hat Familie Forsch ihr Gasthaus, in dem auch Familienfeiern stattfinden können (60 Innenplätze, 22 Außenplätze), Dienstag bis Freitag von 12 bis 15 Uhr sowie von 17.30 bis 22 Uhr. Samstag und Sonntag gibt es durchgehend warme Küche. Familie Forsch freut sich auf Ihren Besuch. In den Sommermonaten gibt es bis 22 Uhr abends den kühlen „Schoppen“ der Kelterei Herberth gerne auch auf der schönen Hofterrasse.