

Köstliches am Wegesrand (4): „Schuller“ oder „Hahn“? Beide, keine Frage!

geschrieben von Rudi Bernhardt | 22. Mai 2013

Vor fast genau einem Jahr pries ich an dieser Stelle hymnisch und tief überzeugt einen Ort der Gaumenfreude im vulkanischen Teil der Eifel und stellte fest, dass im „Café Schuller“ an der Leopoldstraße in Daun großartig gespeist werden kann. Damals nahm ich mir vor, dorthin ein zweites Mal zu gehen, um festzustellen, ob denn das Niveau gehalten werden konnte. Ich tat's und das „Café Schuller“ hielt auch 2013, was es mir 2012 versprochen hatte.



Café Schuller in Daun
und seine
Kaffeemühlensammlung.

Diesmal kostete ich eine Früchtetorte, meine Lieben Andrea und Yannic taten es mir nach. Unser aller Urteil: Umwerfend, wie vor Jahresfrist. Ich mochte noch nachlegen und orderte Bratkartoffeln mit Omas Sülze. Die Bratkartoffeln – als hätte ich sie selbst zubereitet (was stets nach dem Rezept geschieht, wie ich es meiner Mutter abgeschaut habe), die Sülze köstlich, wenn auch nach meinem Geschmack etwas zu fest im Gallert, ich mag es da lieber etwas wackeliger, so dass das Gallert am Berührungsrand mit den heißen Kartoffeln dahin

schmilzt.

Meine Lieben einigten sich sodann auf kleine Bratwürste mit Sauerkraut und Bratkartoffeln, was beide genüsslich und kritikarm zu sich nahmen. Kleines Manko, ihrerseits geäußert: Die Würstchen hätten auch dunkler gebraten sein können, aber das ist ja Sache des individuellen Geschmacks.

Im vielfach ausgezeichneten Café Schuller war denn auch der Service untadelig. Und das nicht nur an unserem Tisch. Auch als eine Rotte hungriger Holländer das schmucke Lokal betrat und naturgemäß ein wenig angerannt ausschaute, weil sie mit dem Rad bei mäßigem Wetter und unmäßigem Regen unterwegs waren, blieb die Servicetruppe gelassen. Jeder Radler erhielt eine Sitzunterlage, dass er den Hosenboden auf diese platzierte und dem Mobiliar kein Wasserschaden (oder Schlimmeres) zugefügt wurde. Anschließend gab's zur Zufriedenheit der wackeren Pedaltreter alles, was die Konditorei hergab.

Und als wir uns dann mit einem glaubhaften „Bis Bald!“ verabschiedeten, gab's noch für jeden eine der köstlichen Eifeler Trüffel, welche ich auf der Stelle glücklich grunzend zu mir nahm, meine Lieben sie hingegen für den Abend aufhoben, dass der Tagesgenuss noch nachklingen konnte. Unser Fazit: Das „Café Schuller“ an der Leopoldstraße in Daun wirbt für sich, seine Leckereien und Attraktionen (u.a. zählen dazu auch 450 Kaffeemühlen aus allen alten Zeiten) halten alle Jahre wieder, was sie versprechen.



Für die einen

beängstigend (wg. Höhe)
für die anderen
faszinierend: die
Anfahrt zur Feste
Ehrenbreitstein.

Um noch einen neuen Tipp zu verbreiten, habe ich da das „Café Hahn“ in der Festung Ehrenbreitstein 180 Höhenmeter über dem Rhein. Schon die Anreise ist für die einen Abenteuer pur und für die anderen Hochgenuss im wahren Wortsinne. Um es genau zu sagen, wir schwebten ein mit einer Kabinenseilbahn, die zur Koblenzer Bundesgartenschau 2011 gebaut worden war und blickten unter allgemeinem „Ah und Oh“ hinab auf den Vater Rhein und das „Deutsche Eck“, um oben angekommen zunächst von den martialischen Wucht der Feste überwältigt zu werden und anschließend vom Hungergefühl, das im „Café Hahn“ innerhalb der meterdicken Festungsmauern trefflich zu stillen sei, wie wegweisende Schilder versprachen.



Café Hahn in der
Festung, eine Feste des
guten Geschmacks.

Mehrerlei kam zusammen: vortreffliches Wetter, angenehmer Freisitz, ungeheuer geduldiges Personal, das auch die schlimmsten Gästinnen und Gäste aussaß – und dann Flammkuchen für die Meinen und Saumagen für mich. Wow, die Meinen priesen geschlossen den Flächenkuchen auf dem Brett und sogen ihn in Begleitung eines üppigen Salates ein. Während ich stumm vor mich hin schlang und nur meine Augen verraten ließ, dass diese

meine Wahl nicht zu übertreffen war. Es gibt zwar nur eine klitzekleine Karte im Festungscafé, die aber hat wirklich gutbürgerliche Klasse.

Nun genieße ich schon zum zweiten Male die Erinnerung an Eifel und Umgebung und habe längst beschlossen, diesen rauhschönen Fleck Landschaft alsbald wieder zu besuchen – und sei es nur, um weitere Leckereien am Rand meines Weges durch Rheinland-Pfalz zu kosten.

Köstliches am Wegesrand (1): Pralinen, Torten, Erbsensuppe

geschrieben von Rudi Bernhardt | 22. Mai 2013

Ich fand nach kurzem Grübeln alsbald heraus, dass die gekonnte Zubereitung dessen, was man später genießerisch mümmelnd an Brennstoffen zu sich nimmt, so dass ein Schritt vor den anderen gesetzt werden kann, dass also diese kunstgerechte Umwandlung von Nahrungsmitteln zu köstlichen Gerichten ganz klar zum Kulturgut eines Landes gehört.

Am Sonntag nach Fronleichnam kam mir der Gedanke, es nicht etwa Wolfram Siebeck nachzutun (der ist erstens unerreicht, zweitens hat er mehr Geld, sich erlesene Testobjekte für seinen verwöhnten Gaumen leisten zu können und drittens viel mehr Zeit, wohlformulierte Sätze über die Ergebnisse seiner Untersuchungen zu formulieren) – also dem großen Siebeck wollte ich es nicht nachtun, sondern meine Aufmerksamkeit auf diejenigen Plätze richten, die sich ganz zufällig am Wegesrand ereignen. Daraus ließe sich doch eine Serie stricken, die in unregelmäßiger Reihenfolge erschiene und Ursprungsorte diverser Leckereien vorstellt, die zwar in keinem Michelin-Führer zu finden wären, aber eigentlich in die Erlebniswelt

von unsereins und anderen gehören.

Gut also, ich beschloss, dass so etwas auch in einem Kulturblog behaglich aufgehoben wäre (belehrt mich eines Besseren) und meine Miene erhellte sich sofort bei dem Gedanken, heute schon einmal ans Werk zu gehen. Während ich noch mit meiner wunderbaren Familie (Andrea und Yannic) im „Café Schuler“ saß und zahllose SUVs (Autos, die so tun als könnten sie Allrad) über die enge Leopoldstraße in Daun (Vulkaneifel) rollen sah, entstanden vor meinem inneren Auge Beiträge. Eben beispielsweise der über dieses kleine, aber megafeine Café an der engen Leopoldstraße in Daun (Vulkaneifel).



Café Schuler

Während ich schwärmerisch die Augen verdrehte, als die „Dauner Morchel“ – ein erkennbar handgeformtes Stück Praline eigener Herstellung zwischen Zunge und Gaumen dahinschmolz und ihre großartigen Schmeicheleien von sich gab, hörte ich, wie Andrea und Yannic geradezu inbrünstig ihre Teller anhimmelten, auf denen sich bemerkenswert schnell schwindend ein Marillenpfannkuchen und eine Vulkantorte befunden hatten. Ganz offensichtlich waren wir gleichen Schrittes und völlig ausgelassen begeistert von dem, was uns eine hinreißend freundlich Bedienung serviert hatte.

Dieses juwelenartige Etablissement gleich gegenüber einer italienischen Eisdiele weckte unser aller Aufmerksamkeit, genauer hinzuschauen. Auszeichnungen zieren die Wände, dass die Tapeten beinahe überdeckt werden. Seit 1935 währt die Familientradition, stets mehrfach prämiert, die nun Kay Schuler führt und seine handverlesenen Auszubildenden so weit bringt, dass diese wiederum mit jeder Menge Auszeichnungen durch die Kammerprüfungen gelangen. Der Kuchentresen ist keineswegs überladen, eher vielversprechend einladend. Drinnen im Gastraum sitzen zufriedene Paare und ihre Augen bejubeln das Frühstück, zu dem natürlich hausgemachte Marmeladen gehören.

Zu dritt genehmigen wir uns noch eine Erbsensuppe, die heiß in einem stilechten Weckglas auf den Tisch gestellt wird und umwerfend schmeckt. Da ist es beschlossen: Wir kehren bei nächster Gelegenheit wieder zurück und probieren – so weit wir es schaffen – die Speisekarte weiter durch, süß wie salzig. Das wird sogar ganz schnell geschehen, weil die Eifel nun zu unseren bevorzugten Kurztrip-Zielen gehören wird, wenn wir wieder mal mit dem er- und vielgefahrenen Wohnmobil durch die Landschaft knattern. Ach ja, alles ist anregend im kleinen Café, auch die Tatsache, dass niederländisch geschrieben steht, der Kaffee sei fertig und frisch gebrüht, nur die Rechnung ist nicht sonderlich aufregend. Und ich bin echt gespannt, wie Speckpfannekuchen oder die Reibekuchen mit Graubrot schmecken werden.

So, das war nun nicht die Entdeckung der finalen Gourmeterfahrung, aber ich fand, dieses Café in Daun (Vulkaneifel) mehr als erwähnenswert. Wer derartige Kuchen zusammenstellt, Pralinen kreiert und auch noch Erbsensuppe kochen kann, der ist schon einen Beitrag wert.