

Genussvoll speisen im Landhaus: „Naske“ in Riddagshausen

■ Es ist wohl so, wir spüren es: Ehe er richtig begonnen hat, neigt sich der Sommer („Sommer“?) seinem Ende zu. In vier Monaten ist Weihnachten.

In leichter Abschiedsstimmung noch einmal einen schönen Sommergarten zu besuchen, sich unter Weinlaub mit feinen, frischen Speisen verwöhnen zu lassen, dabei ein prickelndes Wei-



Folkmar Naske in seinem Restaurant.

zenbier zu zischen oder einen leichten Weißwein von der Unstrut den Gaumen streicheln zu lassen - kurz einfach mal

„die Seele baumeln zu lassen“ (Kurt Tucholsky) - das wär's doch in diesen Tagen...
Meine Empfehlung: Ein Besuch im Restaurant „Naske“ - mit seinem schönen Sommergarten! Wir haben diesen gastlichen Ort mit seiner ganz besonderen Note in diesen Tagen für uns neu entdeckt, im Garten unter Weinlaub und blauen Trauben gesessen, uns zurückgelehnt und uns von Köchin Lac Naske und ihrem Ehemann Folkmar verwöhnen lassen.

„Schmecke das Leben“ und „Kochen ohne Firlefanz“ verheißt das Deckblatt der vielseitigen, sorgfältig verfassten Speisekarte. Wir entscheiden uns zum Einstieg zum einen für die „Mangosuppe mit Chili“ und zum

anderen für die „Tom Kha Gai Suppe“ und spüren, schmecken hochzufrieden sofort: Hier ist eine sensible Meisterin der Kochkunst am Werk, die eine erfreuliche Frische-Küche praktiziert. Schon die Beschreibung der „Tom Kha Gai Suppe“ auf der Speisekarte hat uns ja eine Ahnung davon vermittelt:

„Hähnchenbrust, fein geschnitten, Champignons, Paprika, Koriander, Thai-Basilikum, Ananas, Zitrone, Thai-Curry, Cocosmilch“ - und mit dem ersten Löffel zeigt es sich: ein Gedicht ist diese Suppe, ein Geschmackserlebnis mit einer harmonischen Vielfalt an Aromen! Wunderbar auch die Mango-Suppe, sehr fruchtig und pikant.

Nun wirklich animiert und neugierig geworden, blicken wir den Hauptspeisen freudig entgegen. Unsere Auswahl könnte verschiedener kaum sein: Meine Begleiterin entscheidet sich - auf Empfehlung einer Freundin - für das „Lammfilet arabisch“ mit grünen Bohnen und Couscous. Ich dagegen entscheide mich spontan, vielleicht von treudeutschen Nostalgie-Gefühlen übermannt („weißt Du noch, früher: die Kohlrouladen unserer Mutter/Oma...“?) zur Bestellung einer Schmorgurke, immerhin perfekt zur Jahreszeit passend - und mich im Übrigen auch wegen dieser Beschreibung in der Karte ansprechend:

„Schmorgurke mit einer mit frischen Kräutern gewürzten Fleischfarce vom Schwein, mit Schmand überbacken, Dill-Zitronen-Sahne-Sauce, neue Heidekartoffeln“.

Beide - doch wohl recht verschiedenen und in der Zubereitung wohl recht unterschiedliche Anforderungen stellenden Gerichte - bestätigen unseren beim Genuss der Vorspeisen gewonnenen Eindruck und erfreuen uns vollauf. Wir sind begeistert von der Bandbreite der Küche, aus der beide Speisen, aus spürbar frischen Produkten zubereitet, ebenso vielfältig wie fein gewürzt und auf den Punkt richtig gegart, auf unseren Tisch kommen.

Nach ihrem Genuss tief zufrieden, lehnt man sich zurück, betrachtet in Ruhe und Behaglichkeit die Gäste an den Nachbartischen und wirft dann auch einmal einen Blick in das Innere des Restaurants. Es weist einen zurückhaltenden Landhausstil auf und ist im Übrigen mit mehreren schönen Räumen ausgestattet, die auch für größere Gesellschaften gut geeignet sind. Wir freuen uns schon darauf, demnächst einmal drinnen zu sitzen.

Zum Abschluss serviert uns Folkmar Naske einen Kaffee, aber - natürlich, dem Stil des Hauses entsprechend - nicht irgendeinen, sondern einen frisch gebrühten vietnamesischen Kaffee, mit einem ganz erstaunlichen Aroma - die richtige Abrundung, wenn man einmal ein Dessert tapfer auslassen möchte.

Wir sind sehr gern hier gewesen, positiv überrascht und geben unsere Erfahrungen hier als unsere Empfehlung weiter: Das „Naske“ ist ein Restaurant, dem man angesichts der Vielfalt und Qualität seines Angebots, bescheinigen kann, im regionalen Umfeld etwas Besonderes darzustellen.

Peter Panther