



# Kaiserlich Restaurant

Freitag, 17. Dezember 2010

BABENHAUSEN

## Gegen kulinarische Langeweile

Babenhäuser Stadthallenrestaurant „Kaiserlich“ bekommt Gastronomiepreis Hessen für kreative Küche

Von Veronika Szeherova

**Babenhäuser** • „Versuchungen sollte man nachgeben. Wer weiß, ob sie wiederkommen!“ Dieses Zitat von Oscar Wilde steht auf einer Wand im Restaurant „Kaiserlich“ – und es passt an diesen Ort. Die Verlockungen dort stehen nicht nur auf der Speisekarte – denn gerade Events wie das „ Erotische Märchenmenü“, oder „Zauber-Dinner = Magie á la Carte“ sind besondere Anziehungspunkte des Babenhäuser Betriebs. Dafür bekam er jetzt zum dritten Mal den Gastronomiepreis Hessen.

„Zu verschiedenen Anlässen bestimmte Events zu entwerfen, macht uns einfach Spaß“, sagt Veronika Kaiser lächelnd. „So kommt im Gastronomiealltag erst gar keine Langeweile auf.“ Gemeinsam mit ihrem Mann Jens hat sie das Restaurant in der Stadthalle vor fünfeinhalb Jahren geöffnet. Dies war der erste Schritt in die Selbstständigkeit für die Bankkauffrau und den gelernten Koch. Seitdem wohnt die ursprünglich aus Seligenstadt stammende Familie, zu der auch die neunjährige Tochter Madeleine gehört, direkt über dem Restaurant – und beschäftigt insgesamt 13 Mitarbeiter im Service und in der Küche.

Jens Kaiser, der seine Kochlehre in der Gaststätte „Römischer Kaiser“ in Seligenstadt absolvierte, überlegt sich stets die passende Zusammen-

stellung der Gerichte für die Spezialabende. Aber sowohl bei den Events als auch bei der Speisekarte gilt für ihn ein Credo: Es kommt nur deutsche Küche auf den Tisch. „Selbst auf unserer Weinkarte haben wir nur deutsche Weine, bis auf eine einzige italienische Ausnahme“, erzählt Veronika Kaiser. „Also wird es bei uns auch keinen Themenabend geben mit ausländischer Küche.“

Aber das heißt nicht, dass es nur Schnitzel oder Schweinelende gibt. Leckereien wie Räucherlachs im Kräutercrêpe oder Rehterrine mit Cumberlandsaucen sind beispielsweise in der aktuellen Eventreihe „Adventszauber“ auf dem Vorspeiseteller zu finden. „Gute deutsche Kost trifft hier zusammen mit kreativen Ideen. Es ist kein 0815-Essen“, lobt Hans Jürgen Hautmann, der Veranstalter des Gastronomiepreises Hessen. Dabei ist das Restaurant „Kaiserlich“ Gewinner in der Kategorie „Deutsche Küche kreativ“.

Ausschlaggebend für die Entscheidung sei vor allem das gelungene Konzept der Gastronomiebetriebs in der Stadthalle. Um an dem Preis teilzunehmen, reichen die Betriebe eine Bewerbung ein. Dann kommen zwei bis drei mal anonyme Tester ins Restaurant, die sich ausgiebig den Magen vollschlagen und während ihres Besuchs genau auf jedes Detail achten. Nicht nur die



Freude bei Jens und Veronika Kaiser sowie Tochter Madeleine: Das Restaurant „Kaiserlich“ bekam zum dritten Mal die Auszeichnung „Gastronomiepreis Hessen“. Hans Jürgen Hautmann (rechts), der Veranstalter des Preises, überreichte die Tafel feierlich bei der Veranstaltung „Adventszauber“. Kleines Bild: Beliebte sind die hausgemachten Limonaden des Hauses. Foto: Szeherova

Speisekarte, der Geschmack und die Qualität des Essens ist wichtig, auch die Freundlichkeit des Personals und die Sauberkeit im Lokal und in den sanitären Anlagen ist ausschlaggebend. Die Tester reichen danach einen fünf- bis sechsstufigen Bericht ein, der dann ausgewertet wird.

Außerdem können auch die Gäste des Restaurants per Abstimmzettel mitentscheiden.

Seit der Preis vor sieben Jahren eingeführt wurde, melden sich 120 bis 150 Betriebe jedes Jahr an. Es gibt insgesamt 23 Kategorien, in denen er vergeben wird, vom Ausgugelokal bis zum Sterne-

restaurant. Etwa 300 Tests führen die Gastrokritiker im Jahr durch. „Wir sehen uns als Sprachrohr für die Gäste“, sagt Hautmann. Mittlerweile wird der von ihm eingeführte Preis auch in Rheinland-Pfalz, Franken, Thüringen, Oberbayern, Sachsen und in Tirol vergeben.

Nach dem „Adventszauber“ planen die Kaisers am Silvesterabend ein „Kaiserliches Geschmacks-Feuerwerk“. Das Zauberdinner findet im Februar bereits zum 16. Mal statt – mittlerweile ein echter Klassiker. Man kann gespannt sein, was sich die kreative Familie noch einfallen lässt.