

## Das Wirtshaus Tading im Landkreis Ebersberg



Von außen wirkt das »Wirtshaus Tading« wie eine gepflegte Dorfwirtschaft, ...

Von außen ist das Wirtshaus Tading so wunderschön bayerisch wie aus dem Bilderbuch. Das ehrwürdige alte Gebäude steht verträumt im Schatten einiger Bäume in der kleinen Ortschaft eben des Namens Tading. Gleich daneben die schmucke, barocke Dorfkirche, die momentan restauriert wird und deshalb geschlossen ist. Auf der anderen Seite der schmalen Straße, die sich an Gasthaus und Kirche vorbeischlängelt, findet sich der behagliche Biergarten. Dies alles bietet einen so malerischen Anblick, wie er stimmiger nicht sein könnte. Innen zeigt das Haus allerdings ein anderes, eher modernes Gesicht. Ein paar Tische aus Ahornholz, darüber elegante Leuchten, die sich sehr harmonisch in das Gesamtbild einfügen. Das macht die Besonderheit aus: der Raum ist nicht überladen mit dem gängigen Zierat und Kitsch wie in so vielen unserer pseudo-bayerischen Gasthäuser.

Aber trotz der schlichten Modernität ist man sich der Tradition des Hauses wohl bewußt. Die Quellen über das Anwesen reichen bis auf das ausgehende 18. Jahrhundert zurück. Ein Gasthaus ist zwar nicht direkt belegt, aber der Name »zum Brodmann«, wie die heutige Wirtschaft Tading damals hieß, und die Tatsache, daß dieses Gebäude nur ein

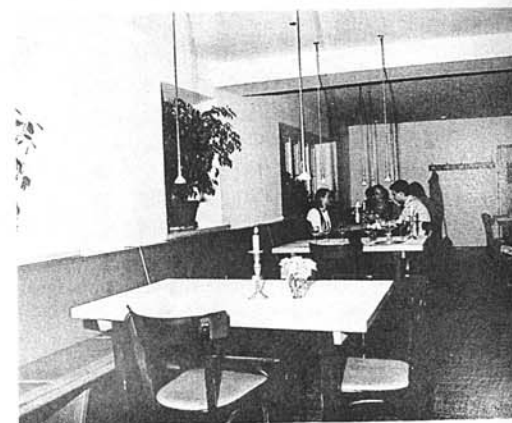
Sechzehntel-Hof und damit der kleinste des Ortes war, weisen auf eine Nebenerwerbslandwirtschaft hin. Ein zusätzlicher Lebensunterhalt durch eine kleine »Gastronomie« ist also nicht auszuschließen. Zumal zu einer Kirche in Bayern schon immer ein Wirtshaus gehörte. Ab 1803 gab es allerdings zunächst einmal kein solches mehr in Tading. Spätestens Mathias Maier, der das »Brodmannsgüt« 1853 erwarb, machte aber aus dem Gebäude wieder ein Gasthaus. Nach seinem und dem Tode seiner Frau Katharina wechselte es zwar mehrfach den Besitzer, konnte sich dennoch zusehends etablieren. Der Ruf war offensichtlich so gut, daß sich Prinzregent Luitpold, der im Jahre 1894 nach Tading kam, hier einquartierte. Zwar nicht wegen der hiesigen Gastronomie an sich, sondern weil ein Unwetter die Gegend heimgesucht hatte. Er mußte den Schaden begutachten und für finanzielle Unterstützung der Opfer sorgen.

1923 erfuhr das Wirtshaus eine deutliche Vergrößerung: zur Bewirtung der zahlreichen Jagdgäste, die aus München kamen, wurde eine sogenannte Bierhalle errichtet und ein »Haus- und Baumgarten«, der heutige Biergarten, dazugekauft.

Seit 1988 wurde das Haus zu einem regelrechten Geheimtip für Feinschmecker



... die Einrichtung in der Gaststube dagegen ist modern, schlicht und dabei sehr geschmackvoll.



Die stilvolle Möblierung sorgt für gediegene Atmosphäre. Das Wirtshaus Tading: Eine wirklich gelungene Mischung aus alter bayerischer Wirtshausstradition und moderner Gastronomie

ker und Freunde gediegener Atmosphäre. In diesem Jahr übernahm auch das Ehepaar Gilow-Kohler den Betrieb von Albert Maier, der ihn seit 1960 bewirtschaftet hatte. Mit viel Geschmack ging man an die Renovierung, zunächst noch mißtrauisch beäugt von den Einheimischen. Der erste Argwohn legte sich wohl bereits, als eines Tages über dem Eingang nicht ein extravagant-schicker Szenenamen prangte, sondern dort ganz einfach »Wirtshaus Tading« zu lesen war. Warum man, obwohl auf hohem Niveau gekocht wird, den Understatement-Namen »Wirtshaus« behielt, erklärt Frau Gilow-Kohler so: »In dieser schlichten und schönen ländlichen Umgebung, in einem ehemaligen Bauerndorf wie diesem, kann es einfach kein Restaurant geben.« Wie recht sie doch hat.

Die Speisekarte tat ein übriges, um alle



Raum und Ausstattung passen zusammen.



Vorbehalte der Nachbarn auszuräumen. Auch hier ist nichts von gekünstelter Bayerntümelei zu spüren. Dabei muß den Wirtsleuten ein nicht ganz einfacher Spagat zwischen den Biergartenbesuchern einerseits, die einfach essen wollen, und den Feinschmeckern andererseits, die mehr verlangen, gelingen. Er gelingt. Das Angebot ist breit gefächert und reicht vom »Lammhaxerl mit Bohnengemüse« bis zu Raffinessen wie »Fischteller mit hausgebeiztem Wildlachs-Sushi«. Auch einige Gerichte aus der italienischen Küche finden sich auf der Speisekarte. Sehr empfehlenswert sind die Menüs, die der Küchenchef gekonnt komponiert. Die Preise können übrigens als sehr zivil bezeichnet werden. Es kommt nicht selten vor, daß an lauen Sommerabenden eini-



An lauen Sommerabenden ist es im Biergarten besonders gemütlich.

ge Gäste im Biergarten eine einfache Brotzeit mit Bier bestellen, während am Nebentisch ein Gourmet zum Teuersten auf der Karte seinen Rotwein genießt. Das gehört zur angenehmen Normalität des Hauses. Besonders schön sitzt man tatsächlich in diesem Biergarten, zwischen Heckenrosen, unter schattigen Bäumen, keine Kiesaufschüttung unter den Füßen, sondern munter wucherndes Gras. Auch hier im Freien herrscht noble Schlichtheit, ganz ohne Plastikmöbel und bunte Sonnenschirme.

Des öfteren ergibt sich, auch heute noch, eine »Zusammenarbeit« mit der Dorfkirche. Zum Beispiel bei Hochzeiten oder Taufen. Da weiß man das gute Wirtshaus in Tading wohl zu schätzen. Dies tun die Einheimischen im Umkreis schon seit langem, ebenso die Gäste aus München, die oft nicht schlecht staunen über das gelungene gastronomische Konzept. Aber da Küche und Ambiente einfach zusammenstimmen, ist man für die scheinbare Eigenwilligkeit bald sehr dankbar und empfindet gerade dieses Gasthaus als willkommene Abwechslung zum sonstigen Einerlei. In Tading gibt es eben das etwas andere Dorfwirtshaus!

Tobias Wagner

### ➤ Wirtshaus Tading

Besitzer: A. und A. Gilow-Kohler, Pfarrer-Huber-Straße 4, 85659 Tading, Tel. 0 81 24/71 04

Öffnungszeiten: Mittwoch bis Samstag ab 18 Uhr, Sonntag von 11.30 bis 14 Uhr

## Rezept

### Gefüllte Tadinger Taube

#### Füllung:

1 Eigelb, 1 Teelöffel gehackter Thymian, 1 großer Löffel Creme fraiche, weißer Pfeffer, Salz

Herz und Leber klein hacken, eine halbe Semmel und eine halbe Breze zerkleinern (vorher nicht einweichen) und alles miteinander vermengen. Die Masse darf nicht zu weich werden, deshalb bei Bedarf noch etwas Semmelbrösel dazugeben.

Die Tauben waschen, trocken tupfen und zum späteren Anbraten flach drücken. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Tauben salzen und pfeffern und mit einem Rouladen-spießchen schließen.

Für den Fond Zwiebeln, Karotten, Sellerie und Äpfel kleinschneiden und in etwas Butter anschwitzen. Salz und Pfeffer dazugeben. Mit ca. einer halben Tasse Wasser gardünsten. Etwas Rosmarin dazugeben und in eine Bratenkasserolle füllen.

Die Tauben möglichst in einer Eisenpfanne mit hochofentem Fett von beiden Seiten anbraten. Dann einen großen Teil des Fettes abgießen und den Rest mit einviertel Liter kräftigem Rotwein aufgießen. Die Tauben mit den schmalen Seiten auf das Gemüse legen (damit möglichst viel knusprige Haut entsteht), mit etwas Honig bestreichen und 20 Minuten garen lassen.

Für die Sauce nach dem Bratvorgang die Flüssigkeit durch ein Sieb abgießen. Nach Bedarf etwas salzen und pfeffern. Außerdem einen Teelöffel Butter darunterschlagen.

Zum Servieren die Tauben halbieren und mit der Innenseite auf das Fondgemüse legen. Gnocchi oder Kartoffelgratin als Beilage.