

# Otto Geisel ist „Restaurateur des Jahres“

Hohe Auszeichnung vom Reiseführer für Genießer „Gault Millau“ / Gesamtkunstwerk aus Küche, Keller, Service und Atmosphäre

Von unserem Redaktionsmitglied  
Sascha Bickel

**Bad Mergentheim/Berlin.** „Es war eine große Überraschung und es freut mich sehr“, meinte gestern Otto Geisel, der Patron des Hotels „Victoria“, gegenüber den Fränkischen Nachrichten bezüglich seiner Auszeichnung zum „Restaurateur des Jahres 2007“. Am Vorabend war die neue und 25. Ausgabe des Reiseführers für Genießer „Gault Millau“ in Berlin vorgestellt worden und Otto Geisel von den Kritikern zum Gastgeber des Jahres gekürt worden.

In der Begründung für diese hohe Auszeichnung heißt es: „Es gibt Küchen, die immer Appetit machen. Und es gibt Restaurants, in denen man sich wohler als woanders fühlt. Der Idealfall ist erreicht, wenn beides zusammentrifft und Spitzengastronomie als Gesamtkunstwerk aus Küche, Keller, Service und Atmosphäre geboten wird. Diese Freude machen in Bad Mergentheim die Zirbelstube und Vinothek im Hotel Victoria. Zu danken ist dieses Paradebeispiel konventionsfreier Gastlichkeit auf hohem Niveau, das die Jugend lockt, dem Patron Otto Geisel. Wir würdigen den noblen Schöngeist, hoch respektierten Weinexperten und kulinarischen Multifunktionsär mit der gleichen Freude, die er bereitet.“

Insgesamt bewertet der alljährlich wegen seiner strengen Urteile und deren zuweilen sarkastischer Begründung von den Köchen gefürchtete, von den Feinschmeckern mit Spannung erwartete Gault Millau in seiner neuen Ausgabe 1120 Restaurants. Die 30 Tester, die stets anonym auftreten und dieses Jahr 291 200 Euro Spesen machten, verliehen 910 Luxuslokalen und Landgasthöfen, Bistros und Hotelrestaurants die begehrten Kochmützen.

Das Bad Mergentheimer Victoria-Restaurant „Zirbelstube“ behielt seine Bewertung mit 17 von 20 Punkten sowie drei Kochmützen und gehört damit weiterhin zu den 20 besten Restaurants in Baden-Württemberg. Das Restaurant „Vinothek &



Der Patron des Bad Mergentheimer Hotels „Victoria“, Otto Geisel (rechts), erhielt aus den Händen des Chefredakteurs des Reiseführers für Genießer „Gault Millau“ in Berlin seine Auszeichnung zum „Restaurateur des Jahres 2007“.  
Bild: Kai-Uwe Heinrich

Markthalle“ wird mit 15 Punkten und zwei Kochmützen bewertet.

Im neuen Gault Millau steht zum Hotel „Victoria“ übrigens Folgendes zu lesen: Ein Schmuckstück von Hotel. Die höchst angenehmen Zimmer sind komfortabel und individuell gestaltet, die acht Studios mit Originalen des Malers Heiko Pippig dekoriert. Sehr guter, freundlicher Service. Mitglied der Les Amis de l' Art de Vivre-Hotels – ein Qualitätsbegriff. Beautyfarm (Thalgo). Im Haus Healthcare-Partner für Penta-Medizin. Für Hotelier Otto Geisel, einen herzlichen Gastgeber, ist das edle Victoria-Motto „Gesundheit, Erholung und Komfort inmitten von Kunst und Natur“ gelebte Verpflichtung – unter privater Betonung der Kunst.

Zur „Zirbelstube“ heißt es: Im quirligen Victoria erfreut sich der Gast zwischen

Empfangshalle und Zirbelstube bereits an vielen verlockenden Weinen, die die Vorfreude auf das kulinarische Ereignis noch steigern. Das großzügige Restaurant mit seinen hohen, holzvertäfelten Wänden und zeitgenössischen Gemälden erzeugt eine schöne Mischung aus nobler Gediegenheit und lässiger Offenheit.

Auch nach vielen Jahren auf begeistern-dem Niveau zeigt die Küche von Hubert Retzbach und Jörg Steinbach keine Spuren von Ermüdung. Beide favorisieren nach dem italienischen „Slow food“ – Vorbild, das zurück zu den kulinarischen Ursprüngen will, beste Frischprodukte aus regionaler Herkunft, die sie mit modernsten Gar-methoden sehr geschmackssicher zu interessanten Kompositionen arrangieren.

Beispielhaft für ein glorioses Victoria-

Menü: der auf Rebholz geräucherte Waller mit Distelhäuser Wildschweinschinken, breiten Bohnen, Pfifferlingen und einer Emulsion von Apfel/Balsamico-Essig; Aiguillettes und Savarin vom Mäusdorfer Landgockel mit Baumpilzen in Trüffel-Vinaigrette; fränkische Flusskrebse mit Erbstortelloni im Olivenöl/Minz-Fond; Rehrücken in Waldmeistersauce mit Waldpilzen und Petersilienwurzelpüree und als finaler Paukenschlag ein Champagnerflan mit Wald- und Gartenbeeren nebst betörendem Olivenöls.

Die gesundgeschrumpfte Weinkarte bietet nach wie vor beste Erzeuger mit deren Spitzengewächsen vom Taubertal über Italien bis ins Bordelais. Vorbildlich ist auch der Offenausschank, der den Gelüsten automobiler Gäste mit Top-Weinen zu fairen Preisen entgegen kommt. Die „rheinische Frohnatur“ Thomas Minderop überstrahlt den Service und steigert die Atmosphäre des Wohlbehagens, die primär dem unpräzisen Genusskonzept des Patrous Otto Geisel zu danken ist.

Die Vinothek ist schon seit vielen Jahren dank des Konzepts von Hausherr Otto Geisel, der als kultivierter Schöngeist in der Gastronomie primär einen Beitrag zur Lebensfreude sieht, ein Paradebeispiel konventionsfreier Gastlichkeit auf hohem Niveau.

Zu „Vinothek“ und „Markthalle“ steht im Gault Millau zu lesen: Die offene Halle, dekoriert mit besten Weintrophäen aus aller Welt, animiert zur Kommunikation und bietet einen Logenplatz, um den Machern am Herd in die Töpfe zu schauen. Die geradlinigen Gerichte aus der Küche Michaela Jahns sind befreit von Show und konzentriert aufs Essenzielle: den Geschmack! Köstlich das gepökelte Zünglein vom Hälischen Landschwein auf Berglinsen mit Radieschen/Schnittlauch-Vinaigrette, das Gemüsesüppchen mit feinstem Olivenöl, der Kabeljau in Senfsaalsauce auf Kartoffel/Lauch-Gemüse, die Saltimbocca vom heimischem Reh mit Pfifferlingen und feinen Nudeln und das Himbeersüppchen mit Sauerrahms.

Der betont legere Service agiert allzeit freundlich, passend zum Flair der Halle. Die Weinauswahl (500 Positionen) ist der Tradition des Hauses verpflichtet, also überragend, und ehrt auch das heimische Taubertal.