

## „Eidmann's“ in Groß-Umstadt Köstliches aus dem großen Topf



*GEPFLEGTE GASTLICHKEIT in Groß-Umstadt: das Restaurant Eidmann's. (Foto: Restaurant Eidmanns)*

Von außen betrachtet erscheint das Restaurant Eidmann's in Groß-Umstadt als ein Hort gastronomischer Tradition: mächtige Mauern, großes Tor mit Rundbogen, goldener Schriftzug, durch die Fenster des wuchtigen Eckhauses leuchtet es gemütlich-schummrig in die Dunkelheit.

Doch das Eidmann's ist nicht nur eine der bekanntesten Adressen für gutes Essen in Groß-Umstadt. Von dort aus steuern Guido Heinrich (Küche), Tibor Szabó (Logistik) und Stefan Stapp (Marketing) als Geschäftsführer ein kleines kulinarisches Imperium.

Dazu gehören neben dem Eidmann's ein weiteres Restaurant, das Autmundis an der Groß-Umstädter Stadthalle, und eine Catering-Sparte. Außerdem wird seit August eine Firmenkantine betrieben und Schulverpflegung angeboten. Kochkurse und Schokoladenseminare für die private Kundschaft runden das Portefeuille ab.

Im Restaurant Eidmann's hält das Interieur, was die Fassade verspricht: Dunkle Holzvertäfelung und solides Mobiliar verströmen eine gediegene Atmosphäre. Die Karte ist nicht allzu umfangreich, aber recht vielseitig. Neben typisch deutschen Gerichten finden sich regionale Spezialitäten, aber auch mediterrane Küche.

Und was an diesem Abend auf den Tisch kam, wusste zu überzeugen, teilweise sogar zu verzaubern. Das begann schon mit dem Töpfchen Gänseschmalz, das mit noch warmen Brot serviert die Zeit bis zur Vorspeise angenehm verkürzt. Viel Aufmerksamkeit widmet die Küche unter Leitung von Guido Heinrich den Suppen.

Die getesteten Kreationen waren jedenfalls alle vorzüglich. Die Kartoffelcremesuppe (3,80 Euro) kam mild gewürzt und mit intensivem Rauchfleisch-Aroma auf den Tisch. Wer es ein bisschen exotischer mag, trifft mit der Karotten-Ingwer-Kokos-Suppe (3,90 Euro) eine gute Wahl. Die drei Zutaten, die man nicht sofort miteinander in Verbindung bringt, harmonisierten prächtig.

Als nochmalige Steigerung empfanden die Besucher das Maronensüppchen (4,90 Euro) von der Tageskarte: wunderbar nussig-süß schmeckte die dampfende Creme aus der Esskastanie, der darauf schwimmende Preiselbeer-Sahne-Schaum war die ideale Ergänzung – köstlich. Als gute Wahl entpuppte sich aber auch der gebackene Ziegenkäse (5,90 Euro).

Er lag in einem für die Jahreszeit sehr vielseitigen Nest aus frischen Salatvarianten mit feiner Vinaigrette. Der Frischkäse war nur ganz kurz der Hitze ausgesetzt, so dass ihn eine zarte Kruste

zierte und er innen nur lauwarm war. So konnte sich das dezente Aroma ungestört entfalten.

Nach einer derart leckeren Vorrunde waren die Erwartungen für den Hauptgang groß. Eine solide Leistung stellte das Schweinefilet an Mascarponesauce (11,90 Euro) dar: das Fleisch zart, die Sauce eine Verführung in Weiß, das kleine Gemüsepotpourri naturbelassen und angenehm fest im Biss. Auf den Punkt gebraten und entsprechend saftig kam das Pangasiusfilet (9,90 Euro) aus der Küche.

Nicht ganz zufrieden waren die Dippegucker mit dem mit Schafkäse gefüllten Lammrücken an Thymianjus (16,90 Euro). Eigentlich stimmte alles bei dieser aufwendigsten Kreation des Abends, nur war das Lämmchen für den Geschmack der Tester etwas fest geblieben.

An der Zubereitung hat es wohl nicht gelegen, das Fleisch hatte einen rosa Kern, wie es sein soll. Ein Sonderlob hat der Tafelspitz (9,90 Euro) verdient: butterzart das Rindfleisch, schön scharf die Meerrettichsauce, so dass es ein bisschen in der Nase kitzelt.

Zu einem guten Essen gehört ein guter Wein. Was im Eidmann's zu zivilen Preisen zum Ausschank kommt, wird diesem Anspruch gerecht. Am besten gefiel der spritzig-herbe Chardonnay aus Umstädter Gefilden (4,30 Euro für 0,2 Liter).

Auch der Grauburgunder, ebenfalls ein lokales Gewächs (3,90 Euro) und der Merlot (3,90) aus dem französischen Süden waren eine gute Wahl. Mit dem Nachtschiff fand der positive Gesamteindruck noch einmal eine Bestätigung. Der Pfannkuchen mit Waldbeeren (4,90 Euro) war lecker, das Lebkuchenparfait (5,90 Euro) ein Gedicht.

Und als ob das nicht genügen würde, kam auch der abschließende Espresso (1,60 Euro) als wohltuend kraftvolles Pfützchen aus der Maschine in die vorgewärmte Tasse. Erwähnung verdient schließlich der hervorragende Service im Eidmann's. In Erinnerung blieben eine überaus aufmerksame Bedienung und die kompetente Beratung bei der Auswahl der Weine.

**Visitenkarte:**

Restaurant Eidmann's  
Carlo-Mierendorff-Straße 1  
64823 Groß-Umstadt  
Telefon 06078 2990

Geöffnet Montag bis Freitag  
11.30 bis 14.30 Uhr und 18 bis  
24 Uhr; Samstag 18 bis 24  
Uhr, Sonntag 11.30 bis 14 und  
18 bis 23 Uhr.

Kein separater  
Raucherbereich.

Internet: [www.eidmanns-gastronomie.de](http://www.eidmanns-gastronomie.de)