



Andreas Laurer schickt neben fränkischen Klassikern auch Poularde mit hausgemachten Tagliatelle, Kohlrabi und Ziegenjoghurt an die Tische im lichten Ambiente. Umsorgt werden Gäste vom jungen Serviceteam, hier mit Seniorchefin Resi Laurer



FOTOS: CLEMENS ZAHN

Gute Gasthäuser

Tradition bewahren, Moderne wagen

Im Oberpfälzer Sunzendorf steht das „Gasthaus Laurer“ für beste traditionelle Regionalküche. Der Küchenchef blickt aber auch inspiriert über den Tellerrand

TEXT UWE STUDTRUCKER

WAS ANDREAS LAURER mit Alexander Herrmann gemeinsam hat? Sein Gasthaus liegt ähnlich weitab von den Metropolen wie die Adresse des prominenten Kollegen. Und es stört ihn auch ebenso wenig wie diesen. Denn: „Wir haben Stammgäste, die allein wegen unserer Rinderrouladen 90 Kilometer aus Regensburg oder Ansbach nach Sunzendorf kommen.“

Der Flecken mit 12 Häusern und ebenso vielen Traktoren reizt mit seiner Weltentrücktheit, die man durch verschlafene Dörfer und verträumte Wälder im Sulzbach-Rosenberger Bergland ansteuert. Und die für ein Dorfgasthaus nicht alltägliche Küche des 40-jährigen Chefs.

Neben fränkisch-oberpfälzischen Klassikern, zu denen neben Rouladen herrlich rösche Schäuferle aus dem Holzofen, Sauerbraten und langsam Geschmortes von Hirsch und Reh gehören, serviert sie weltläufige Schmankerl: perfekte Ravioli mit Weißbohnen-Füllung und Amalfi-Zitrone oder auf der Haut gebratenen Label-Rouge-Lachs auf gedämpftem Venere-Reis mit geräuchertem Kartoffelschaum und grünem Spargel. „Wir fahren gut mit unserem Mix aus 70 Prozent regionaler und 30 Prozent Weltküche“, sagt Laurer. Verarbeitet werden, wo immer es geht, beste Grundprodukte von den Biohöfen im Umland.

Wo die kulinarische Spielfreude herkommt? Nach der Kochlehre ging es zu Topadressen wie Karl Heinz Hausers „Seven Seas“ in Hamburg und dem Schlosshotel in Kitzbühel. Für den sympathischen Küchenchef war klar: „Wenn ich nach Hause komme, wird parallel zur Heimatküche umgesetzt, was ich dort gelernt habe.“ Heimkommen: Das war 2009. Vater Rainer, der bis heute in der Küche hilft, übergab an den Sohn.

Vier Jahre später frischte die Familie das Haus, das sie in sechster Generation führt, rundum auf. Aus der traditionsreichen Gaststube wurde eine mit modernen Leuchten, Holzbänken und Wandpaneelen schick individualisierte Location mit kleiner Terrasse.

Der Keller ist gefüllt mit Gutem aus Franken, Frankreich, Italien und Österreich. Mit Winzer Markus Laurer, der etwa einen spannenden Gemischten Satz von Bouvier, Frührotem Veltliner und Rivaner aus Österreichs Weinviertel liefert, besteht keine familiäre Verbindung. „Was das Pairing von Essen und Wein anbelangt, haben wir aber schnell Verwandtschaft festgestellt“, freut sich Andreas Laurer. Deshalb soll es gemeinsame Menüabende geben. Und vielleicht sogar eine maßgeschneiderte Laurer-Laurer-Cuvée. **ff**

„Wir haben Stammgäste, die allein wegen unserer Rinderrouladen von weither kommen.“

Andreas Laurer, Küchenchef „Gasthaus Laurer“

Gasthaus Laurer

●● Sunzendorf 2 ½, 92262 Birgland, Tel. 09666-276, www.gasthaus-laurer.com, Mi-Fr 17-22 Uhr, Sa 11.30-14.30 und 17-22 Uhr, So 11.30-14.30 und 17-21 Uhr, Hauptgerichte € 13-34, Schmankerl-Menü (3/4 Gänge) € 44/58 **BIO** **U** **I** **S** **+** **W**