EUROPEAN-NEWS-AGENCY.COM

EUROPEAN NEWS AGENCY

International Press Service

Ressort: Mixed News

Fahr mal hin ? Hidden Champions in der Provinz

Kusel, 29.11.2026 [ENA]

Im historischen Zentrum von Kusel erwartet das „Daniels am Markt“ seine Gäste in einem liebevoll bewahrten Stadthaus. Ulrike und Daniel Böshar verbinden herzliche Gastfreundschaft mit kreativer Küche, die regionale Produkte und Einflüsse aus Frankreich und Luxemburg aufgreift. Von feinen Grüßen aus der Küche bis zu raffinierten Desserts wird jeder Gang zum Erlebnis. Ein Hidden Champion der Provinz.

Kusel ist eine kleine, verträumte Kreisstadt mit etwas mehr als 5.000 Einwohnern. Großindustrie sucht man hier vergebens. Es gibt die üblichen Supermärkte und ein paar Geschäfte – und das war’s. Doch mitten im historischen Zentrum, am Marktplatz, wartet ein Ort, der neugierig macht.
Direkt gegenüber der evangelischen Stadtkirche liegt ein ehemaliges Stadthaus, das wunderbar in das Bild des Platzes passt. Die heutige Kirche wurde zwischen 1829 und 1831 erbaut. Ihre Wurzeln reichen bis zur Remigiuskirche zurück, die bereits im Jahr 902 errichtet worden sein soll.

Auch der historische Stadtkern erzählt von bewegten Zeiten: 1794 wurde Kusel von französischen Revolutionstruppen niedergebrannt und um 1800 wieder aufgebaut. Aus dieser Zeit dürften viele der Gebäude rund um den Marktplatz stammen.
Der Hutmachbrunnen mit seinen beiden Kinderfiguren erinnert an die Tradition der Kuseler Hutmacher. Zusammen mit dem alten Baumbestand bildet er einen stimmungsvollen Rahmen für das Restaurant „Daniels am Markt“. Es befindet sich in einem altrosa Stadthaus – ein schöner Standort für ein Lokal und ein reizvoller Auftakt für den Besuch.

Im Inneren setzt sich die Geschichte des Hauses fort. Hier gibt es keine abrupten Stilbrüche, sondern einen fließenden Übergang von vergangener Zeit in die Gegenwart: Altes bewahren und zeitgemäß gestalten – eine Kunst, die nur wenigen gelingt. Genau diese Atmosphäre empfängt einen beim Betreten des „Daniels am Markt“.
Das Lokal ist klein und überschaubar: Rund 25 Gäste finden Platz. Freigelegtes Sandsteinmauerwerk, schöne Holzbalkendecken und ein Naturholzboden treffen auf moderne Möbel. Nichts wirkt aufdringlich. Die Einrichtung schafft Atmosphäre und spannt einen Bogen zu dem, was einen hier erwartet.
Und darauf darf man wirklich gespannt sein.

Gastgeber, bei denen es passt!
Ulrike und Daniel Böshar stammen aus dem Landkreis Kusel und betreiben das Restaurant gemeinsam. Die

Redaktioneller Programmdienst:
European News Agency

Annette-Kolb-Str. 16
D-85055 Ingolstadt
Telefon: +49 (0) 841-951. 99.660
Telefax: +49 (0) 841-951. 99.661
Email: contact@european-news-agency.com
Internet: european-news-agency.com

Haftungsausschluss:

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.



Küche darf man getrost der Sternegastronomie zuordnen – auch wenn kein Stern an der Tür prangt. Daniel sammelte zuvor Erfahrung in verschiedenen gastronomischen Betrieben. Seit der Eröffnung des eigenen Lokals im April 2022 steht er selbst am Herd.

Seine Frau Ulrike kümmert sich gemeinsam mit einer Mitarbeiterin während der Öffnungszeiten um die Gäste – herzlich, offen und ohne gestelztes Gerede. Stattdessen gibt es eine angenehme, ungezwungene Kommunikation, die einfach guttut.
Da passen die Inhaber zum Gebäude – oder das Gebäude zu den Inhabern. Wie der Pfälzer kurz sagen würde: „Das passt."
Die Speisekarte bietet Menüs mit drei bis acht Gängen. Dafür muss man sonst oft weit fahren. Hier gibt es keine Eventlocation mit viel Schnickschnack: Der Star ist das Essen, und das spricht für sich.

Die Zutaten sind frisch, die Aromen sorgfältig aufeinander abgestimmt. Dabei spürt man die Nähe zu Frankreich und Luxemburg. Produkte, die bei uns nur schwer zu finden sind, gehören jenseits der Grenze noch ganz selbstverständlich zum Angebot von Feinkosthändlern.
Das zeigt sich schon an einer scheinbar einfachen Sache wie dem Brot. Es kommt nicht vom Supermarkt um die Ecke, sondern von der Luxemburger Bäckerei Pains et Tradition, die traditionell und handwerklich arbeitet.

Noch bevor das Menü richtig beginnt, grüßt die Küche mehrfach mit kleinen Köstlichkeiten: etwa mit Senfpralinen, einer Rote-Bete-Kugel mit Apfelgelee, Brot und Dip oder einem einstündig gegarten Eigelb mit Parmesanschaum. Erst danach startet das Menü – in unserem Fall mit einer Terrine vom Rehfilet.
Es folgt eine Komposition aus Hamachi, der Gelbschwanzmakrele, eingelegtem Ingwer, Karotten-Ingwer-Reis und Tapiokachips. Besonders in Erinnerung bleibt das Püree aus Haferwurzel: kräftig im Geschmack und schlicht traumhaft.

Die Garnelen-Kokos-Suppe bringt eine angenehme Schärfe mit. Danach wird es überraschend: Oktopus und Kalbsravioli in Shiitake-Dashi bilden ein weiteres Highlight. Ein Zanderfilet mit frittierten Fischschuppen, Boudin Noir und Pommes soufflées auf Ananas-Sauerkraut setzt den Schlusspunkt unter die Vorspeisenfolge.
Zur Erfrischung vor dem Hauptgang ein kleines Himbeersorbet? Aber sehr gerne.

Zum Flanksteak vom Wagyu-Rind wird ein besonders scharfes Messer gereicht. Es bleibt allerdings fast

Redaktioneller Programmdienst:
European News Agency

Annette-Kolb-Str. 16
D-85055 Ingolstadt
Telefon: +49 (0) 841-951. 99.660
Telefax: +49 (0) 841-951. 99.661
Email: contact@european-news-agency.com
Internet: european-news-agency.com

Haftungsausschluss:

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.

ungenutzt – so zart ist das Fleisch. Dazu gibt es hauchdünne Kartoffelscheiben, sorgfältig aufeinandergeschichtet, gegart, in Würfel geschnitten und anschließend gebacken. Da versteht jemand sein Handwerk. Pulled Beef, Maiscreme, BBQ-Gel und ein Bett aus hervorragend abgeschmeckten Balsamicozwiebeln runden den Gang ab.

Süßer Schluss und eine klare Empfehlung.
Zweierlei Desserts bilden den würdigen Abschluss. Die süße Variante: geeiste Mascarponecreme, in weiße Schokolade gehüllt und mit geschmorter Quitte gefüllt. Dazu eine Honighippe und Schokoladenmousse. Daneben steht eine herzhafte Kombination aus Mousse vom friesischen Blau, Cranberrys, Selleriepüree und Walnuss-Pumpernickel-Crumble.

Und als wäre das nicht genug, folgen noch Petit Fours: Zitronen-Buttercreme-Windbeutel, ein Bergamotte-Schmuckstück und Passionsfruchtbaiser.
Eine passende Auswahl an Weinen, macht es leicht, zu jedem Gang die richtige Begleitung zu finden. Die Weine stammen überwiegend aus dem Raum Mosel und Pfalz. Natürlich fehlen auch internationale Spezialitäten wie Rijoa oder St.Magdalener aus der Vernatschtraube nicht. Ein Kompliment an die Küche – und an das stets aufmerksame Serviceteam.

So kann Essen auch in der Region, ganz ohne Stern, Spaß machen und begeistern. Dafür sollte man gern vier bis fünf Stunden einplanen. Was bleibt am Ende noch zu sagen außer: Danke – und fahr mal hin.

Bericht online lesen:
https://www.en-a.de/mixed_news/fahr_mal_hin__hidden_champions_in_der_provinz-94819/

Redaktion und Verantwortlichkeit:
V.i.S.d.P. und gem. § 6 MDStV: Rainer Welker

Redaktioneller Programmdienst:
European News Agency

Annette-Kolb-Str. 16
D-85055 Ingolstadt
Telefon: +49 (0) 841-951. 99.660
Telefax: +49 (0) 841-951. 99.661
Email: contact@european-news-agency.com
Internet: european-news-agency.com

Haftungsausschluss:

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.