



Michelstadt kulinarisch: Brauereien, zauberhafte Torten und schmackhafte Gastronomie

Schon beim Bummeln durch die mittelalterlichen Gässchen Michelstadts fällt auf, dass in dieser Fachwerkstadt gerne geschlemmt wird. Cafés und Restaurants reihen sich aneinander und verbreiten einen köstlichen Duft. Auch an Eisdielen und Kneipen sowie Metzgereien und Bäckereien mangelt es in Michelstadt nicht. Sie alle locken mit Selbstgemachtem und kreativen Speisen und Getränken. Wer sich also nach der Erkundungstour durch die Altstadt stärken möchte, muss sich nur für eines der Häuser entscheiden.

Bierstadt Michelstadt

Der Gerstensaft hat in Michelstadt eine wichtige Rolle eingenommen. Obwohl es die große „Michelstädter Brauerei“ nicht mehr gibt, zeigt sich, dass die Michelstädter dem Getränk seit Anfang des 18. Jahrhunderts treu geblieben sind. Heute wird in zwei Hausbrauereien die Zunft am Leben gehalten. Im „Michelstädter Rathausbräu“ werden direkt aus Lagerfässern, hausgemacht und unfiltriert, Pils, Weizen, Schwarzbier und Märzen ausgeschenkt. Zudem gibt es über das Jahr verteilt diverse Sonderbiere. In der Hausbrauerei haben die Gäste von der Theke direkten Einblick in den Gärkeller. Der Hausbraumeister lädt auf Wunsch auch gerne zu einer Führung durch seine „heiligen Hallen“ ein. Abschließend kann man den Besuch bei einem deftigen Essen ausklingen lassen. Das ebenfalls privat geführte „Daum Bräu“ mit kleinem Brauerei-Ausschank und Biergarten befindet sich unweit der Michelstädter Altstadt. In Eigenregie des Braumeisters werden dort Pils und Hefeweizen hergestellt, diverse Aktionsbiere runden das Angebot das Jahr über ab. Alles Wissenswerte rund um das Thema Bier bekommen Interessierte während der 3,5-stündigen Bier(ver)führung nähergebracht. Diese findet mehrmals im Jahr an „öffentlichen Terminen“ stattfindet oder kann zum Gruppentarif auch am Wunschtermin gebucht werden. Natürlich gibt es hier auch die ein oder andere Verkostung.

Zuckerbäcker und Kaffeeröster

Kleine Süßmäuler sind die Michelstädter. Das merkt man schnell bei einem Spaziergang durch die Altstadt: Viele Bäckereien und Cafés haben sich hier niedergelassen und sind stets gut gefüllt. Kuchen, Torten, kleine deftige Snacks und Pralinen – selbstverständlich selbstgemacht – werden hier u.a. angeboten. Zu großer Bekanntheit hat es das Café Siefert gebracht, das der Konditorweltmeister Bernd Siefert zusammen mit seiner Schwester Astrid führt. Die meiste Zeit des Jahres ist der Tortenkreatur weltweit unterwegs um seine Künste darzubieten: Ob im Fernsehen, auf politischen Empfängen oder auch für Firmenfeiern, seine kreativen süßen Kunstwerke sind begehrt. Hin und wieder steht er allerdings noch hinter der Theke des Cafés oder wendet die Crêpes in der hauseigenen Weihnachtsmarktbude und bedient seine Gäste.



Eine weitere gastronomische Besonderheit Michelstadts ist eine Kaffeerösterei mitten in der Altstadt. Dort gibt es eine breite Auswahl verschiedener Espresso- und Kaffeemischungen sowie sortenreinem Kaffee. Die Röstungen sind sehr säurearm und können direkt im Rösterei-Café genossen werden. Für Fleisch- und Wurstliebhaber ist Michelstadt definitiv einen Besuch wert: Viele Metzgerläden bieten ihre Ware an, das Fleisch hierfür wurde teils sogar noch selbst geschlachtet. Eines ist bei allen Produkten gewiss: Die Produktionskette ist hier nachvollziehbar.

Restaurants

Alleine in der Altstadt finden sich neun Restaurants, überwiegend mit regionaler gut-bürgerlicher Küche. Fast alle Betriebe sind in familiärer Hand und haben schon über Generationen Tradition. „Odenwälder Fingerfood“, „Kochkäs“-Schnitzel“, „Bärlauchpasta“ oder „Wildgulasch brennend serviert“ sind einige der Spezialitäten mit denen die Gastronomen aufwarten. Ihre Angebote sind dabei stets saisonal ausgerichtet, überwiegend werden regionale Produkte verwendet. Auszeichnungen erfuhr die hiesige Gastronomie u.a. durch den Hessischen Gastronomiepreis. Die meisten Häuser laden in den Sommermonaten in die hauseigenen Biergärten ein.

Kulinarische Führung

Bei der „Kulinarischen Führung“ durch die historische Altstadt werden den Teilnehmern Spezialitäten der Stadt nähergebracht: Aperitif Apfelwein und Vorspeise im Historischen Rathaus, Zwischengang im kleinen Bistro, Wildgericht und Getränk im Traditionsgasthaus sowie das Dessert beim Weltmeister der Konditoren. Die Gästeführerin berichtet dabei nicht nur lebhaft von der jeweiligen Gastronomiekunst, sondern macht die Geschichte der Stadt anhand der zahlreichen Sehenswürdigkeiten auf dem Weg anschaulich. Die Führung wird mehrmals im Jahr für Einzelpersonen und kleine Gruppen von der Gästeinformation Michelstadt angeboten. Eine Anmeldung ist obligatorisch. Die Preise liegen bei 37 Euro pro Person. Gruppen ab 10 Personen können die Führungen auf Anfrage zum Wunschtermin buchen.

Stand: April 2020

4803 Zeichen, inklusive Leerzeichen

Abdruck honorarfrei möglich