



Marlis und Hermann Krug kümmern sich mit Sohn Alexander und Schwiegertochter Tanja um die Herausforderungen, die Restaurant und Landwirtschaftsbetrieb mit sich bringen. Foto: privat

## Mehr als nur Spargelspezialisten

Das Restaurant der Familie Krug ist das ganze Jahr über ein Ort für Genießer

**LAMPERTHEIM.** Die Spargelzeit bis Ende Juni ist im Restaurant der Familie Krug immer etwas ganz Besonderes. Die Gäste reisen von weit her an, um sich im liebevoll restaurierten alten Kuhstall mit Kreuzgewölbe oder im lauschigen Innenhof Spargel frisch vom Feld schmecken zu lassen. Das wunderschöne Ambiente, Frische und Qualität der Speisen sowie die Möglichkeit, sich nach dem Baukasten-Prinzip sein Wunsch-Spargelgericht zusammenzustellen, sorgen dafür, dass man selbst im Gastraum mit seinen 150 Sitzen ohne vorherige Reservierung nur schwer einen Platz bekommt.

Der König des Gemüses war es auch, der vor zehn Jahren dazu führte, dass die Familie den Schritt in die Gastronomie wagte. Bis 2004 konzentrierten sich die Krugs auf den landwirtschaftlichen Betrieb mit den Schwerpunkten Spargel und Gemüse. „Die Leute fragten aber immer, ob sie bei uns nicht auch etwas zu essen bekommen könnten“, erzählt Hermann Krug. Um den Kundenwünschen nachzukommen, wurde das Restaurant – anfangs noch mit 40 Plätzen – auf dem Hofgelände eingerichtet. „Was dann daraus entstanden ist, damit hat damals niemand gerechnet“, sagt Tanja Krug. Der Zuspruch war enorm, sodass zügig erweitert werden musste.

Mittlerweile arbeiten vier Köche und drei Servicekräfte plus Aushilfen im Restaurantbetrieb. „Dazu kommt natürlich noch der Einsatz der Familie“, sagt Hermann Krug,

der als „Mädchen für alles“ sowohl in der Landwirtschaft als auch in der Gastronomie mitmischte. Seine Frau Marlis kümmert sich um das Büro und hilft gelegentlich in der Küche aus. Sohn Alexander ist der Herr der Felder und Schwiegertochter Tanja leitet das Restaurant.

### GEFRAGT

#### Mein Lieblingsgericht ist ...

... Stangenspargel, Sauce Hollandaise und Rinderfilet. (Hermann Krug)

#### Schon als Kind habe ich nicht gerne ...

... Rosinen gegessen. Das ist bis heute so geblieben. Auch Gorgonzola muss nicht sein. (Hermann Krug)

#### Beim Kochen ist die schönste Tätigkeit für mich ...

... zuzuarbeiten. Dabei hat man nicht die volle Verantwortung und andere müssen zusehen, dass sie was Gutes daraus machen. (Marlis Krug)

#### Ich würde niemals ...

... etwas kochen, das keinen Bezug zur Region hat. (Marlis Krug)

#### Das Leckerste, das ich je gegessen habe, war ...

... mein erstes Chateaubriand im Elsass. Das war einfach etwas ganz Besonderes, was ich anschließend auch auf der eigenen Karte haben wollte. (Hermann Krug)

#### Ich bin Wirt geworden, weil ...

... es mir im Blut liegt. Meine Großeltern haben bereits Gastronomie betrieben. (Hermann Krug)

... ich den Kontakt zu den Menschen liebe. (Tanja Krug)

Die Familie setzte von Beginn an auf frische und hochwertige Zutaten. Sie bilden die Grundlage für eine bodenständige Küche, die durch Raffinesse zudem anspruchsvolle Gauden vollauf zufriedenstellt – und zwar das ganze Jahr über. War das Restaurant der Krugs anfangs nur zur Spargelsaison geöffnet, ist es mittlerweile jederzeit ein herrlicher Ort zum Genießen.

Auf einer saisonal ausgerichteten Stammkarte, zu der sich drei bis vier Tagesempfehlungen gesellen, breitet sich das kulinarische Angebot aus. Den passenden Begleiter zum Essen wählen die Gäste aus einer Weinkarte mit stolzen 100 offenen Weinen und 100 Flaschenweinen aus. Für jede Menge Abwechslung ist dank vieler Aktionen auch sonst gesorgt. Jeden zweiten und vierten Sonntag im Monat gibt es Brunch, es finden regelmäßig Weinabende statt. Das zehnjährige Bestehen des Restaurants wird am 1. August mit einem besonderen Menü gefeiert. Eine After-Work-Party mit Livemusik ist für den 7. August geplant.

DANIEL HOLZER

**Krug – Das Restaurant, Wingertsgewann 8, 68623 Lampertheim, Info: 06241 / 25868, www.krug-das-restaurant.de, Öffnungszeiten: di-sa 17-22 Uhr, so/feiertags 11-14 und 17-22 Uhr (Betriebsferien in den Monaten Juli, Januar und Februar), Hauptgerichte: 8,50 bis 30 Euro, Wasser 0,2 l ab 1,80 Euro, Wein 0,2 l ab 2,90 Euro, Bier 0,3 l ab 2,80 Euro, Parkplätze auf dem Hof.**

## Weinquellen- wegweiser

für Straußwirtschaften,  
Guttschänken und Weinstuben

Wo?	Rheinhessen	geöffnet
Gau-Algesheim	„Zum Weingott“ Weinstube Michael & Peter Gerharz, Ingelheimer Str. 78, Tel. 0 67 25 / 25 17, www.weingott.de. Do. 1/2 Hähnchen, Fr. Lachs auf Erbsenpüree, Sa. geschlossene Gesellschaft. So. Osterbuffet!	Do. ab 18 Uhr, Fr. + Mo. ab 15 Uhr, So. ab 11.30 Uhr.
Gau-Algesheim-Laurenzig	Gutsausschank „Altes Kelterhaus“, Fam. Peter Lich, Laurenzig, Tel. 0 67 25 / 24 11, www.weingut-lich.de. Muttertag Mittagstisch – bitte reservieren.	Sa. ab 18 Uhr, So. ab 16 Uhr.
Gau-Algesheim-Laurenzig	Gutsausschank „Im alten Kornspeicher“, Fam. Sterk, Laurenzig 32, Tel. 0 67 25 / 63 50. Garten mit Panoramablick! Frühlingsspeisen!	Sa. ab 17 Uhr, So. ab 16 Uhr.
Gau-Bickelheim	Marlene's Guttschänke / Weingut Pfennig, Wallerheimer Str. 19, Tel. 0 67 01 / 74 28. Genießen Sie unsere abwechslungsreiche Speisekarte passend zu unseren Weinen. Herzlich willkommen!	Do. + Fr. ab 18h, Sa. ab 17 Uhr, So. + Feiert. ab 16 Uhr
Gau-Bickelheim	Weinschänke M. Schnabel, Bahnhofstr. 31, Tel. 0 67 01 / 75 82. Gemütlichkeit bei leckerem Essen und Wein, auch im begrünten Winzerhof. Wißberg-Atrium – unser neuer Raum für Feste bis 90 Personen.	Fr. + Sa. ab 18 Uhr, Karfreitag geöffnet!
Gensingen	Weinhaus Hess, Binger Str. 13, Tel. 0 67 27 / 4 37. Barrierefrei. Bei schönem Wetter Innenhof geöffnet! Verschiedene frische Spargelgerichte. An Ostersonn- u. -Montag Mittagstisch ab 12 Uhr.	täglich ab 16 Uhr,
Guntersblum	Das Weingut Domhof weckt Frühlingsgefühle! Mit erlesenen Weinen und kulinarischen Besonderheiten laden wir an den letzten drei Aprilwochenenden in unseren Weinaroma-Garten und moderne Vinothek ein. Bleichstr. 14, Tel. 0 62 49 / 80 57 67, www.weingut-domhof.de.	19.-21.04. Sa. ab 16 Uhr, So. ab 12 Uhr, Mo. ab 12 Uhr.
Hackenheim	Herbert's Weinstube, Weingut Sigrid Kaul, Bosenheimer Str. 3, Tel. 06 71 / 61 276, www.kaul-sigrid.de. Mod. Gästezimmer, Tischreservierung möglich.	Do. - Sa. ab 17 Uhr.
Hackenheim	Weinstube Wilhelm, Hauptstr. 18, Tel. 06 71 - 6 81 96. Wechselnde Spezialitäten! Karfreitag zusätzlich Matjes mit Pellkartoffeln.	Mo. - Sa. 17-23h, So./Fe. 16-23h, Mi. Ruhetag.
Hackenheim	Weintreff Grünewald-Schima, Ringstr. 13, Tel. 0 671 / 79 67 731, Romantischer Innenhof. Do. Winzersteak, Fr. geb. Lachs, Sa. Wurstsalat, So. Russisch Ei. Ostermontag geschlossen.	Mi. - Sa. ab 17 Uhr, So. ab 16 Uhr.
Ingelheim	Gutsausschank Oster, Heidesheimer Str. 22, Tel. 0 61 32 - 33 51. An Karfreitag Linsensalat mit Forellenfilet und Spundekäs mit Brötchen! Ostersonntag & -montag hausgem. Zwiebelhackbraten mit Brot.	Fr. ab 17 Uhr, Sa. ab 18 Uhr, So. + Mo. ab 17 Uhr.
Ingelheim	Gutsausschank „Zum Kuhstall“ im Weingut J. Bettenheimer, Stiegelgasse 32, Tel. 0 61 32 - 30 41, www.bettenheimer.de Gutsausschank unter den Top Ten! Karfreitag: Fisch & Lamm. Oster-Mo.: Lamm. Schöner Garten mit Sonnenterrasse!	Do. ab 18 Uhr, Fr. ab 15.30h, Sa. ab 18h, So./Mo. ab 15.30h.
Ingelheim	Weingut „Zum Karlishof“ K. Pitzer, Mülhstr. 61, Tel./Fax 0 61 32 - 34 68. Weinführung im Karlishof! Ausstellung Rheinromantik, Carolus Magnus im Portrait.	Sa. ab 16 Uhr, So. + Mo. ab 13 Uhr.
Mainz-Ebersheim	Straußwirtschaft Fasanenhof, Zum Schollberg 12, 55129 Mainz-Ebersheim, www.fasanenhof-ebersheim.de.	Do. ab 17 Uhr, Fr. ab 15 Uhr, Sa. ab 16 Uhr, So./Mo. ab 11h.
Mainz-Hechtsheim	Gutsausschank Leber (Leberschorsch), Klein-Winterheimer Weg 4, Endhaltestelle Linie 50/51 nur 150m entfernt! Tel. 0 61 31 / 60 07 884. Karfreitag, Ostersonntag u. Ostermontag ab 15 Uhr, Samstag ab 17 Uhr. An allen Tagen gr. Extrakarte mit vielen Leckereien u. Spargelgerichten.	Fr./So./Mo. ab 15 Uhr, Sa. ab 17 Uhr.
Mommenheim	Straußwirtschaft, Gästezimmer Maurer, Rheinstr. 25, Tel. 0 61 38 / 81 37, www.weingut-maurer-online.de. Vom 21.02. bis 27.04. freuen wir uns auf Ihren Besuch!	Fr./Sa. ab 18h, So. + Fe. ab 16 Uhr.
Nieder-Olm	Nieder-Olmer Weinstube, Pariser Str. 96 (Eing. Wassergasse), Tel. 0 61 36 / 76 69 99, www.weinstube-nieder-olm.de. Ganzjährig warme & kalte Speisen in drei gemütl. Gaststuben. Quarkfrischkäse mit Lauchzwiebeln u. Prinzesskartoffeln. Ostermontag geschlossen.	Di. - Sa. 17 – 24 Uhr, So. 16 – 23 Uhr.
Nieder-Olm	Guttschänke Horn, Nieder-Olm, Außerhalb 9, Tel. 0 61 36 / 42 484. „Spargelzeit“ – von eigenen Feldern ganz frisch auf den Tisch! Täglich Spargelverkauf! Di. Ruhetag.	werktags ab 17 Uhr, Sa./So./Fe. ab 11 Uhr.
Ober-Hilbersheim	Weinschänke „Altes Pfarrhaus“, Kirchgasse 10, Tel. 0 67 28 - 2 56, www.altes-pfarrhaus.de Haus der besten Schoppen! Karfreitag, Oster Sa. + So. + Mo. ab 11.30 Uhr geöffnet!	Do. ab 18 Uhr, Fr./Sa./So./Mo. ab 11.30 Uhr durchgehend.
Ober-Hilbersheim	Dorfcafé mit besonderem Flair im Antikladen, Kirchgasse/Ecke Wassergasse, Tel. 0 67 28 - 5 96, www.antik-tri-quart.de Am Jakobspilgerweg (Stempelstelle). Kleine Gerichte und frischer Flammkuchen!	Fr. 14-18h, Sa. 11-20h, So. + Fe. 11-20 Uhr.
Ockenheim	Familien Weingut Feser mit Straußwirtschaft, FeWo's, Vinothek Bahnhofstr. 16, Tel. 0 67 25 / 51 04, www.weingutfeser.de Feser-Wein trifft... Feser-Tapas an Ostern! Info: Anmeldung für Erlebnis-Frühling-Wein-Wanderung, 26.04.14!	Fr. + Sa. geschlossen, So. + Mo. ab 16 Uhr.