

# Gastrokritik

## Permanente Gastfreundschaft

von Wolfgang Fassbender 21.4.2016, 14:47 Uhr

Silvana und Albi von Felten führen nicht einfach ein Landrestaurant an der Grenze von Solothurn und dem Aargau, sondern ein kulinarisches Gesamtkunstwerk. Der Gast will nur noch eines: wiederkommen.

### KOMMENTARE



Das Landgasthaus in Erlinsbach ist ein Erlebnisrestaurant. (Bild: Landhotel Hirschen)

Albi von Felten ist erstens Koch, zweitens Unterstützer regionaler Produkte und drittens Gastgeber im [Landhotel Hirschen](#) mit nicht selbstverständlicher Leidenschaft. Der Mann hat längst begriffen, wie wichtig der erste Eindruck ist, dass es nicht schaden kann, den Gast herzlich zu begrüßen und ihm das Gefühl zu geben, besonders willkommen zu sein. Und wenn man ihn ein bisschen überrascht, den Kunden, schadet das auch nicht.

Also bietet man dem, der erst einmal keinen Wein bestellen will, nicht irgendein langweiliges alkoholfreies Apéritif-Getränk an, sondern einen sortenreinen Apfelsaft (in unserem Fall vom Sauergrauwech-Apfel!). Also steht bald eine Tafel am Tisch, auf der als Besonderheit des Tages der Rücken vom Wollschwein mit Kreide gezeichnet ist, auf besonders schonende Weise zubereitet im Big Green Egg.

## Familienbetrieb mit Plänen



Albi von Felten (im Hintergrund) kann auf langjährige Erfahrung zurückblicken. In seiner Lehrzeit half er auch in den Küchen ferner Länder aus. (Bild: Landhotel Hirschen)

Was regionale Zutaten angeht und Produkte besonderer Güte, war Albi von Felten Vorreiter, als niemand sonst über die heimische Verankerung der Gastronomie sprach. Noch heute ist der Koch, der in seinen Wanderjahren immer wieder bei Kollegen in fernen Ländern aushalf, der Konkurrenz weit voraus. Mit dem Landhotel Hirschen haben die von Feltens aus dem überschaubaren Landgasthof ein Erlebnisrestaurant geschaffen.

### Vermisste Croûtons

Der grosse Garten ist mit Kunst und Pflanzen geschmückt, und der Gast ist eingeladen, die aus unterschiedlichen Teilen der Welt stammenden Quittenbäume oder die Erdbeerbeete anzuschauen. Gegenüber entsteht gerade ein kleines Weinhotel, zusätzlich zu den bereits jetzt vorhandenen Zimmern, dem eleganten Gastraum, der Beiz vorne, der grossen Terrasse. Eigener Essig wird produziert, das «Hirschen»-Rapsöl kann man kaufen oder bei Tisch verkosten. Haben wir getan, zusammen mit ausgezeichnetem Brot.



Privat und beruflich ein Team: Albi von Felten und seine Frau Silvana. (Bild: Landhotel Hirschen)

Der Speisekarte wiederum können wir allenfalls vorwerfen, dass einen die Auswahl überfordern mag. Fast jedes Gericht ist nämlich auf eine mundwässernde Weise beschrieben und weicht vom Üblichen ab. Den Burger vom Bio-Zebu-Rind hätten wir ebenso bestellen wollen wie die Lammvariation mit schwarzem Venere-Reis oder das Saiblingsfilet aus dem Neuenburgersee mit geräuchertem Aal und Fenchel. Es wurde dann allerdings, als Vorspeise, die Frühlingsrolle vom Kaninchen auf Couscoussalat: saftig und knusprig im gleichen Masse, auf lockerem, gut gewürztem Couscous angerichtet.

## Leidenschaft für Wein

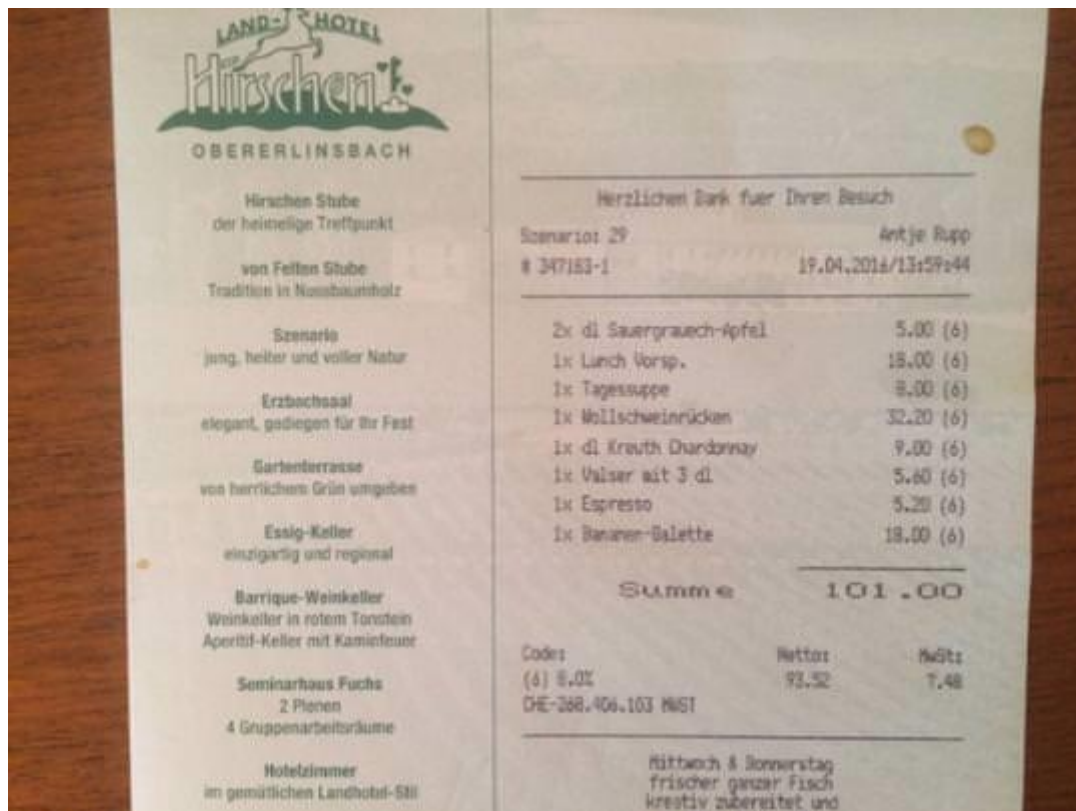
Bei der Maissuppe wiederum vermissten wir die versprochenen Croûtons – aber das fiel uns erst lange nach dem Essen auf. Wir sind sicher, dass die ausgesprochen freundliche Kellnerin sonst keinen Augenblick gezögert hätte, die Brotwürfel herbeizuschaffen. Schliesslich das Wollschwein, ungeheuer saftig, mit dicker Fettschicht und einer intensiven, aber nicht klebrigen Sauce. Dass es nicht schaden kann, die restliche Jus zum Nachnehmen am Tisch zu lassen, ist von Felten längst klar.

Sowohl der Chef als auch seine Frau pflegen nicht nur ein Faible für die regionalen Produkte und für ausgetüfelte Speisen, sondern auch eines für Wein. Die Karte ist folglich ausgezeichnet sortiert, stellt Schweizer Erzeuger in nicht selbstverständlicher Tiefe vor, hat aber auch aus anderen Gegenden der Welt Spannendes zu bieten.



## Kuchen inklusive Rezept

Auch die, die lieber glas- als flaschenweise geniessen, werden nicht mit Zweitrangigem abgespeist, sondern können sogar grosse Weine per Dezi bestellen: den 2012er Chardonnay von der Südtiroler Kellerei Terlan (die beste Winzergenossenschaft Europas) oder einen 1999er Château Batailley aus dem Bordelais. Sogar den 1998er Meshach Shiraz von Grant Burge aus Australien oder den 2010er Doisy-Védrines aus Sauternes. Letzterer hätte gewiss wie die Faust aufs Auge zum Bananentartelette mit Süsswein-Glace gepasst. Ein Dessert, das locker einen Stern wert war und die Balance zwischen Knusprigkeit, cremiger Süsse und Caramelkruste perfekt zelebrierte.



Schon ab 26 Franken kann man im Landhotel ein Hauptgericht essen. (Bild: Landhotel Hirschen)

Zum Kaffee wiederum gab es noch einen Schoko-Haselnuss-Kuchen, den man dem Gast, der ihn nicht mehr schaffte, liebevoll einpackte – Rezept zum Nachbacken inklusive. Albi von Felten weiss eben, wie man einen letzten guten Eindruck vermittelt und die Kunden auf die charmanteste Weise zum Wiederkommen animiert.

Ein höchst empfehlenswertes Restaurant. Die Küche erreicht teilweise locker einen Stern. Hauptgerichte kosten ab 26 Franken, ein Vier-Gang-Menü ab 82 Franken. Günstiger wird es, wenn man die Mittagsmenus bestellt oder die Beizenkarte studiert.

Landhotel Hirschen, Hauptstrasse 125, 5015 Erlinsbach/Aarau, Tel. 062 857 33 33;  
[www.hirschen-erlinsbach.ch](http://www.hirschen-erlinsbach.ch), mailbox@hirschen-erlinsbach.ch