

## Es muss nicht immer Kaviar sein „Gusto“ zeichnet Gasthaus Rauch in Ettringen aus

Ettringen Der Restaurantführer „Gusto“ umfasst mit seinem Führer 2011 erstmals die gesamte Bundesrepublik. Er verleiht dabei weder Sterne noch Hauben, sondern Pfannen – maximal zehn vergibt der Gourmetführer. Mit fünf davon wurde jetzt das Gasthaus Rauch in Ettringen ausgezeichnet. Vier Lokale in Augsburg-Stadt wurden ausgezeichnet, kein einziges jedoch im Augsburger Land.

„Der Restaurantkritiker kam unangemeldet und hat sich auch nicht zu erkennen gegeben“, berichtet Inhaberin Elisabeth Holzheu. „Weil er allein war und zum Mittagessen fünf Gänge bestellt hat, haben wir dann allerdings schon was vermutet.“

### Bisher blieb der Ansturm aus

Elisabeth Holzheu und Koch Denny Kahl freuen sich natürlich, dass sie in dem unabhängigen Führer als einziges Lokal im östlichen Unterallgäu vertreten sind. „Einen Ansturm auf unser Restaurant hat es deswegen nicht gegeben“, sagt Elisabeth Holzheu, „das meiste läuft bei uns über Mundpropaganda.“

Im „Gusto“ schwärmt der Kritiker vom gemütlichen Ambiente, den günstigen Preisen, der sehr guten Fleischqualität des Rinderfilets und einer „tollen Kaiserschmarrn-Mousse nebst saftiger Vanillepolenta, wofür sich auch manch höher dekoriertes Haus nicht zu schämen brauchte“. Nachdem sich in der „Rescht“, wie das Lokal im Volksmund heißt, die Speisekarte fünf- bis sechsmal im Jahr ändert, sind inzwischen Leckereien wie Maishähnchen-Supreme oder Zimtsabayon auf der Karte.

Was sich nicht geändert hat, sind die Grundsätze, nach denen Denny Kahl kocht: „Bei uns gibt es nur frische Zutaten. Es muss nicht immer Kaviar sein, nicht übertrieben raffiniert. Man kann auch mit einfacheren Zutaten ausgezeichnet kochen. Es kommt auf die Qualität der Produkte und die richtige Würze an.“

Quelle: Mindelheimer Zeitung – [www.ettringen.info](http://www.ettringen.info)