

## Lob für polyglotte Küche in Alsfeld

**Alsfeld (jol). Über diese Auszeichnung hat sich Anja Graulich sehr gefreut: Ihr Adel.es gehört zu den 800 besten Restaurants in Deutschland, wie das Gourmet-Magazin »Der Feinschmecker« meint. Positive Erwähnung finden auch ihr Hotel »VillaAdel.es« und das Restaurant in dem Mai-Heft von »A la Carte«.**



Anja Graulich in ihrem Restaurant mit der neuesten Ausgabe des »Feinschmeckers« und dem Mai-Heft von »A la Carte.« (Foto: jol)

Und erst kürzlich ist ihre Küche im Buch Hessische Weibewirtschaften ein weiteres Mal gerühmt worden. Das ist eine dreifache Bestätigung für gute Küche, geschmackvolle Gastronomie und hohen Hotelkomfort.

Die Gourmet-Kritiker haben sie wohl erst seit Eröffnung ihres gediegenen Hotels VillaAdel.es im vergangenen Jahr in den Blick bekommen. Seither habe es sich unter ihren Gästen herumgesprochen, dass man überaus gepflegt in Alsfeld einen kulinarischen Zwischenstopp einlegen kann. Sonst hätten die Gastro-Kritiker schon früher auf die ausgezeichnete Küche im Weinhaus aufmerksam werden können.

Nun hat es aber geklappt, der Bericht im Buch »Die besten Restaurants 2013/2014« bescherte Anja Graulich, Koch Benjamin Pospiech und Team verstärkte Aufmerksamkeit. Die Wertung mit eineinhalb Punkten bedeutet irgend etwas zwischen »Küche über dem Durchschnitt« und »sehr gute Küche, guter Service, angenehmes Ambiente«. Damit gehört das Restaurant zu den 800 besten Restaurants des Landes. Gelobt werden ihr »polyglotter Küchenstil mit Trüffeln, Jakobsmuscheln, Skrei und Steaks vom Simmentaler«. Lobend erwähnt werden die einfacheren Gerichte wie Flammkuchen und Schnitzel, »mit Liebe und Pfiff zubereitet«. Positive Erwähnung finden auch die nette Weinkarte und die freundliche Bedienung, aber wer schon bei Adel.es gegessen hat, weiß um diese Details rund um ein gelungenen Essens.

Zwei Seiten hat das Magazin »A la Carte« den zentralen Gourmet-Stationen in Alsfeld gewidmet. Dabei wird die gelungene Verbindung von delikatem Essen und dem geschmackvollen Interieur hervorgehoben. In den sechs Jahren seit Eröffnung des Restaurants hat Anja Graulich ein Gastronomiekonzept perfektioniert, das auf hohe Qualität setzt - dafür aber auch einen realen Gegenwert bietet. Das erstreckt sich auch auf Nebenbereiche der Gastronomie. Das Magazin lobt den lichtdurchfluteten Tagungspavillon und die geschmackvolle Gestaltung im Hotel. Zuletzt hat Anja Graulich positive Kritiken im Buch »Hessische Weibewirtschaften« von Barbara Goerlich und Angela Francisca Endress erhalten. Das Werk ist flott auf die Bücher-Bestenliste gekommen und nebenbei eine Bestätigung für die Adel.es-Gastronomie. Delikate Zugabe zu den Berichten über gute Gastronomie unter Leitung von Frauen sind die Rezepte.

Auch Anja Graulich hat einige Geheimnisse guter Küche beigesteuert.