In aller Munde...

Tolles Candlelight Dinner

Pfeffermühle bietet Fünf-Gänge-Menüs an

Essen, wo schon Roland Koch und Hans Eichel speisten? Den guten Tropfen probieren, den Joschka Fischer hier trank? In der Pfeffermühle in der Oberstraße an der Nikolaikirche ist nicht nur Prominenz anzutreffen. Horst Pawel verwöhnt seit 26 Jahren seine Kunden, die auch von Kassel, Medebach oder Meschede kommen.

Frische und Qualität

Fisch- und Wildspezialitäten sind ebenso auf der Karte zu finden wie Schweinesteaks und Vegetarisches. Frische und Qualität wird groß geschrieben bei Pawel, dem Koch, dem man seine Liebe zum Beruf ansieht. Im Merian-Reiseführer Nordhessen wurde die Pfeffermühle als einziges Restaurant Korbachs empfohlen. „Ich arbeite schon langfristig mit meinen Lieferanten zusammen", betont Pawel, „und kenne die Qualität". Vier bis fünf Gänge vom Feinsten erwarten den Gast beim Candlelight Dinner. Dieses sei ein Erlebnis. „Viel mehr als nur satt werden", sagt der Chef und empfiehlt gern seine reichhaltige Auswahl guter Weine. Vom Landwein bis zum Topwein sei für jeden Gournet der richtige Tropfen dabei. (tb)

Bezauberndes Ambiente: In der Pfeffermühle wird der narisch verwöhnt. Horst Pawel empfiehlt gerne seine che Wein- und Getränkeauswahl.

(aus der HNA)

ESSEN UND TRINKEN

Pfeffermühle Korbach → S. 116, C 4

Zwischen Nikolaikirche und Rathaus liegt die Pfeffermühle, die sich bemerkenswerterweise auch »deutsches Restaurant« nennt. Die Wände sind in Terrakotta-Farben gehalten, der Boden mit Teppichen und Läufern ausgelegt – klingt unharmonisch, ist es aber nicht: gemütliche Atmosphäre. Die Speisekarte ist ebenfalls beeindruckend. Wie wäre es mit »Goldbrasse in Butter gebraten an Petersilienkartoffeln« – oder doch lieber »Knusprig gebratene Brust und Keule von der Flugente mit Kroketten«?

Obermarkt 4; Tel. 05631/66799; www.pfeffermuehle-korbach.de; Di–So 11.30–14.30, 18–24 Uhr

(aus dem MERIAN-Reiseführer)

WeekEND

Brigitte

Segeln in SCHWERIN

Dorfidyll auf SYLT

Goldfieber im WALDECKER LAND

(aus der BRIGITTE 13/2007)

Merian empfiehlt Pfeffermühle

Korbacher Restaurant wird im Nordhessen-Führer erwähnt

KORBACH. Völlig überrascht waren Ursula und Horst Pawel, als sie vor rund zwei Wochen von Gästen hörten, dass ihr Restaurant Pfeffermühle im neuen Reiseführer „Merian Nordhessen mit Kassel" steht. Hatten sie doch keine Ahnung davon, dass sie anonym getestet worden waren.

Unter dem Stichwort Essen und Trinken in Korbach sind sie hier als einziges Restaurant erwähnt. „Zwischen Nikolaikirche und Rathaus liegt die Pfeffermühle, die sich bemerkenswerterweise auch deutsches Restaurant nennt", steht da. Eine gemütliche Atmosphäre sowie eine beeindruckende Speisekarte wird dem Betrieb bescheinigt.

Da sind Pawels ein bisschen stolz drauf. Auf die Idee, sich in Restaurantführern oder Fachzeitschriften einzukaufen, sind sie nie gekommen: „Wir haben uns über die Jahre einen guten Namen erarbeitet", 1989 hatten sie das Kellerlokal Pfeffermühle am Nordwall übernommen. Nach fünf Jahren wollten sie jedoch gerne „ans Tageslicht", und da bot sich das ehemalige Deutsche Haus am Obermarkt 4 an. Es wurde renoviert und entweiht sich schnell zu einer guten Adresse. Bei der letzten Gaststättenerhebung in Nordhessen 1996 sei die Pfeffermühle unter 435 Betrieben als bestes Restaurant hervorgegangen, erzählt Horst Pawel.

Als Koch bemühe er sich, trotz schwieriger Zeiten gute Qualität zu bezahlbaren Preisen zu bieten. Er arbeite mit Naturprodukten, sodass auf seiner Speisekarte nichts kennzeichnungspflichtig sei. Kein Glutamat, kein Phosphat.

Ein besonderes Menü liest sich etwa so: Avocado gefüllt mit frischen Louisiana-Flusskrebs-Schwänzen und mit Cognac abgeschmeckter Cocktailsoße, Feldsalat mit ausgelassenem Speck und gehacktem Ei, Frisches Hirschfilet mit Pfifferling-Preiselbeere-Soße und Kartoffelbällchen, Blätterteigtulpe gefüllt mit tropischen Früchten. Großer Wert wird laut Horst Pawel auf gepflegte Weine gelegt. Richtig edle Tropfen stehen auf der Karte, aber auch gute Ausschankweine.

Auch eine Weight-Watcher-Karte führt das Lokal, und seit einiger Zeit gibt es eine Nichtraucherzone. Tagungs- und Seminarräume befinden sich im ersten Stock. Kein Wunder, wenn's in der Pfeffermühle auch den Promis gefällt. Eine ganze Wand ist voll mit Bildern und Namen von bekannten Gästen, darunter Leute wie Joschka Fischer, Roland Koch und Matthias Rein.

Ende Juli wollen Horst und Ursula Pawel, die sich um den Service kümmert, ihr 25-jähriges Betriebsjubiläum ein bisschen feiern. Vertreter der Handelskammer haben sich bereits angesagt. (zu)

▶ Kontakt: Restaurant Pfeffermühle, ☎ 05631/66799.
▶ Öffnungszeiten: dienstags bis sonntags 11.30 bis 14.30 und 18 bis 24 Uhr.
▶ www.pfeffermuehle-korbach.de

(aus der HNA)

Pfeffer Mühle

V-Art, Korbach