



## **GUT LEBEN am Morstein: Hohe Erwartungen nicht erfüllt**

**Das »GUT LEBEN am Morstein« in Westhofen bietet als Gesamtkunstwerk Herausragendes, die Restaurantleistung hat uns jedoch nicht vollends überzeugt.**

Unsere Vorfreude ist groß. Schließlich ist das »GUT LEBEN am Morstein« wo wir heute essen gehen, erst jüngst hochkarätig ausgezeichnet worden. Beim nationalen Best of Wine Tourism Award gewann das Westhofener Gesamtkunstwerk gleich in den beiden Kategorien Kunst & Kultur sowie Weingastronomie. Kurz darauf wurde das Unternehmen beim Jahrestreffen des weltweiten Netzwerks Great Wine Capitals im australischen Adelaide in der erstgenannten Rubrik auch zum internationalen Sieger gekürt. So weit, so gut.

Im Parterre der wunderschönen alten Villa, »Schlösschen am Morstein« genannt, werden wir vornehm reserviert empfangen und danach in die erste Etage geführt. In einem relativ kleinen Raum mit Salon-Atmosphäre des 19. Jahrhunderts ist ein Tisch für uns reserviert. Dieser ist schön eingedeckt, es macht Freude, an ihm Platz zu nehmen. Schwere Mustertapeten, elegante Stores, ein schöner alter Schrank und edle helle Sessel schaffen ein anheimelndes Ambiente.

## **Riesenportion Feldsalat**

Mister X entscheidet sich für das dreigängige Herbstmenü zu 46 Euro. Position eins ist der Feldsalat mit Wildkräutern, gebratenen Pfifferlingen, gepuffter Hirse und eingelegten Kürbiswürfelchen. »Darüber hinaus erkenne ich in dieser Riesenportion auch Wal- und Haselnuss sowie diverse Kerne«, kommentiert X. Offensichtlich ist er mit der Vorspeise zufrieden. Unser Begleiter wählt als Entrée die gegrillten Riesengarnelen mit Chili-Mayonnaise (17 Euro). Nach seinem Dafürhalten zeigen die - teilweise - lauwarmen Meerestiere wenig Geschmack, dafür gebärde sich die scharfe Mayonnaise umso dominanter. Der geschmorte Spaghetti-Kürbis, der das Gericht ergänzt, ist kalt. Insgesamt sei die Speise, wie unser Tischnachbar berichtet, »blass«.

Der erste Gang meines dreiteiligen »Rhein Hessenmenüs« beinhaltet »Portulak-Steckrüben ›Jacobsmuscheln‹«, was immer damit gemeint sein soll. Jedenfalls ist das Menü (44 Euro) als vegetarisch angekündigt. Drumherum liegt eine Garnitur aus Portulak-Gemüse, Feldsalat, Kapuzinerkresse und Trüffeldressing. Gaumen und Zunge erkennen die Steckrüben als solche gut, eine Trüffelanmutung lässt sich diesem Arrangement jedoch kaum entlocken. Die Portion ist winzig und kostet als Solo-Vorspeise 18 Euro.

## **Kritikwürdiges Gratin**

Mein immerwährender Begleiter beschäftigt sich nun mit Suprême und Keule von der Freilandente. Als Beilagen gibt es Holunderrotkraut und Rosmarin-Kartoffelgratin. »Die Brust ist butterzart, die Haut der Keule nicht kross. Die Maronen, die ich auf dem Teller entdeckte, machen keinen frischen Eindruck, was auch für das Gratin gilt. Es ist lauwarm, hat keinen Biss, zudem fehlen Gewürze«, fällt X' Beurteilung nicht gerade schmeichelhaft aus.

## **Viel Süße in den Desserts**

Sein Rumpsteak empfindet unser Vis-à-vis als »ordentlich, aber nicht begeisternd«. Das Fleisch sei zart, allerdings kein besonderes Stück. Lob ernten die Süßkartoffel-Pommes, die »außen knackig und innen fluffig« seien. Der beiliegende Mais gebe sich süßlich, die Guacamole (ein Dip aus Avocado) lockere das Gericht durch eine angenehme Säure auf. Preis dieser Speise: 26 Euro. So extrem leicht der erste Gang meines Menüs war, so mächtig kommt

der Hauptgang daher: »Schneeball ›Blue Hubbard‹ Kürbisrisotto mit weißen Zwiebeln und Kürbisjus«. Summa summarum harmoniert alles gut miteinander, es ergibt sich ein rundes Geschmacksbild.

Mein Dessert - weiße Schokoladenmousse mit leicht geliertem Quittensüppchen und Wacholdereis - ist schön anzusehen, aber nicht recht austariert. Die Mousse empfinde ich als speckig und griesig, das Quittensüppchen ist extrem süß, das Eis wohlschmeckend, aber ein bisschen klebrig. Mister X schildert seine Zimtmousse als »gut«, die dazu gereichten Haselnuss-Crumbles als »nichtssagend« und das Preiselbeereis als etwas zu süß. Der Abend geht atmosphärisch zu Ende, wie wir empfangen wurden: vornehm reserviert.

| LOU KULL

ESSEN	7,5
TRINKEN	8,5
SERVICE	7,0
AMBIENTE	9,0
PREIS/LEISTUNG	6,5
GESAMT	$38,5 : 5 = 7,7$ KAPPEN

## FAZIT

Das »GUT LEBEN am Morstein« ist ein außergewöhnliches Ensemble, zu dem außer dem Restaurant auch kuschelige Hotelzimmer (»Gemächer«), großzügige Tagungs- und Veranstaltungsräume sowie ein pittoreskes Gewölbe für eine hochkarätige, lebendige Kulturszene und ein prächtiger Garten gehören. Unternehmer Stefan Spies hat hier Großartiges geleistet. Die hochgelobte und -ausgezeichnete Gastronomie des Hauses hat uns allerdings ein wenig enttäuscht. Mehrere Speisen zeigten, wie geschildert, Schwächen und wurden dem selbstgesetzten Anspruch des Hauses nicht gerecht. Das Preis-Genuss-Verhältnis ist diesbezüglich in Schiefelage.

Der Service, den wir erlebten, war neutral gastfreundlich. Ein Lächeln haben wir von keiner der drei uns bedienenden Kräfte geerntet. Auch an Aufmerksamkeit mangelte es. Ein Gruß aus der Küche wurde uns nicht

serviert. Dafür kam zur Vorspeise ein kleines Körbchen mit winzigen Weiß- und Graubrotsscheiben, die schnell gegessen waren, auf den Tisch. Danach, ob wir noch Brot wünschen, wurden wir nicht gefragt. Die Flaschenweinkarte wurde uns gar nicht erst angeboten. Apropos: Das Weintableau gehört zweifellos zu den Stärken des Morsteinschen Gastronomiebetriebs.

**GUT LEBEN am Morstein**

**Mainzer Straße 8-10**

**67593 Westhofen**

**Tel. 0 62 44 / 919 86 60**

**[gutleben@am-morstein.de](mailto:gutleben@am-morstein.de)**

**[www.am-morstein.de](http://www.am-morstein.de)**

**Öffnungszeiten:**

**Mi bis Sa ab 18 Uhr, So ab 12 Uhr**

**Mo und Di Ruhetag**

**jeden ersten Sonntag im Monat,**

**10 bis 15 Uhr, Brunch**