



# Zu Gast in Heidelberg



Der Rote Ochsen ist eine Attraktion.  
Wegen der rustikalen Küche und  
des besonderen Ambientes

**Text:** Claudia List **Fotos:** Heinz Heiss

**Früher ein typisches  
Festtagsgericht:** Ochsenbrust  
mit Meerrettichsoße



**D**raußen vor den bunten Fenstern, die stellvertretend für die Fakultäten der Universität Frauenfiguren namens „Jurisprudenz“ und „Medicin“ zeigen, stehen japanische Touristen. Ihre Reiseleiterin gestikuliert, zeigt auf die Fassade des über 300 Jahre alten Hauses in Heidelberg und auf das Wirtshauschild des Roten Ochsen – ein Name, der in früheren Zeiten signalisierte, dass hier Rindfleisch aufgetischt wurde.

Drinne fällt das Licht auf dunkle Eichentische. Von der Decke hängen Trinkhörner zwischen kugelförmigen Leuchten. Geweihe, Degen und historische Schwarz-Weiß-Aufnahmen schmücken die holzvertäfelten Wände. Der Gasthof Zum Roten Ochsen mitten in der Altstadt Heidelbergs ist Museum

und Restaurant zugleich. Wer zum ersten Mal eintritt, hat kaum Augen für die Speisekarte, sondern will sich zunächst an den vielen Details sattsehen.

In der Studentenstadt gilt der Rote Ochsen als Institution: Vor über 175 Jahren eröffnete Albrecht Spengel hier ein Wirtshaus, das sich seit dieser Zeit in Familienbesitz befindet. Philipp Spengel leitet heute den Betrieb in sechster Generation – und hat nur wenig verändert. Aus gutem Grund, denn sein uriges Lokal ist eine Attraktion, in der Stammgäste aus Heidelberg und Umgebung ebenso wie Touristen Platz nehmen. Und zwar an Tischen, die seit der Eröffnung ihren Dienst verrichten. Früher zählten verschiedene Studentenverbindungen zu den Dauergästen: Ihre Symbole sowie ihre Namen haben sie in die Tischplatten geritzt, die bis heute

mit Buchstaben und Zeichen übersät sind. An den Wänden finden sich Bilder aus der Familiengeschichte wie vom Urgroßvater Carl Spengel bei einem Treffen mit Otto von Bismarck oder von Philipp Spengel als Baby mit Mamie Eisenhower, der Gattin des früheren amerikanischen Präsidenten. Ein signiertes Foto stammt von Mark Twain, der in seiner Heidelberger Zeit ebenso im Roten Ochsen verkehrte wie der Schauspieler Heinrich George. Erst vor zwei Jahren kam sein Sohn Götz George vorbei und signierte die Geburtsanzeige, die sein Vater einst an die Gastronomenfamilie geschickt hatte.

All diese Geschichten kann Philipp Spengel erzählen: Abends, wenn einer der Klavierspieler in die Tasten greift, plaudert der 48-Jährige häufig mit seinen Gästen. Dabei liegt sein Hauptar-

beitsplatz eigentlich ein Stockwerk tiefer: Dort zischt in der Küche das Heißwasserbad leise vor sich hin. In einem riesigen Topf blubbert Fleischbrühe. Spengel lässt Butter in einer Pfanne schmelzen, gibt Mehl hinzu und rührt anschließend mit dem Schneebesen die Fleischbrühe unter. Am Ende mischt er Meerrettich in die gelbe, cremige Masse, sodass am Herd ein scharfer Duft aufsteigt. Fertig ist die Soße, die er nun über die gekochte Ochsenbrust gibt. „Das Gericht wurde früher häufig bei Hochzeiten gegessen“, erklärt er, während er zum Fleisch noch Kartoffeln auf den Teller legt.

## In Heidelberg sind mehrere Einflüsse zu spüren

In Sternehäusern hat er das Kochen gelernt, doch seit er vor über 20 Jahren in den Roten Ochsen zurückgekehrt ist, bietet Spengel rustikale Küche an, „weil das unsere Gäste wünschen und es auch am besten zu unserem Lokal passt“. Rund 15 typische regionale Speisen finden sich auf seiner Karte. Wobei in Heidelberg mehrere Einflüsse zu spüren sind: Die Stadt liegt im Nordwesten Baden-Württembergs, gehörte früher zur Kurpfalz und später zu Baden. Verschiedene Regionen prägen deshalb auch Spengels Angebot: Neben der Ochsenbrust mit Meerrettichsoße, einem typisch badischen Festtagsgericht, finden sich auf der Karte Sauerkrautplatte mit Pfälzer Saumagen, badisches Schäufele mit Kartoffelsalat, das schwäbische Nationalgericht Linsen mit Spätzle und Odenwälder Hirschragout. Dazu gibt's Bierspezialitäten, denn Heidelberg ist eine Hochburg des Gerstensafts, oder einen Schoppen Wein. Die Lagen rund um Heidelberg, die zu den nördlichsten Badens zählen, sind vor allem für ihren Riesling bekannt.

Nun richtet der Koch die Ochsenbrust mit Preiselbeeren und Petersilie an. Mit dem Lift fährt der Teller ein Stockwerk hinauf in den Gastraum, wo inzwischen auch die japanischen Touristen Platz genommen haben, um im legendären Roten Ochsen ihren Stadtbummel zu beenden.

» **Kontakt:** Gasthaus „Zum Roten Ochsen“, Hauptstr. 217, 69117 Heidelberg; Tel. 0 62 21/2 09 77, www.roterochsen.de



**Heidelberger Spezialitäten:** Linsen und Spätzle (oben) und Ochsenbrust in Meerrettichsoße



## Linsen und Spätzle

(Zutaten für 4 Personen, Vorbereitung am Vortag)

**500 g Linsen • 1 Zwiebel, gewürfelt • 200 g Bauchspeck, gewürfelt • 200 g Gemüsewürfel (Karotte, Sellerie, Lauch) • 20 g Butter • 50 g Tomatenmark • 2 l Fleischbrühe • 4 Paar Saiten (Wiener Würstchen) • Weinessig • Salz und Pfeffer. Spätzle: 500 g Mehl • 6 Eier • 5 g Salz • eine Prise Muskat • 2 EL Öl**

**1.** Linsen am Vortag in kaltem Wasser einweichen. **2.** Zwiebel-, Speck- und Gemüsewürfel in Butter andünsten und mit Tomatenmark leicht anrösten, ohne dass es dunkel wird. Linsen dazugeben und mit Brühe auffüllen. Köcheln lassen, bis die Linsen weich sind, und mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. **3.** Mehl, Eier, Salz, Muskat und Öl verrühren und schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Dann auf einem Spätzlebrett fein in siedendes Salzwasser schaben oder durch eine Spätzlepresse drücken. Nach etwa zwei Minuten herausnehmen. Linsen mit Spätzle und heißen Saitenwürstchen servieren.

## Ochsenbrust mit Meerrettichsoße

(Zutaten für 4 Personen)

**1–1,2 kg Ochsenbrust • 400 g Rinderknochen • 1 Bd. Suppengrün • Pfefferkörner • Salz. Soße: 40 g Butter • 60 g Mehl • 800 ml Fleischbrühe • 100 ml Milch • 100 ml Sahne • 5 EL Meerrettich, scharf**

**1.** Das Fleisch mit Knochen, Suppengrün und Gewürzen in 2 l kaltem Wasser aufsetzen und etwa 2–2 ½ Stunden köcheln lassen. Es ist gar, wenn man mit einer Gabel hineinsticht und sie sich mühelos wieder herausziehen lässt. **2.** Für die Soße Butter in einer Pfanne zerlaufen lassen und mit Mehl verrühren. Brühe und Milch zugeben, gut verrühren und aufkochen lassen. Sahne unterrühren, etwas köcheln lassen und zum Schluss Meerrettich hineingeben. Fleisch mit Soße anrichten. Dazu schmecken Salzkartoffeln und Preiselbeeren oder Rote Beten.



**Familientradition:** Philipp Spengel leitet das Lokal in sechster Generation