

Das „Landhaus Diedert“ in Wiesbaden-Klarenthal setzt auf ein junges Team

Zubereitet mit viel Landliebe

Betritt man das Landhaus Diedert im idyllischen Klarenthal und hängt seinen Mantel an die Garderobe, gibt man damit auch gleichzeitig den Stress und die Hektik des Alltags ab. Für die Zeit eines – soviel sei schon ver-raten – exzellenten Menüs kann man im bequemen Stuhlsessel entspannen, den Holzscheiten im offenen Kamin beim Ver-glimmen zuschauen und über einem guten Tropfen die Zeit vergehen lassen. Das Ambiente im Landhaus Diedert erinnert ein bisschen an die verfilmten Welten einer Rosamunde Pil-cher, ohne allerdings ins roman-tisch Kitschige abzugleiten. Ge-diegen und doch nicht abgehoben, ein bisschen britisch, aber auch rustikal mutet das Ambi-ente des Landhauses an. Dezer-ter Schick, gedämpftes Licht, viel Holz – in dieser Atmosphäre fühlt man sich wohl.

Doch das ist nur einer der drei Garanten für den Erfolg, mit dem das Landhaus Diedert seit 25 Jahren auf dem Boden des einstigen Klarissenklosters seine Hostellerie betreibt. Ein wei-terer ist – natürlich – die exqui-site Küche, von der man sagen darf, dass sie ihresgleichen si-cher länger suchen kann. Wie in der Geschäftsführung, wo Ores-te und Laurent Diedert in der zweiten Generation die Fäden in der Hand haben, arbeitet auch in der Gastronomie ein junges, aufgewecktes Team.

Der Küchenchef Piero Macaluso gibt der Kost mit italienischem Temperament einen mediterranen Touch, der den regionalen Anspruch ergänzt. Saisonab-



Das junge Team im Landhaus Diedert mit Küchenchef Piero Macaluso (links) und Geschäftsführer Oreste Diedert (2.v.l.) ist nicht nur am Herd für originelle Ideen gut. Foto: pb

hängig wird hier alles frisch zu-bereitet. Und ob man à la carte speist oder sich das Landhaus-Degustations-Menü empfehlen lässt – die Wahl stimmt immer: Eine Rahmsuppe vom Hokaido-kürbis mit steirischem Kernöl, der gratinierte Mozzarella mit marinierten Riesengarnelen an Rucola mit Artischocken-Vinaigrette, eine gefüllte Fasanenbrust auf gebratenem Sauer-kraut mit Trüffel-mousseline und Kartoffelspeckpüree, der Spanferkelrücken mit Kruste, Hefebiersauce, Bayrischkraut und Schupfnudeln oder auch fleischlos das im Ofen gebackene Ravioli gefüllt mit Waldpilz-ragout an einem Wildkräuter-pesto – die liebevoll gestaltete Karte hat mit Vorspeisen, Zwi-schen- und Hauptgerichten für jeden Geschmack etwas parat; wobei man die Größe der Portio-nen frei bestimmen und so viel-leicht einen Gang mehr einle-gen kann. Zwar ist diese Gau-

menfreude nicht billig, aber ih-ren Preis auf alle Fälle wert. Was auch auf die umfangreiche Auswahl der Weine aus aller Welt zutrifft. Neben einem deutlichen Akzent auf dem Rheingau – zu dem die Präsen-tation eines regionalen Winzers eine ständig variierende und lohnende Alternative bietet – setzt man hier auch gelungen auf ein Spektrum internationa-ler Weinmacher. Was einem neben der reifen Leistung der Küchen- und Kel-lergeister ebenfalls äußerst posi-tiv auffällt ist die Freundlichkeit des Personals und der präsen-te, aber niemals aufdringliche Ser-vice, mit dem sich das junge Team aufmerksam um seine Gäste kümmert. Dies verleiht der ohnehin schon besonderen Atmosphäre im Landhaus Die-dert einen zusätzlichen Reiz. Fast läuft man Gefahr, auf die-sem gastronomischen Idyll, das sommers auch einen schattigen

Biergarten bereithält, nicht mehr scheiden zu wollen. Und auch hierfür hat das Landhaus vorgesorgt – mit zehn Hotelzim-mern plus Tagungsraum, je-weils liebevoll im Stil einer der Wiesbadener Partnerstädte ein-gerichtet. Somit eignet sich die Hostellerie auch besonders gut für Familienfeiern. Fazit: Sowohl für das Gala-Din-ner nach der Konferenz, ein leichtes Mittagsmenü, den ge-pflegten Einstieg in den Urlaub oder den stilgerechten Ausklang nach der Rückkehr – das Landhaus Diedert bietet für jeden Gast ein Erlebnis, an das man sich noch lange und gerne erin-nern wird. JAN-GEERT WOLFF

Hostellerie Landhaus Diedert GmbH
Am Kloster Klarenthal 9, 65195 Wiesbaden,
täglich von 12-14 und 18-22 Uhr,
samstags ab 18 Uhr, montags Ruhetag,
Telefon: 06 11 / 184 66 00,
E-Mail: info@landhaus-diedert.de,
Internet: www.landhaus-diedert.de.

