

Südland Breisgau **Köche** Kaiserstuhl Ortenau

DAS
TOP THEMA
LEIBSPEISEN



www.suedland.net

Atlantik Steinbutt
mit isländischem Kaisergranat
von Daniel Zitzelsberger



Am liebsten Lieler.



Lebensfreude pur



Lieler

SCHLOSSBRUNNEN

Das feine Mineralwasser aus dem Markgräflerland. www.lieler.de



ZOTZ
WEINGUT



HERKUNFTSBETONTE WEINE AUS BESTEN
LAGEN IM MARGGRÄFLERLAND

www.weingut-zotz.de



Erich Schütz und Njoschi Weber

Die Leibspeise des Küchenchefs

Das Beste für die Gäste! – Das ist für Südländ Köche selbstverständlich. Jeder Koch möchte vor seinen Gästen brillieren. Südländ Köche beweisen mit jedem ihrer Gerichte ihren Ehrgeiz. Ihre Speisekarten bieten eine vielfältige Auswahl, fast immer findet sich neben dem Highlight „Signature Dish“, ein ganz anderes, manchmal auch schon fast vergessenes Gericht. Für Gourmets aber oft eine Wiederentdeckung feinsten Genusses der eigenen Kindheit: Die Leibspeise des Küchenchefs!

Die Leibspeise zählt nicht unbedingt zu den internationalen, anspruchsvollen Haute Cuisine-Gerichten, sondern begleitet den Koch meist sein Leben lang, oft seit Kindertagen. Die Leibspeise bereitet jeder Koch nach seinen eigenen Erfahrungen und ganz persönlichen Geschmacksvorlieben zu. Es gibt Sterneköche, die mit Kalbskutteln überraschen, oder mit Kalbskopf. Ein anderer serviert in Erinnerung an die Sonntage zu Hause ein Schulterscherzel in der Röhre geschmort, während ein Südländ Koch am Bodensee seit seiner Zeit in Frankreich weiß, wie er mit Bodenseefischen eine Bouillabaisse zubereitet. Leibspeisen der Küchenchefs gründen meist auf persönlichen Genusserinnerungen aus der Vita des Kochs.

So ist die Leibspeise eines jeden Kochs nicht immer sein Markenzeichen, aber immer ein Zeugnis seines beruflichen Werdegangs und meist eine Bereicherung traditioneller Rezepte, dank der Erfahrungen und heutigen, persönlichen Handschrift des Küchenchefs. Es dürfte kein Gericht so ausgefeilt, oft immer wieder mit anderen Kniffen, mit anderen Gewürzen, auch mit anderen Garzeiten oder neuen Techniken zubereitet sein, wie eben diese Leibspeise. So schafft die Leibspeise des Küchenchefs, meist aus Rezepten traditioneller Klassiker, eine neue, persönliche Schöpfung und Krönung seiner Handwerkskunst und ist seine ganz persönliche Empfehlung.

Wir haben sie alle genossen – und schließen uns den Empfehlungen mit diesem Südländ Köche Magazin an.

Erich Schütz und Njoschi Weber

Impressum/Herausgeber:
Die Redaktion Public Affairs & Media
Wilhelm-Beck-Str. 14 · 88662 Überlingen
Tel. 07551/948730 · info@dieredaktion.net
www.dieredaktion.net
Chefredakteur ViSdP Erich Schütz
Autoren Hanspeter Walter
Produktionsleitung Njoschi Weber
Anzeigen Martina Schütz/Günther Just

04 Daniel Zitzelsberger
Restaurant Sonne Wildtal -
Gundelfingen-Wildtal

06 René Büscher
Hotel Schloss Reinach -
Freiburg-Munzingen

**08 Hermann-Josef Strecker
und Thierry Esch**
Hotel & Restaurant Hirschen -
Glottertal

10 Oliver Jauch
Jauch's Löwen - March-Neuershausen

12 Christoph Jauch
Hotel Restaurant Sonne - Gengenbach

14 Christian Dages
Hotel & Gasthaus Löwen -
Waldkirch-Buchholz

16 Francesco Caridi
Ristorante-Pizzeria San Marino -
Freiburg im Breisgau

18 Paul Burger
Gasthof Hirschen-Dorfmühle -
Biederbach

20 Martin Herrmann
Relais & Châteaux Hotel Dollenberg -
Bad Peterstal-Griesbach

22 Daniel Fehrenbacher
Hotel Restaurant Gasthaus Adler -
Lahr-Reichenbach

24 Bernhard König
Parkhotel Adler
Restaurant Adler Stuben -
Hinterzarten

26 Ralf Müller
In Vino Veritas - Haslach

28 Karl-Heinz Lott
Hotel Gasthof Engel -
Appenweiler-Nesselried

30 Bernhard Männle
Hotel Kimmig Restaurant - Café -
Bad Peterstal-Griesbach

32 Martin Sklenar
Restaurant Springbrunnen -
Oberkirch-Tiergarten

34 Pasquale Viglioglia
Donna Selvatica - Zell-Weierbach

36 Peter Leppert
Jägersteig Hotel Restaurant Café -
Bühl



Atlantik Steinbutt mit isländischem Kaisergranat | Artischocke | Erbse | Langustinoschaum

INTERNATIONALES MEETING DER FEINSTEN MEERESFISCHE

Daniel Zitzelsberger ist der Fischflüsterer des Breisgaus, er serviert seine Meeresfische mit kulinarisch raffiniertem Pfiff



Freiburger Gourmets, die eine gehobene Fischküche schätzen, fahren seit Jahren ins Wildtal zu Daniel Zitzelsberger. Wer einen Platz ergattert, darf sich auf ein besonders verführerisches Sechs-Gang-Gourmetmenü freuen. Dabei lockt garantiert mindestens ein Gang mit einem feinen Meeresfisch. Gerne spielt er mit den verschiedensten Fischarten und verfeinert sie mit Krustentieren und ihren Saucen.

Steinbutt, Rochen, Seeteufel, Wildlachs, Wolfsbarsch – dass „Who is who?“ der Meeresfische gibt sich in Zitzelsbergers Küche ein regelmäßiges Meeting. „Das ist die natürliche Faszination des Meeres“, sagt Zitzelsberger und weiß die kulinarische Vielfalt immer wieder mit neuer Raffinesse anzurichten. „Der Spaß beginnt schon beim Einkauf“, verrät er und fährt dafür regelmäßig in den Fischmarkt der Deutschen See. „Hier liegt täglich der frischeste Fang aus Bremerhaven angeliefert“, freut er sich über die Auswahl, „ich sehe mir die Tiere genau an und male mir nebenbei schon aus, wie ich sie zubereiten werde.“

Daniel Zitzelsberger lebt seine Kreativität nach seinem Gusto aus. Dabei führt er zusammen, was ihm in den Sinn kommt, wie glasierter Hummerschwanz mit Brunnenkresse und Curry-Couscous. Oder Hamachi, eine Delikatesse, die gerne auch als Sushi serviert wird, beizt Zitzelsberger und serviert ihn als Tatar mit Salz-Zitrone und Avocado. „Deshalb arbeite ich gerne mit Fisch“, gesteht Zitzelsberger seine Begeisterung, „damit kann man als Koch seine Kreativität ausleben.“

Daniel Zitzelsberger ist Niederbayer, sein Handwerk hat er traditionell in einem Landgasthof gelernt. Die Raffinesse der Fischköche hat er erst später in den verschiedensten Sternküchen erfahren. „Kochen ist der schönste Beruf“, sagt er, „dabei ist die Fischküche zu meiner Leidenschaft geworden.“ Seine eigenen Leibspeisen sind seine eigenen Fischvariationen.

Seit Daniel Zitzelsberger in Wildtal seine Sonne führt, kreiert er seine Fischgerichte nur nach seinem Geschmack, da redet er ihm niemand rein, genau das genießen seine Stammgäste. An seinen Steinbutt gibt er eine Langustino-Sauce, die er fein mit seinem selbst zusammengestellten Bouillabaisse-Gewürzsalz abschmeckt. Die Gäste geben ihre Teller meist wie geschleckt zurück.

In seiner Mischung verstecken sich: Paprika edelsüß (geräuchert), Knoblauchpulver, Petersilie, Fenchelsamen, Sternanis, Thymian und Safran. Daraus macht er kein Geheimnis, seit neuestem verkauft er seine selbst zusammengestellte Mischung, siehe dazu in diesem Magazin: Die delikatesten Geheimnisse der Kochkunst in Gläsern und Tüten abgefüllt.

Typische Gerichte, je nach Saison:

Tatar vom Black Angus Beef, mariniertes Wurzelgemüse/ Yuzu/Wasabi/Crème fraîche/Eigelb – Gebratene Gänseleber, Madairajus/Püree und Nages von der Petersilienwurzel/lauwarmer Sommertrüffel – Rücken vom Salzwiesenlamm Kräuterjus/Tomatenschaum/Chorizosalsa/ArtischockeAuberginenkompott/Kichererbsenfalafel

Restaurant Sonne Wildtal

Gastgeber Daniel Zitzelsberger
Küchenchef Daniel Zitzelsberger
Talstraße 80
79194 Gundelfingen-Wildtal
+49 761 61257060
www.sonnewildtal.com

Ruhetag Montag
und Dienstag

Guide Michelin Empfehlung,
Südland Köche

Einladend ist das hübsche Fachwerkhaus schon von außen, innen erwartet den Gast ein ebenso ansprechendes, modernes Ambiente, schreibt der Michelin in seiner neusten Ausgabe. „Geboten wird eine ambitionierte Küche“. Etwas oberhalb von Wildtal thront das Restaurant. Sonnenschirme locken an Sonnentagen auf die großzügig angelegte Freiterrasse mit 50 Sitzplätzen zu einem mehrgängigen Menü. Daniel Zitzelsberger steht mit seiner Kochkunst für kulinarisch qualitätsbetonte Geschmacksüberraschungen.



Zwiebelrostbraten mit gebratenem Stangenspargel und gerösteten Kässpätzln

KÄSSPÄTZLE – FÜR FLEISCHFREUNDE MIT ZWIEBELROSTBRATEN

René Büscher serviert nicht nur Vegetariern „Allgäuer Kässpätzln“, als seine Leibspeise röstet er sie in Nussbutter



Mit René Büscher hat die Familie Gessler den besten Chefkoch für ihre Ansprüche gefunden. Die Michelin-Auszeichnung nehmen sie gerne an, doch viel wichtiger ist für sie ihr nachhaltiger Anspruch. René Büscher schmunzelt: „Da ziehen wir an einem Strang“, garantiert er. Für seine „Allgäuer Kässpätzln“ schabt er die Spätzle traditionell vom Brett und das Mehl, wie auch die Eier, kommen aus der Region. Für die Gourmets legt er zur Spargelzeit das edle Gemüse mit hinzu, natürlich erst am Morgen von einem Bauern aus dem Ort geerntet.

Kässpätzle sind nicht nur für viele Vegetarier eines ihrer Lieblingsgerichte, vorausgesetzt sie sind richtig zubereitet. René Büscher nimmt sich dafür besonders viel Zeit. „Wichtig ist auf jeden Fall, dass man den Teig der Spätzle frisch rührt, ihn in kochendes Wasser schabt und wenn die Spätzle zu schwimmen beginnen mit einem Schwung auf den Teller gibt und dann schnell, heiß und feucht, wie sie sind, die erste Schicht Käse darüber streut.“

Und auch für den Käse sollte man wissen, welche Sorten zu verwenden sind: Ein Bergkäse für die kräftigen Grundaromen. Ein Romadur für den richtigen Schmelz und ein Emmentaler, der geschmacklich abrundet. Wie man Kässpätzle richtig zubereitet, hat ihm seine Frau Tanja beigebracht. Zwar hat René Büscher sein Handwerk bei Sternekoch Franz Feckl in Ehnlingen gelernt und stand später auch bei 3-Sternekoch Heinz Winkler am Herd. Doch seine Frau ist Allgäuerin und weiß auch, dass das Allgäuer Nationalgericht „Kässpätzln“ heißt!

René Büscher hält sich genau an die Vorgaben seiner Frau. Schicht für Schicht müssen die Kässpätzln aufgetürmt werden. Obenauf geben in Butter geschmälzte Zwiebeln den Kässpätzln noch süßliche Aromen hinzu. Heute nennen Gourmetköche die geschmälzten Zwiebeln mit frischem Schnittlauch „Topping“.

Doch René Büscher toppt seine Leibspeise in dem er die Kässpätzln in der Pfanne mit Nussbutter röstet. „Das gibt dem Gericht einen feinen Crunch“, freut er sich. „Für Vegetarier ein perfektes Gourmetgericht“, verspricht Büscher und gibt noch eine Kapernsauce hinzu. „Das macht die Spätzln spritzig.“

Ob Kässpätzln oder -Spätzle, Büscher darf den Allgäuer Klassiker nicht von der Speisekarte nehmen. Mit Gemüse der Saison oder Salat bestellen Vegetarier das Gericht gerne, und mit einem perfekt gegrillten Zwiebelrostbraten von der deutschen Färs kommen auch Fleischfreunde im Restaurant Regional in den Genuss der echten „Allgäuer Kässpätzln“.

Typische Gerichte, je nach Saison:

Variationen von der Karotte, mit Haselnuss und Ingwer – Kalbsbries mit Erbsenvariation – Rinderbrust mit Bouillontkartoffeln und Meerrettich – Lachsforelle aus dem Schwarzwald mit Breisgauer Salat oder saisonalem Gemüse

Hotel Schloss Reinach

Gastgeber Familie Gessler
Küchenchef René Büscher
St.-Erentrudis-Straße 12
79112 Freiburg-Münzingen
+49 7664 407450
www.schlossreinach.de

98 Zimmer und Suiten
Ruhetag Dienstag,
Mittwoch, Donnerstag

Guide Michelin
Empfehlung, Südländ
Köche

Herrehus hieß das Restaurant, heute heißt es Regional. Es bietet aber nach wie vor den feudalen Charme der adligen Schlossherren, wenn auch die Küche ihr Angebot nachhaltig auf regionale Lebensmittel fokussiert. Das Interieur und die Dekorelemente aus natürlichen Materialien ergänzen mit moderner Wirtshausatmosphäre den Anspruch der Küche. Das Bodenständige, die Gemütlichkeit und das Regionale vereinen sich im Restaurant Regional zu einem feinen, aber gemüthlichen Gasträum.



Kalbskopf | Bärlauchöl | Hummerschaum | Spargel

ZWEI GOURMETKÖCHE DIE SICH EINIG SIND: KALBSKOPF!

Hermann-Josef Strecker und
Thierry Esch bevorzugen die Klassiker
der Haute Cuisine

Auf der Speisekarte des Hirschen finden sich täglich die feinsten Gerichte der deutsch-französischen Küche. Hermann-Josef Strecker und Thierry Esch sind zwei Garanten der Haute Cuisine, schließlich standen beide in Frankreich in Sterneküchen am Herd. Ein Steak Rossini mit gebratener Gänsestopfleber und Trüffel, nannte der Patron Hermann-Josef Strecker zunächst als seine Leibspeise. Doch dann stimmt er seinem Küchenchef Thierry Esch zu und sie beide servieren: Kalbskopf!

Glücklicherweise gibt es noch Häuser wie der Hirschen im Glottertal. Hier wird ohne Firlefanz auf feinstem Niveau der französischen Küche gekocht. Thierry Esch erinnern viele der Gerichte, die im Hirschen serviert werden an die „Plat del Jour“ des Restaurants, in dem er gelernt hat. Zum Beispiel Kalbskopf. Früher ein alltägliches Gericht, dann eine Delikatesse in den Sternerestaurants, heute fast vergessen. „Früher haben wir vom Metzger ganze Köpfe bekommen, heute lassen wir uns die Maske, Kalbszunge und Kalbsbäckchen extra liefern“, verrät Thierry Esch und gart jedes der Einzelteile separat und serviert sie auf einem Teller.

„Manche Gäste schreckt vermutlich der Gedanke an einen Kalbskopf ab, doch von dem Kopf selbst ist auf unseren Tellern nichts mehr zu sehen“, lächelt der Patron, „man muss lernen den Kalbskopf zu genießen, wie Austern“, ist sein Rat.



Dank der Zubereitung der Hirschen-Küche ist das Genießen des Kalbskopfs ein wahres kulinarisches Vergnügen. Thierry Esch drapiert dem Gast alles, was ein Kalbskopf bietet: Da ist zunächst ein weiches, zartes Stück der Maske, dazu legt er die festeren Fleischteile der Bäckchen und gibt noch kleine Würfel des einzigartigen Bissens der Kalbszunge hinzu.

„Wir haben früher den Kalbskopf selbst zerlegt und mit einer Vinaigrette und Salzkartoffeln auf die Tageskarte geschrieben“, erinnert sich Thierry Esch, „heute richten wir den Kalbskopf etwas feiner an und servieren ihn verführerisch in kleinen Würfeln auf frischem Gemüse wie Spargel oder Pilze.“ Zusätzlich sorgen eingelegte Radieschenscheiben für die nötige Säure und Bärlauchöl für ein cremiges Mundgefühl.

Dann leuchten die Augen der beiden Gourmetköche und wie aus einem Mund schwärmen sie von Kalbskopf und Hummer! Thierry Esch lacht und zeigt auf seinen angerichteten Teller: Die Kalbskopf-Würfel sind auf frischem Spargel drapiert, der in Hummerschaum liegt. Da sind sich beide einig: Kalbskopf ist eine ihrer Leibspeisen und auf Hummersauce ein absolutes Gourmetgericht!

Typische Gerichte, je nach Saison:

Spargel in der Parmesankruste mit Blumenkohl und Kartoffelschnittlauchpüree – Gebratener Zander an Schnittlauchsauce mit Karotten-Ingwer, Grüner Spargel und Sepianudeln – Cordon bleu vom Elztäler Schweinerücken mit Pommes frites und Salat der Saison

Hotel & Restaurant Hirschen

Gastgeber Petra und Hermann-Josef Strecker
Küchenchef Thierry Esch
Rathausweg 2
79286 Glottertal
+49 7684 810
www.hirschen-glottertal.de

49 Zimmer

Ruhetag Montag

Guide Michelin
Auszeichnung,
Südland Köche

Majestätischen weist der gusseiserne Hirsch auf die Einfahrt zum Hotel Hirschen. Prätig und eindrucksvoll sind die verschiedenen Gasträume. Nobel und weiß eingedeckt sind die Tische. Im neu gestalteten Frühstücksraum vermittelt eine Fotowand auch bei Regenwetter Sonnenschein über dem Glottertal. Das Restaurant bietet eine sonnige Terrasse, wie auch die angrenzende Winzerstube direkt neben der vorbeisprudelnden Glotter.



Geschmortes Kalbsbäckle und gebackenes Kalbsbries mit Frühlingsgemüse und Kartoffelpüree

KALBSBÄCKCHEN MAG JEDER, KALBBRIES BEIM JAUCH AUCH!

Oliver Jauch und Christoph Günsch stehen für eine regionale Landhausküche mit modernem Pfiff



Feiner kann man Kalbsspezialitäten kaum servieren: Kalbsbäckle in Spätburgundersauce hat viele Freunde, bei Kalbsbries dagegen greifen eher Feinschmecker zu. Doch wenn das Bries so zart gegart und mit Pankomehl kross ummantelt ist, wie bei Oliver Jauch, dann findet diese Kombination schnell weitere Freunde. Für Oliver Jauch zählt das Bries zu seiner Leibspeise, mit raffinierter Zubereitung serviert er es immer noch feiner und exklusiver zubereitet.

Kalbsbäckle werden über Stunden in Rotwein und Wurzelgemüse geschmort, bis sie zart sind wie Butter. Danach zerfallen sie unter der Gabelspitze, ohne dass ein Messer nötig wäre. Kalbsbäckle zählen zu den Genussfavoriten aller Fleischfreunde, sie werden vor allem in traditionellen Landgasthöfen serviert. Kalbsbries dagegen findet seine Freunde bisher eher unter Gourmets. Dem jungen Oliver Jauch aber hat Kalbbries schon immer gut geschmeckt. Er hat das Bries schon als Schüler gerne gegessen, wenn es sein Vater, Julius Jauch, ganz traditionell zubereitet hatte. Er selbst serviert heute die beiden Kalbsspezialitäten auf einem Teller. „So kann der Gast die Vorzüge der beiden Teile des Kalbs selbst erschmecken“, sagt er.

Dabei geht Oliver Jauch mit dem Bries besonders raffiniert vor. „Ich suchte ständig nach neuen Wegen das Bries zu verfeinern“, gesteht er. Der erste Schritt klingt noch klassisch: „Zunächst bereiten wir das Bries ganz traditionell vor. Einen hellen Fond mit Nelken, Wachholder und einem Lorbeerblatt.“ Doch dann verrät er seinen zweiten Schritt: „Um es

ganz zart zu bekommen, geben wir es in das Sous vide-Bad. So zerstören wir nicht die Konsistenz, es ist zart und hat doch noch einen Biss“. Aber damit nicht genug. Oliver Jauch gibt dem Bries noch einen Crunch hinzu, in dem er es mit Pankomehl ummantelt und in Butter ausbackt.

Wer den ersten Bissen wagt, will einen zweiten. Die Panade knackt im Mund, das Bries enthüllt sich zwischen den Zähnen, zurück bleibt ein einzigartiger Geschmack des feinen Kalbsbrieses, mit den Aromen klassischer deutscher Landhausküche. Oliver Jauch ist Koch aus Leidenschaft. Als Fischkoch hat er sich in der Region einen Namen gemacht. Neben ihm in der Küche steht sein Sous Chef Christoph Günsch. Die beiden stehen für eine regionale Landhausküche, die die über 200 Jahre alte Tradition des Löwen mit modernem Pfiff weiterentwickelt.

Die Familie Jauch ist ein Garant „sybadaischer“ Gastlichkeit, siehe dazu weiter hinten in diesem Magazin: Zwei Brüder – zwei Köche – zwei Gasthäuser.

Typische Gerichte, je nach Saison:

Ceviche vom Kabeljau und gebratene Gamba mit gepickelten Gemüsen und Süßkartoffelcreme – Tataki vom Wildhasen an Teriyaki Sauce auf Gemüse Mie Nudelsalat – Mariniertes grüner und weißer Spargel und gebackener Ziegenfrischkäse an Erdbeeren und grüner Pfeffer Vinaigrette – Surf & Turf, Tatar vom Rinderfilet und gebratener Gamba mit Avocado, Tomatensalsa und Salatbouquet

Jauch's Löwen

Gastgeber Oliver und Christine Jauch
Küchenchef Oliver Jauch
Eichstetter Straße 4
79232 March-Neuershausen
+49 7665 92090
www.jauch-loewen.de

15 Zimmer
Ruhetag Mittwoch und
Donnerstag / Hotel
durchgehend geöffnet

Aral Schlemmer Atlas,
Südland Köche

Nur wenige Kilometer entfernt von der Autobahn und der Stadt Freiburg tritt man in Jauch's Löwen in die entspannende Atmosphäre eines gewachsenen Familienhotels- und -restaurants ein. Lichtdurchflutet präsentieren sich die Gasträume, in denen kulinarische Kunst auf allen Ebenen, aber ohne Künstlichkeit zelebriert wird. Die stilvoll erweiterte Gartenterrasse mit Außenschank bietet gut 100 Personen einen gemütlichen Aufenthalt.



Eingemachtes Kalbfleisch mit Gemüse und Bandnudeln

BADISCHES SONNTAGS-GERICHT MIT VIELFÄLTIGSTEN AROMEN

Christoph Jauch war sich mit seiner Brigade schnell einig: Eingemachtes Kalbfleisch ist ein Leibgericht und zählt zu den Klassikern.



Wer greift da nicht zu? Eingemachtes Kalbfleisch ist ein Klassiker der badisch-französischen Traditionsküche. „Klassiker heißen Klassiker, weil sie einfach gut zubereitet werden!“, sagt Christoph Jauch, Chef vom Hotel und Restaurant Sonne, welcher selbst mit am Herd steht. Marcel Göpper bringt seine unerschöpflich kreativen Vorschläge in der badisch traditionellen Sonne-Küche hervor. Die Gerichte werden dann in Zusammenarbeit mit den langjährigen Mitarbeitern Stephane Aubert, Tobias Neumaier und dem Chef ausprobiert und als Gericht in Szene gesetzt. Wir verfeinern die badisch klassische Küche raffiniert und pfiffig, das kommt bei den Gästen an, so Tobias Neumaier, Chef der jahreszeitlich wechselnden Gemüseküche. Stephane Aubert, gebürtiger Franzose, welcher mit viel Gespür gekonnt die traditionell badisch-französische Küche ergänzt. Ein absolut eingespieltes Küchenteam, so Christoph Jauch.

Christoph Jauch ist stolz auf seine Küchenbrigade. Die Suche nach einer gemeinsamen Leibspeise mag mit vier Köchen zunächst keine leichte Aufgabe sein. Doch kaum hatte Marcel Göpper als Vorschlag „Eingemachtes Kalbfleisch“ genannt, war die Entscheidung gefallen, jeder der vier Köche stimmte zu. Eingemachtes Kalbfleisch zählte in der Jugend bei allen Vieren zum feinsten Sonntagsgericht. „Diese cremige Sauce, die leichten Aromen von Lorbeer und Nelken und die Frische der Zitronenaromen und dann noch das zarte Kalbfleisch“, freut sich Christoph Jauch. Marcel Göpper hat das Fleisch in einem würzigen Fond gegart und daraus die Sauce abgeleitet. „Die Grundlage ist das alte, badische Traditionsrezept“, erklärt Christoph Jauch, „wie es mein Schwiegervater, Helmut Roth, schon immer hier in der Sonne serviert hat.“ Doch Mar-

cel Göpper versucht jedes der Traditionsgerichte noch feiner und zeitgemäßer zuzubereiten. Um den Geschmack des Kalbsfond zu heben, gibt er zuerst etwas Wurzelgemüse und zusätzlich etwas Soja in den Fond. Der Geschmack des eingemachten Kalbfleisch wird mit Zitrone und etwas Honig angehoben. Alle vier Köche probieren, strahlen zufrieden und greifen nochmals zu. „Noch besser, als ich es in Erinnerung habe“, urteilt Christoph Jauch. Ein schöneres Lob gibt es für Köche wohl kaum. Das Kalbfleisch in der mehlierten Sauce mit Lorbeerblatt, Nelken und einer Scheibe Zitrone gekocht, wurde früher tatsächlich in Weck-Gläser eingemacht, wie sollte man sonst das frisch geschlachtete Kalbfleisch lagern.

Traditionsgerichte gehören zum Traditionshaus Sonne, doch gemeinsam haben sie das Ziel, jedes der Gerichte immer wieder zu verfeinern. Bandnudeln und Kalbfleisch mit Sauce darüber – das ist den Vieren zu langweilig. Gourmetköche nennen die Krönung mit Panko Bröseln in Butter gebraten und Kräutern - Topping.

„Jeder von uns gibt sein Bestes!“ Dazu zählt ein leidenschaftlicher Bezug zum Beruf, welcher jeder von uns als DNA in sich trägt, so Jauch.

siehe dazu in diesem Magazin: Zwei Brüder – zwei Köche – zwei Gasthäuser.

Typische Gerichte, je nach Saison:

Ziegenfrischkäse mit Ratatouille - Vitello tonnato – Beef Tatar – Onglet - Rinderleber – Geschmorte Kalbsbäckchen - Reh – Zweierlei Lamm – Zanderfilet – Ganze Forelle

Hotel Restaurant Sonne

Gastgeber Silke und Christoph Jauch
Küchenchef Christoph Jauch
Hauptstraße 23
77723 Gengenbach
+49 7803 93300
www.sonne-gengenbach.de

30 Zimmer
Ruhetag Mittwoch und
Donnerstag
Sonderpreis für hervorragende
Gastlichkeit -
Landrat des Ortenaukreis,
Südland Köche

Die Fassade, mit dem historischen Ausleger des Traditionshauses Sonne, verspricht nicht zu viel. Wer in den Gastraum eintritt, ist schnell gefangen von der vermeintlich guten alten Zeit. Viel Holz, warme Farben und Stammtisch bieten geborgene Wärme. An schönen Tagen sitzen die Gäste vor dem Haus und genießen das Leben in dem Touristenstädtchen oder sie sitzen im mediterranen Innenhof und genießen die Ruhe der begrünten Oase am Quellsteinbrunnen inmitten des historischen Schwarzwald-Städtchens.



Geschmorte Lammhaxe mit frühlingfrischem Bohnenragout

BADISCHE KLASSIKER MIT ZEITGEMÄSSEM PFIFF

Christian Dages serviert in seinem Landgasthof 2.0 traditionelle Klassiker mit zeitgemäßer Kochkunst



Typisch Löwen Buchholz. Bürgerliche Gerichte mit Pfiff und feinsten Kochkunst. Zum Beispiel seine Lammgerichte, sie sind die Leibspeisen des engagierten Küchenchefs Christian Dages. Eine Lammhaxe allein wäre für ihn noch keine Leibspeise. Dages serviert die Lammhaxe nicht nur mit feinsten Zutaten, sondern mit einer Sauce, die er als Demi-glace bezeichnen dürfte. Denn er schmort die Haxe drei Stunden, zieht dabei einen Fond, den er später nochmals aufgießt und reduziert, und reduziert dann diese Jus nochmals zu einer Demi-glace. So geht Gourmetküche!

Für manche Freiburger Freunde der guten Landgasthöfe, zählt die S-Bahn in den Ort Buchholz zum Feinsten der Dreisamtstadt. Die Bahn führt mitten in den Flecken, in dem das Landgasthaus Löwen steht. Juniorchef Christian Dages steht hier in der Küche und serviert die Klassiker der traditionellen Landgasthof-Gerichte, wie er es in der Sterneküche gelernt hat.

Landgasthof 2.0 heißt für ihn Tradition mit gegenwärtigem Anspruch zu verbinden. Vegetarische Gerichte sind für ihn selbstverständlich und immer auch ein veganes Gericht. Seine persönliche Leibspeise aber ist eine Lammhaxe. „Überhaupt Lamm“, schwärmt er, „der Geschmack von Lammfleisch ist einzigartig!“ Natürlich kennt auch er die Vorzüge der kurzgebratenen Lammkarrees oder gegrillten Lammkoteletts. „Aber das Fleisch der Haxen ist geschmort besonders zart und noch fest im Biss.“

In seiner Jugend stand sein Vater, Edgar Dages, in der Küche. Wenn es Lammhaxen gab, saß Klein-Christian als erster und als letzter am Tisch. Außer dem festen Fleisch an den Haxen, hatte er es auch auf die Knorpel- und Fettteile abgesehen. „Das gefällt mir heute besonders, wenn die Knochen blitzblank abgeschabt auf dem leergegessenen Teller in die Küche zurückkommen.“

Bei den Beilagen zur der Lammhaxe à la Dages ist ein leergegessener Teller allerdings nicht verwunderlich. Sein Vater servierte dazu grüne Bohnen und Kartoffeln. Christian Dages variierte die Beilagen immer wieder. Zunächst servierte er zweierlei Bohnen. Heute gibt sein Souschef, Klaus Ludes, zu den verschiedenen Bohnen eine „mediterrane Kartoffelzigarre“ dazu – Kartoffeln mit Tomaten-Brunoise im Brik-Teig. Krosse Kartoffeln aus dem Backofen, Kartoffelchips und Cashewkerne liegen zusätzlich auf dem Teller.

Letztendlich krönen die beiden ihre drei Stunden geschmorte Haxe mit in Butter, Thymian und Zitronenabrieb gebratenem Pankomehl. Doch die wahre Krönung ist diese schmackhafte Sauce, oder Jus oder Demi-Glace, oder wie auch immer. – So zaubert Christian Dages aus seiner Leibspeise Lammhaxe ein Gourmetgericht.

Typische Gerichte, je nach Saison:

Hummersuppe – Gebackener Ziegenkäse mit Salat – Geschmorte Ochsenbäckle – Mediterrane Ravioli – Vegane Tempura-Rollen mit Wasabischaum – Saisonale Pasta und Risotto-Gerichte – Wildgerichte im Herbst

Hotel & Gasthaus Löwen
Gastgeber Familien Dages
Küchenchef Christian Dages
Schwarzwaldstraße 34
79183 Waldkirch-Buchholz
+49 7681 9868
www.loewen-buchholz.com

43 Zimmer
Ruhetag Sonntag und Mittwoch
Falstaff 85 Punkte 2 Bestecke,
Südland Köche

Von außen ein beschaulicher Landgasthof, doch wer eintritt, findet sich in einem modernen, hellen Gasthausfoyer. Die großzügig aufgeteilte Theke ist mit der Rezeption verbunden. Auf der einen Seite lockt die traditionelle Gaststube mit Kachelofen, auf der anderen Seite ein großer, heller Gastraum mit modernen Accessoires. Die 300-jährige Tradition des Hauses spiegeln beide Lokalitäten, in beiden sorgt viel Holz für warme Töne und wohliges Flair. An warmen Tagen sitzen die Gäste hinter dem Haus im Grün des Gartenrestaurants.



Tagliatelle mit Hummer, Jakobsmuscheln und Garnelen

BEI PESCE E TAGLIATTELLE LEUCHTEN SEINE AUGEN

Francesco Caridi liebte als kalabrischer Junge die Fischgerichte seiner Mama, und serviert sie heute, wie sie ihm diese einst kochte



„Pesce e Tagliatelle“, kommt es bei Francesco Caridi wie aus dem Mund geschossen, wenn man ihn nach seiner Leibspeise fragt. Fisch und Pasta sind auch die Lieblingsgerichte vieler seiner Gäste. Für sie ist er der beste italienische Koch der Dreisamstadt, vor allem für Fischfreunde. Doch Francesco Caridi winkt bescheiden ab: „Wenn meine Mutter am Sonntag Schwertfisch kochte, duftete das ganze Haus“, erinnert er sich mit einem sehnsüchtigen Lächeln in den Augen. Wenn er heute mit diesem Lächeln seinen Fisch serviert, kann der Gast sicher sein, es schmeckt wie einst bei Mama: *questo è il sapore dell'Italia!*

Octopus vom Grill, Thunfisch-Carpaccio oder Vongole, die Fischkarte erinnert an italienische Urlaubstage. „Ich komme aus Kalabrien“, erklärt Francesco Caridi stolz, „ich bin mit Fischgerichten groß geworden.“ Die Fischer seiner Heimatstadt waren spezialisiert auf Schwertfischfang und die Mütter auf das Zubereiten des spindelförmigen Knochenfischs. Auch heute steht bei ihm, in seinem Ristorante, hin und wieder Schwertfisch auf der Speisekarte, doch zu seiner Leibspeise wurde der Hummer. „Hummer, Jakobsmuscheln und Garnelen sind die hochwertigsten Meeresfrüchte“, sagt er bestimmt, „du musst nur schauen, woher die Aufzucht oder der Fang kommt.“

Francesco Caridi fährt deshalb jede Woche mindestens einmal nach Colmar. „Ich will den Fisch, den ich kaufe, sehen“, beharrt er, „nur wenn du ihm in die Augen schaust, weißt

du, ob er frisch ist.“ Ebenso achtet er auf die Herkunft. „Garnelen gibt es aus fraglichen Zuchtanstalten, die schmecken einfach nicht“, ist sein Urteil. Er kauft am liebsten Garnelen aus Argentinien, bretonischen Hummer und auch bei den Jakobsmuscheln achtet er nicht nur auf den weißen Muskel, sondern am besten auch auf den orangefarbenen Rogensack.

Francesco Caridi lockt seit über 37 Jahren Freunde der italienischen Küche in sein „San Marino“. Kochen ist noch immer seine Leidenschaft. Das schmeckt man auch an seinen Soßen. Die selbstgemachten Tagliatelle liegen in einer rötlichen Fischbrühe, die er mit den Krustenschalen des Hummers und der Garnelen gezaubert hat. Zunächst hat er die Scheren und Schalen des Hummers in einer Pfanne mit Olivenöl angebraten und mit Cognac abgelöscht. „Wenn ich das schon rieche, weiß ich, wie gut die Soße wird“, freut er sich, „da muss man anschließend nicht mehr viel beigeben.“

Das ist die Kunst seiner Küche, verrät der Maestro: Beste Produkte, beste Zutaten, schonend al dente kochen oder grillen, am besten Fisch und Pasta – basta!

Typische Gerichte, je nach Saison:

Oktopus-Carpaccio – Seeteufel in Safransauce mit Brokkoli und Ravioli mit Rucola – Ganze Seeszunge vom Grill mit Blattspinat und Kartoffeln – Kalbsfilet mit Steinpilzen und Tagliatelle – Panna Cotta

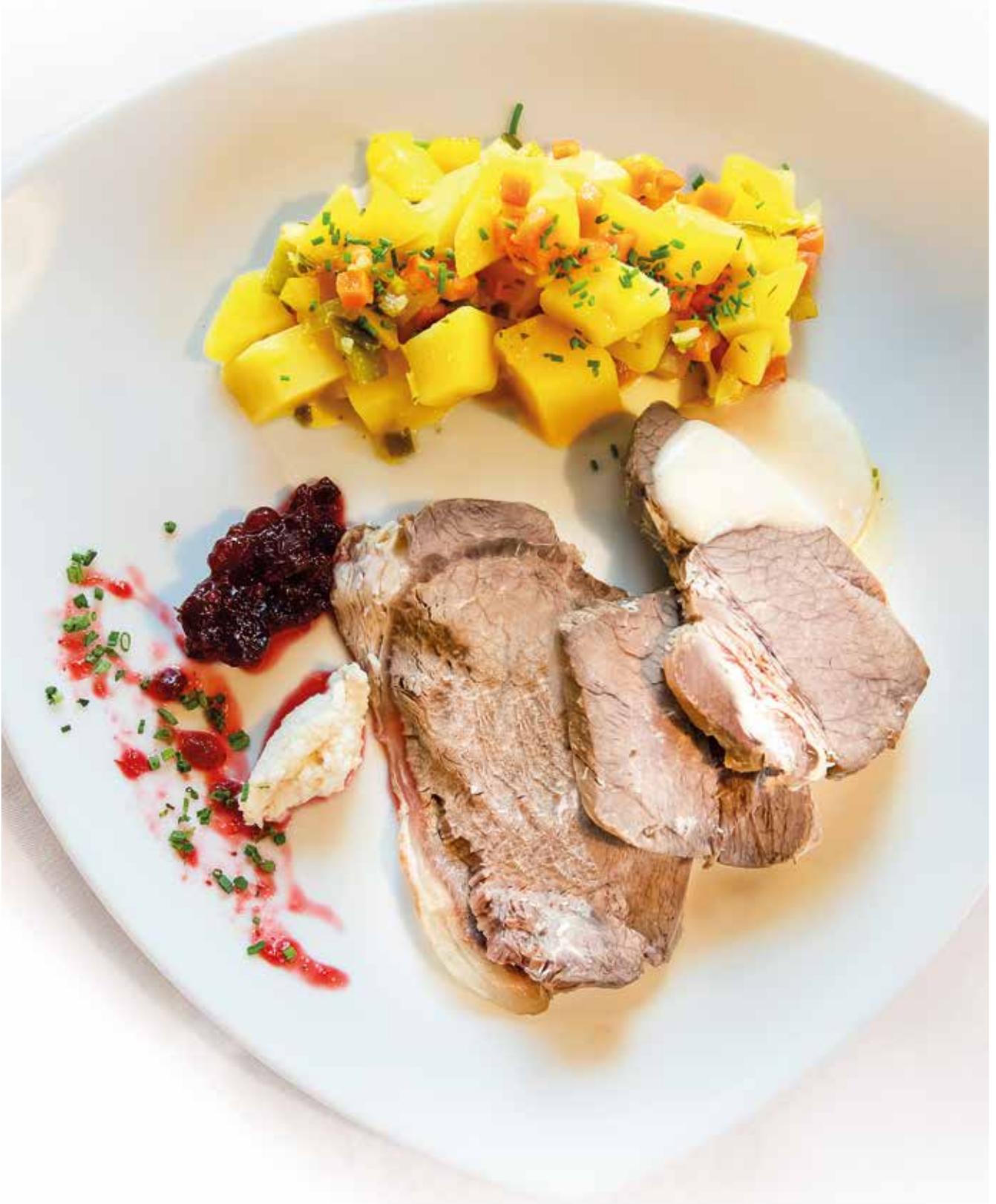
Ristorante-Pizzeria San Marino

Gastgeber Rosangela und
Francesco Caridi
Küchenchef Francesco Caridi
Hansjakobstraße 110
79117 Freiburg im Breisgau
+49 761 69420 · www.ristorante-pizzeria-sanmarino.eatbu.com

Ruhetag Montag

Südland Köche

Die SC-Freiburg Fußballer kennen Francesco Caridi. Man muss schon gezielt zu ihm in den Stadtteil Waldsee, bei den Sportanlagen Freiburgs, fahren. Von außen mag das Ristorante wenig spektakulär erscheinen, doch wer eintritt, fühlt sich unvermittelt in Italien. Viel Holz, warme Farben und italienische Accessoires bestimmen den Charme des Ristorantes. An schönen Tagen sitzen die Gäste auf der Terrasse, genießen Pasta und Fischgerichte, und erfahren, Bella Italia liegt für Freiburger um die Ecke.



Badisches Rindfleisch mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren und Bouillonkartoffeln

BADISCHES RINDFLEISCH ERLAUBT ZAHLREICHE KREATIVE VARIATIONEN

Paul Burger weiß die Qualität und den Wert seiner Produkte zu schätzen und setzt ganz auf Nachhaltigkeit

Nach seiner Leibspeise braucht man Paul Burger nicht zweimal zu fragen. Die gab es zur eigenen Hochzeit und zur Taufe seiner Kinder: Badisches Rindfleisch mit Meerrettichsauce und Preiselbeeren! „Als Hauptgericht war es zwar dem einen oder anderen nicht fein genug“, erinnert sich der Küchenchef des Hirschen-Dorfmühle, so hat er sein Leibgericht im Handumdrehen als kreative Vorspeise serviert.

Überhaupt ist die Vielseitigkeit des Gerichtes eine seiner besonderen Qualitäten. Ein anderer Pluspunkt ist, dass es mit seiner gehaltvollen Brühe eine perfekte Basis für Fonds und andere Speisen liefert. „Eine nachhaltige Nutzung aller Zutaten liegt mir ganz besonders am Herzen“, betont Paul Burger und meint dies ernst. „Mit etwas Kreativität lässt sich hier viel Gutes machen“, sagt er und nennt marinierte Rindfleischscheiben mit Wasabicreme und Gemüsebrunoise als feine Vorspeise. Burger: „Badisches Rindfleisch ist praktisch zeitlos.“

Tafelspitz als Grundlage ist für den Küchenchef nur eine von mehreren Optionen. Diese magerste Variante des Rindfleisches konkurriert bei Burger mit einem Stück vom Brustkern, das etwas Fett enthält oder vom Bugblatt. Gerade bei dieser Zubereitung in der Brühe komme der Charakter und der besondere Geschmack des Fleisches sehr gut zum Ausdruck und werde nicht überdeckt.



Dessen Qualität ist das A&O für den anspruchsvollen Koch – egal, ob es von einer Rotbunten-Färsche oder einem Hinterwälder Rind kommt. „Ich nehme auch mal gerne ein schottisches Hochlandrind“, sagt Paul Burger. Auch das hat allerdings zuvor auf Schwarzwälder Wiesen in der Umgebung gegrast. Die Fleischstücke werden kurz abgedämpft, um die Poren zu schließen. Dann wird es mit Gemüse, vor allem Lauch, Karotten und Sellerie angesetzt. An Gewürzen reichen Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss. „Wichtig ist, dass man nicht zuviel Wasser nimmt, um eine konzentrierte Brühe zu bekommen“, betont der Küchenchef, „das Fleisch sollte nur leicht bedeckt sein.“ Dann bringt er es langsam zum Siedepunkt. „Es darf nur leicht köcheln“, sagt Burger, „und sollte langsam garen. Je nach Größe der Stücke dauert es dann 2,5 bis 3 Stunden.“ Für die Bouillonkartoffeln als Beilage nimmt er etwas Brühe ab und gart die roh gewürfelten Knollen darin. Sie werden mit dem Gemüse angerichtet. Der Meerrettich wird mit einer Béchamelsauce abgemildert. Wobei der Gast bei der Schärfe auch ein Wörtchen mitreden darf. Stets sind Preiselbeeren mit auf dem Teller, die einen süßen Kontrapunkt zum scharfen Meerrettich bilden.

Typische Gerichte, je nach Saison:

Filet vom Seesaibling gebraten | Lauchgemüse | Kartoffele – Gebratene Lammhüfte | Blattspinat | Bärlauchpüree – Medaillons vom Kalb | Morchelrahmsauce | Gemüse | Kroketten – Wildragout vom Reh | Preiselbeeren | Butterspätzle | Blattsalat – Kartoffelgnocchi | Blattspinat | Tomate | leichte Käsesauce

Gasthof Hirschen-Dorfmühle

Gastgeber Renate und Paul Burger
Küchenchef Paul Burger
Dorfstraße 19
79215 Biederbach
+49 7682 327
www.hirschen-dorfmuehle.de

11 Zimmer
Ruhetag Dienstag
Mittwoch ab 17 Uhr geöffnet

Schmeck den Süden 1 Löwe,
Slow Food Mitglied,
Südland Köche

Die Lage des Dörfchens Biederbach im Elztal ist ein Idyll. Das Restaurant Hirschen-Dorfmühle setzt mit seiner rotbraunen Fassade einen markanten Akzent. Im heimeligen Gastraum verbindet sich Schwarzwälder Tradition, wie man sie kennt, mit ihrer Weiterentwicklung - in Fotografien selbstbewusster Frauen in einer modernen Variante der Tracht. Im Sommer ist der lauschige Biergarten ein Labsal.



Cassoulet von Kalbskutteln, Spitzmorcheln, badischer Spargel und Champagnerschäum

BERAUSCHENDE KUTTELN DANK CHAMPAGNERSCHAUM

Martin Herrmann weiß seine Leibspeisen aus seiner Jugendzeit heute als verführerischen Gourmetseller zu servieren

„Man muss sie einmal probiert haben“, sagt Martin Herrmann. Wer sie einmal bei ihm probiert hat, hat gewonnen! Denn der 2-Sternekoch hebt die Kalbskutteln durch seine Zubereitung in den kulinarischen Gourmethimmel. „Mir haben sie schon als Junge, ganz traditionell von meinem Vater gekocht, geschmeckt“, gesteht er. Doch heute weiß er seine Leibspeise mit Morcheln oder mit Flusskrebse zu adeln, dazu serviert er einen Champagnerschaum – jeder Teller kommt wie geschleckt in die Küche zurück.

In internationalen Küchen, wie in Italien und Spanien, zählen Kalbskutteln zu den feinsten Gourmetgerichten. In Südbaden werden sie hauptsächlich in Landgasthöfen serviert. „Es hat auch seine Zeit gebraucht, bis die Gäste den feinen Geschmack des Kalbsbrieses erkannt haben“, winkt Martin Herrmann ab, „heute ist Kalbsbries mit Hummer in unserem Gourmetrestaurant Le Pavillon gefragt.“ Seit einiger Zeit wagt Martin Herrmann ein Cassoulet von Kalbskutteln auf die Speisekarte zu schreiben.

Sein Vater hat die Kalbskutteln traditionell zuerst mehliert, mit Zwiebeln geröstet, mit Wasser abgelöscht und mit Lorbeerblatt, Nelken und Essig gekocht und am Ende mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. „Mit krossen Bratkartoffeln haben sie mir damals mit der Bezeichnung „sauer“ geschmeckt“, erinnert sich Herrmann. Danach, in seiner Lehre, hat ihm sein damaliger Küchenchef und heutiger Hoteldirektor und Schwager, Meinrad Schmiederer, gezeigt, wie man Kalbskutteln mit Weißwein und vor allem mit einer Kalbsjus verfeinert.



„Da haben wir die Kutteln zuerst geröstet oder gebraten, damit sich die Aromen entwickeln können“, verrät der Sternekoch, „und dann wie Fleisch in der feinen Kalbsjus geschmort.“

Lange hat er, als Küchenchef des renommierten Hotel Dollenberg, die Kalbskutteln ausschließlich in der „Renthal Hütte“ serviert. Aber immer wieder versuchte er sein Leibgericht weiter zu verfeinern. „From nose to tail“ ist leicht gesagt, doch Innereien verlangen nur wenige Gäste der Sterne-Restaurants. „Gänseleber schon“, lacht Herrmann, „doch es ist unsere Aufgabe als nachhaltige Köche gerade unsere regionalen Produkte immer verführerischer und schmackhafter zuzubereiten.“ Wagyu- oder Steinbutt-Filet zu servieren ist das eine, aber einfachste Landküche als Gourmetküche zu servieren, verzaubert all jene Gäste, die sich an ihre Kindheitsküche erinnern und heute genau diese Gerichte, als hochwertige Sterneküche wieder erfahren dürfen und genießen. – Natürlich raffinierter denn je zubereitet, das ist die Kunst ausgezeichneter Gourmetküche von heute.

Typische Gerichte, je nach Saison:

Sanct Jakobsmuschel / Imperial Kaviar / Estragonvinaigrette – Zwischengang: Kalbsbries / Spitzmorchel / weißer Spargel – US-Rind / Zweierlei von der Karotte / gebratene Schalotte – Dessert: Rhabarber / Tahiti-Vanille / Mandel

Relais & Châteaux Hotel Dollenberg

Gastgeber Familie Schmiederer
Küchenchef Martin Herrmann
Dollenberg 3
77740 Bad Peterstal-Griesbach
+49 7806 780
www.dollenberg.de

83 Zimmer und Juniorsuiten
Le Pavillon Ruhetag Dienstag & Mittwoch,
Kaminstube kein Ruhetag
Le Pavillon: Guide Michelin 2 Sterne,
Gault Millau 16 Punkte, Gusto 8 Pfannen,
Kaminstube: Guide Michelin Bib Gourmand,
Gusto 5 Pfannen, Südländ Köche

Man sitzt im Le Pavillon wie in einem freistehenden, leichten Bauwerk mit Rundumsicht und blickt durch große Fenster in das Grün des Renthals. Oder man genießt die zünftige Kaminstube, mit warmen Hölzern ausgestattet, wie in einer noblen Schwarzwaldstube. Von der Terrasse reicht der Blick ebenfalls weit in das Renthal.



Rehrücken / Douglasien-Pesto / Steinpilzknödel / Cranberrys

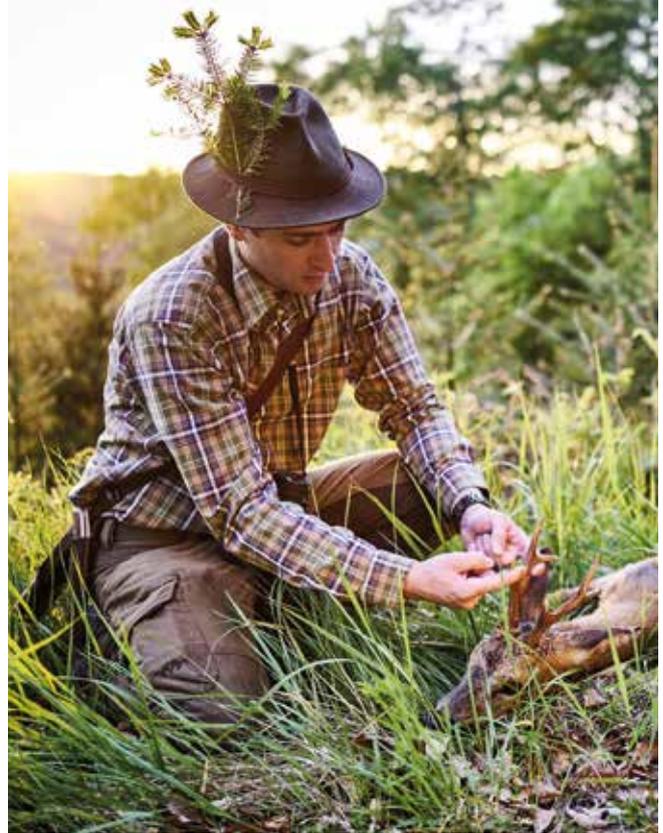
Foto: Melanie Billian

LEIDENSCHAFT ZUR JAGD UND SORGFALT FÜR WILDGERICHTE

Daniel Fehrenbacher erlegt und zerwirkt seine Rehe eigenhändig und weiß das edle Fleisch behutsam zu garen

Die Leidenschaft zur Jagd hat er von seinem Großvater vererbt bekommen, die Sorgfalt Wildgerichte perfekt zuzubereiten von seinem Vater. Daniel Fehrenbacher vereint die beiden Voraussetzungen für ein verführerisches Wildbret auf das Vorzüglichste. Auch die kritischen Tester des Michelin heben in ihrer Laudatio seine Wildgerichte besonders hervor. Daniel Fehrenbacher ging schon als Junge mit seinem Großvater auf die Jagd, sein Vater servierte ihm den edlen Rehrücken sicherlich nur zu besonderen Festtagen, für ihn zählt der Rehrücken seit Kindesbeinen zu seiner Leibspeise.

Früher war es der Rehrücken Baden-Baden, der auf keiner Festtagstafel des Adels fehlen durfte. Dafür wurde der Rücken im Ofen bei hohen Temperaturen gegart. Heute aber wollen Gourmets das edle Fleisch des Rehrückens zartrosa gebraten serviert bekommen. Dem jungen Daniel Fehrenbacher mag es zu seinen Schulzeiten noch gleichgültig gewesen sein. Nach erfolgreicher Jagd mit seinem Großvater genoss er sicherlich stolz das Rehfleisch, wobei sein Vater, Otto Fehrenbacher, damals zu den ebenso ausgezeichneten Köchen zählte wie Daniel Fehrenbacher heute. Sein Vater war einer der jungen, deutschen Sterneköche, die die französische Küche in den deutschen Restaurants en vogue brachten. Er wusste schon, wie man den Rehrücken nicht durchgebraten, sondern zartrosa zubereitet.



„Es ist die Achtung vor dem Wild“, sagt der Jäger und Sternekoch Daniel Fehrenbacher, „man muss es mit Sorgfalt behandeln, wenn man den vollen Geschmack des feinen Filets dem Gast servieren will.“ Es ist eine besondere Kunst und benötigt Routine den Rehrücken in der Stahlpfanne auf den Punkt scharf anzubraten, dass das Fleisch saftig und zartrosa bleibt. Daniel Fehrenbacher lächelt verschmitzt und zeigt zu seinem Sous-vide-Gerät, fügt aber schnell hinzu: „Man muss wissen wie!“, und verrät auch schon die extrem kurze Zeit und niedrige Temperatur. „Zuviel Hitze und zu lange im Wasserbad zerstört die Struktur. Aber wenn man darauf achtet, ist es fantastisch!“

Natürlich verarbeitet der Sternekoch als Jäger immer das ganze Tier, das er erlegt hat, auch dies gebietet ihm der Respekt vor dem Wild. Stammgäste wissen natürlich, dass die Rehleber immer dem Jäger gehört und Daniel Fehrenbacher als Gastgeber jeden Wunsch zu erfüllen versucht. „Klar, Rehleber ist die zarteste Leber“, lacht er und weiß, wie begehrt sie deshalb ist. Trotzdem bleibt für ihn der kurzgebratene Rücken seine Leibspeise, vielleicht hat der Gast das Glück und bekommt vorneweg als Amuse-Gueule die Leber - und dann den edlen Rehrücken.

Typische Gerichte, je nach Saison:

Rheinzander / Fette Karotte / Maccadamia / Yuzu
Jakobsmsuchel / Banane / Petersilie / Pfeffer

Hotel Restaurant Gasthaus Adler

Gastgeber Familie Fehrenbacher
Küchenchef Daniel Fehrenbacher
Reichenbacher Hauptstr. 18
77933 Lahr-Reichenbach
+49 7821 906390
www.adler-lahr.de

22 Zimmer
Gourmetrestaurant
Ruhetag Montag und Dienstag
Gasthaus Ruhetag Montag und Dienstag
Guide Michelin 1 Stern,
Gault Millau 17 Punkte, Feinschmecker 3 F,
Südland Köche

Der Adler ist ein Traditionshaus, doch wer das Restaurant betritt, staunt über die moderne Schwarzwälder Innenarchitektur: Klassisch der Herrgottswinkel, Schwarzwalduhr, grüne Kachelofenelemente – dagegen knallig rot die moderne, lederne Sitzgarnitur. Im neuen Gasthaus steht der wohl längste Stammtisch der Ortenau. Die Holzstühle sind mit Filz bezogen, von der Wand schauen die Wildtiere des Schwarzwaldes von Schwarz-Weiß-Bildern. Vorm Haus lockt eine Terrasse im Schatten eines Baumes.



Schulterschmelze vom Schwarzwald Rind mit Gewürzschmorjus | Sommergemüse | Anna-Kartoffeln

SONNTAGSGERICHTE GIBT ES TÄGLICH IM PARKHOTEL ADLER

Bernhard König serviert seinen Gästen auch werktags den sonntäglichen Rinderbraten seiner Jugend mit einer grandiosen Jus

Kulinarisch gesehen ist in den Adler Stuben des renommierten Parkhotel Adler jeder Tag ein Sonn- und Feiertag. Auf der Speisekarte stehen die feinsten Gerichte der badischen Traditionsküche. Dafür sorgt Küchendirektor Bernhard König, der nach seinen Erfahrungen in der Sterneküche weiß, wie man heute traditionelle Gerichte zeitgemäß serviert. Aus der Schmorsauce seines Rinderbratens zaubert er eine grandiose Jus.

Bernhard König kennt die internationalen Gourmetgenüsse. Er stand in den feinsten Sterneküchen am Herd. „Hummer oder einen Loup de mer gibt es bei uns auch“, beschwichtigt er die internationalen Gourmets, „doch wir setzen auch auf Nachhaltigkeit mit den feinsten Ernten und Produkten der Region.“ Er selbst wurde in einem badischen Traditionsgasthaus mit den Genüssen seiner Heimat verwöhnt. „Sonntags schmort meine Mutter meist einen Rinderbraten“, erinnert er sich und lacht, „dafür hat sie unser Herr Pfarrer ausdrücklich vom Kirchgang befreit.“

Das Fleisch der Schwarzwald Rinder bezieht Bernhard König von regionalen Metzgern. „Wir verwenden ausschließlich das Fleisch der Schwarzwälder Färsen“, hat sich König für die feinste Rindfleischqualität entschieden. Das Fleisch des jungen Rindes ist noch zart, aber schon schmackhaft. „Unsere Hotelgäste wollen unsere Region schmecken!“, weiß er und serviert das Schulterscherzel mit Frühlingsgemüse aus dem Breisgau. Die Gemüsebauern beackern ihre Felder keine zehn Kilometer vom fast auf 900 Höhenmeter gelegenen



Schwarzwaldhotel entfernt. Die Äcker vor den Toren Freiburgs liegen nur auf knapp 300 Höhenmeter.

Übrigens hat Elsa König, die Mutter des heutigen Küchendirektors, den Rinderbraten früher in der Röhre bei hohen Temperaturen gegart. Ihr Sohn dagegen schmort das Schulterscherzel drei Stunden schonend, knapp über einhundert Grad, in einer feinen Gewürzsauce. Die Saucen sind bei jedem guten Braten das Feinste!

Auch dem jungen Bernhard hatten es die Saucen seiner Mutter angetan, mit dem Kartoffelpüree formte er einen See und füllte diesen mit der Schmorsauce. Heute aber weiß der vom Guide Michelin ausgezeichnete Chefkoch seine Schmorsaucen nach allen Regeln der Gourmetküche à la Auguste Escoffier zu verfeinern. Doch damit nicht genug, nicht nur sonntags reduziert er diese Jus nochmals mit einem neuen Ansatz und zaubert so daraus eine königliche Jus. So geht regionale Gourmetküche heute!

Typische Gerichte, je nach Saison:

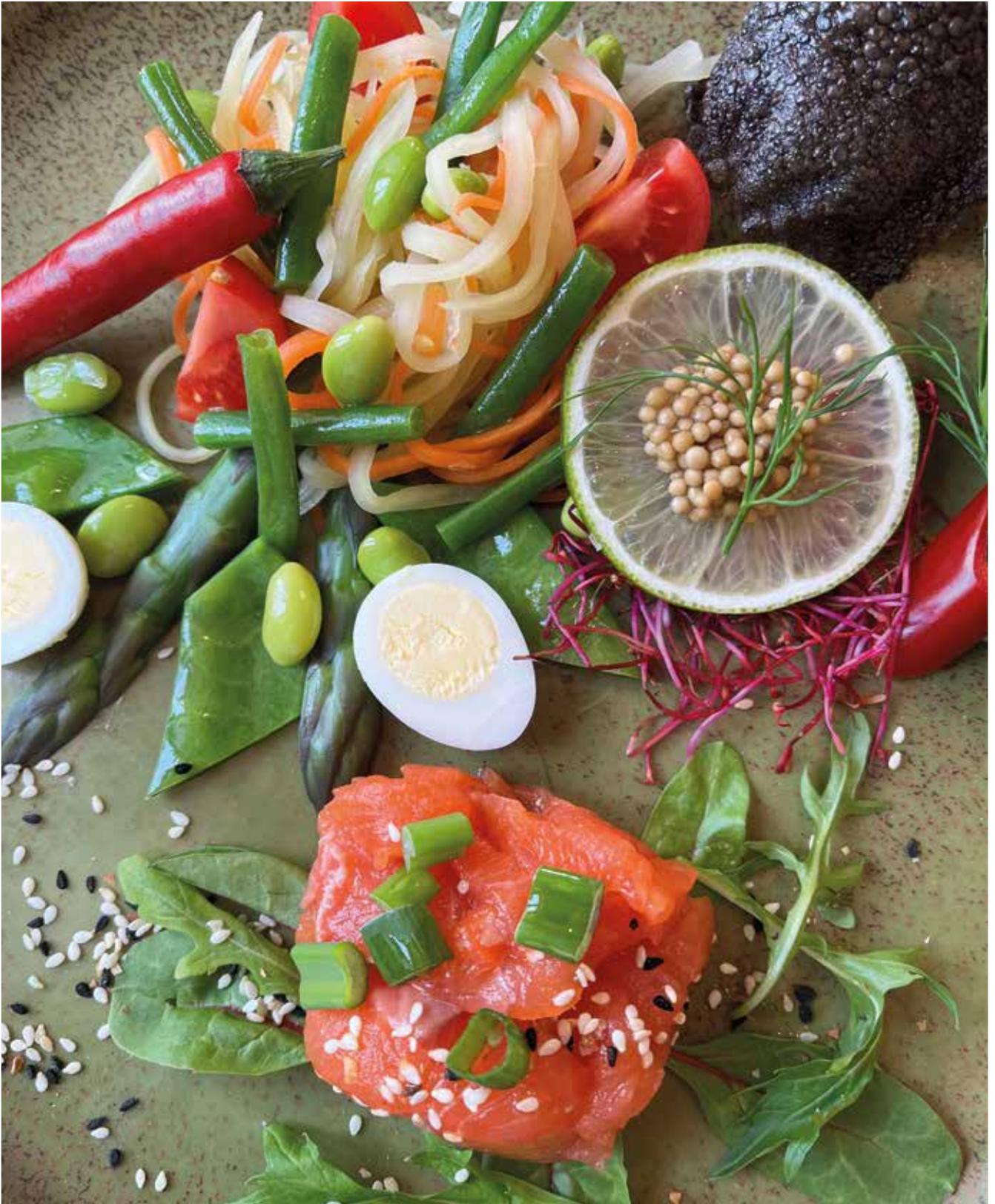
Ossobuco | Gremolata | Zucchini-Salat | Rucola-Dörrtomaten-Risotto | Weißer Tomatenschaum, Rinderfilet von der Schwarzwald Färsen | Confierte Möhre | Selleriepüree, Naturpark-Saibling | Mediterranes Fregola Sarda | Erbsenpüree | Grüner Spargel

Parkhotel Adler Restaurant Adler Stuben

Gastgeberin Katja Newman
Küchendirektor Bernhard König
Küchenchef Alexander Kolodziej
Adlerplatz 3 · 79856 Hinterzarten
+49 7652 1270
www.parkhoteladler.de

64 Zimmer und Suiten
kein Ruhetag
Guide Michelin Empfehlung,
Gusto 5 Pfannen, Naturparkwirt,
Schmeck den Süden 2 Löwen,
Slow Food Empfehlung,
Südland Köche

Schwarzwälder Geschichte und das Ambiente des elegant-modernen Parkhotels spiegeln sich charmant im Restaurant Adler Stuben wider. Unter dem Dach des historischen Schwarzwaldhauses von 1639 tickt echte regionale Romantik im Rhythmus der alten Holzräderruhren – ebenso wie Glanz und Chic der Neuzeit. Fünf Räume in unterschiedlichen Stilen präsentiert die Gastronomie des Traditionshauses.



Ceviche von der Schwarzwälder Lachsforelle

CEVICHE MACHT DAS KINZIGTAL INTERNATIONAL

Bei Ralf Müller gehen regionale Produkte und globale Zubereitung eine Liaison ein und schenken der Schwarzwälder Lachsforelle neue Aromen



Dass er rund um den Globus unterwegs war und viele Inspirationen für seine Arbeit am Herd mitgebracht hat, kann und muss Küchenchef Ralf Müller nicht verleugnen. Auf Reisen nach Indonesien hat er zahlreiche der dortigen Traditionen in sich aufgenommen. Gerne pflegt er daher auch in heimischen Gefilden eine moderne Fusionsküche, wie man heute gerne sagt, und vereinigt bei vielen seiner Gerichte munter verschiedene kulinarische Kulturen zu einer neuen Kreation.

„Soweit es möglich ist, kommen unsere Lebensmittel aus der nahen Region“, betont Müller, der sich mit seinem Haslacher Restaurant In Vino Veritas längst einen Namen gemacht hat und viele der lokalen Erzeuger kennt. Bestes Beispiel für eine geglückte Liaison aus heimischen Produkten und grenzübergreifender Zubereitung – und dies gleich in mehrfacher Hinsicht – ist das Gericht, das er als eine seiner Leibspeisen vorstellt: Ceviche.

Das aus der peruanischen Küche stammende Ceviche hat längst eine globalisierte Karriere gemacht – warum also nicht im Kinzigtal servieren. Kein Wunder, dass es Asienfreund Ralf Müller im ‚Asian Style‘ zubereitet. Dabei verwendet er in diesem Fall allerdings keinen Meeresfisch, sondern eine frische Schwarzwälder Lachsforelle, die im Quellwasser vom nahe gelegenen Oberharmersbach groß geworden ist.

Entsprechend frisch ist der Fisch, dessen Filets er traditionell in Limetten-, Limonen- oder Zitronensaft mariniert. Die Säure übernimmt hier schlicht die Arbeit, die sonst meist eine mehr

oder minder milde Wärme leistet: Sie denaturiert das Eiweiß, gart es und macht den Fisch auch für all jene mit Freuden genießbar, die rohem Fisch in der Regel nichts abgewinnen können.

„Nach diesem Grundprinzip lassen sich viele Variationen entwickeln“, sagt Ralf Müller. Auch seine Leibspeise, das Ceviche von der Schwarzwälder Lachsforelle ‚Asian Style‘. Denn der Küchenchef kombiniert den heimischen Fisch mit einem thailändischen Papayasalat. „Dazu nehme ich nicht die orangenen Früchte, sondern die grünen Koch-Papaya“, erklärt Müller. Die schneidet er in Streifen und zerkleinert sie im Mörser mit Karotten, Palmzucker und Thai-Chili. Süße und Schärfe gehen hier eine glückliche Verbindung ein. „Die Chili sind von einer europäischen Schärfe, so dass sie jeder essen kann“, betont der Küchenchef und gibt quasi Entwarnung. Dekoriert wird das Ganze nun noch mit gerösteten Erdnüssen. Mehr Multi-Kulti in der regionalen Küche geht kaum.

Typische Gerichte, je nach Saison:

Zucchini Piccata mit Spaghettini „Della Casa“ | Dörrtomaten-Gemüsesauce – Wolfsbarschfilet mit Hummersauce | Mediterranes Gemüse | Rucola-Ravioli – Ragout vom heimischen Reh | Wacholder-Spätburgundersauce | Gemüse | Spätzle vom Brett – Lammhüftle in Rosmarinsauce | Ratatouille

In Vino Veritas Genussrestaurant

Gastgeber Inga und Ralf Müller
Küchenchef Ralf Müller
Steinacher Straße 9
77716 Haslach
+49 7832 9944695
www.in-vino-haslach.de

9 Zimmer

Ruhetag Sonntag und Montag

Guide Michelin Empfehlung,
Falstaff,
Südland Köche

Ein herrschaftliches Stadthaus, solide auf sichtbarem Schwarzwälder Sandstein gebaut, lockt einzutreten. Das Restaurant mit seinen hellen Eschenholztischen ist lichtdurchflutet, gradlinig und gemütlich. Auf der kleinen Terrasse lässt sich an warmen Abenden wunderbar ein Feierabend-Viertel unter freiem Himmel genießen. Auch beliebt: Der Innenhof mit vielen Kübelpflanzen. Gefeierte wird in der Weinlaube direkt daneben.



Rinderrouladen mit Gemüse der Saison und Kartoffelstampf

NICHT NUR IN DER FAMILIE IST DIE ROULADE EIN RENNER

Sein Leibgericht servierte ihm schon seine Oma, darum erinnern Karl-Heinz Lott die Rouladen an seine unbeschwernte Kindheit

Diese Vorliebe gilt bis heute im eigenen Haus. „Wenn es privat Rouladen gibt, freut sich die ganze Familie“, strahlt Karl-Heinz Lott. Für ihn sind die Rouladen vom Renschtläcker Rind ein Klassiker, den zu variieren sich nicht lohnt. Für eine schöne Scheibe von der Oberschale gibt es kaum Alternativen. Allenfalls beim Schmoren kann der Küchenchef das eine oder andere Geheimnis verraten.

Die Fleischscheibe bestreicht Karl-Heinz Lott zunächst mit Senf und legt durchwachsenen Speck darauf. „Dann kommen die in der Pfanne geschmälzten Zwiebeln.“ Damit kann der Küchenchef schon mal die ersten Röstaromen gewinnen. Auf die Zwiebeln bettet er einige schmale Streifen einer Essig-gurke. Damit ist das Wichtigste angerichtet.

Anschließend rollt er die Fleischscheibe kompakt auf und fixiert das Ende mit einem Zahnstocher. Im Bräter werden die Rouladen scharf angebraten, bis sie Farbe angenommen haben. „Dann werden die Fleischstücke herausgenommen und die Gemüsestücke von Karotten, Lauch und Sellerie hineingegeben“, verrät Karl-Heinz Lott.

Dann kommt ein entscheidender Punkt. Den mit Tomatenmark gebundenen Ansatz löscht er mit wenig Rotwein ab und reduziert ihn. „Dies wiederhole ich mehrmals“, verrät Karl-Heinz Lott. Der größte Fehler an dieser Stelle sei, gleich eine größere Menge Rotwein zuzugeben. „Nur wenn ich es mehrfach einkochen lasse, entstehen immer wieder Röstaromen, die wichtig für einen intensiven Geschmack sind. Hier braucht man etwas Geduld und Zeit. Doch es lohnt sich.“ Deshalb wiederholt Karl-Heinz Lott die Prozedur geduldig drei- bis viermal.



„Bei der letzten Charge gebe ich noch etwas Mehl hinzu“, verrät er. Am Ende wird nicht mehr mit Wein, sondern mit dem selbst geköchelten Bratenfond abgelöscht und mit den Rouladen so viel zugegeben, dass das Fleisch gut bedeckt ist. Dann dürfen die Fleischrollen bei milder Hitze 1,5 bis 2 Stunden in Ruhe schmoren.

Die Rouladen sind sehr beliebt, wenn sie auf der Karte sind“, hat Karl-Heinz Lott festgestellt. Er führt es auch darauf zurück, dass das Gericht handwerklich doch etwas aufwendiger ist als manches andere. Mit frischem Kartoffelstampf und saisonalem Gemüse – darunter im Frühling natürlich frische Ortenauer Spargelspitzen grün-weiß – rangiert die Kombination weit oben auf der Hitliste

Und welcher Wein passt am besten zu den geschmorten Rouladen? Seine Frau, Mona Lott, empfiehlt dazu einen kräftigen Roten: „Einen Merlot oder Cabernet Sauvignon“, rät sie. Dies kann sie getrost empfehlen. Schließlich gibt es diese Gewächse längst auch in der heimischen Ortenau.

Typische Gerichte, je nach Saison:

„Engeltöpfchen“ - überbackene Schweinemedallions mit Pilzen – Mit Bärlauchpesto gebratenes Skreirückenfilet auf Ratatouillegemüse – Lammrücken unter der Kräuterkruste – Lachsfilet auf Blattspinat mit Rieslingsauce – Parfait vom Schwarzwälder Kirschwasser mit glacierten Sauerkirschen

Hotel Gasthof Engel

Gastgeber Mona und Karl-Heinz Lott
Küchenchef Karl-Heinz Lott
Dorfstraße 43
77767 Appenweiler-Nesselried
+49 7805 919181
www.gasthof-engel.de

15 Zimmer
Ruhetag Mittwoch, Donnerstag
und Montagmittag
Gusto Empfehlung, Haus der BW Weine,
Schönes Gasthaus Landkreis Ortenau,
Empfohlenes Weinhotel - Tourismus-
Verband BW, Südländ Köche

Gepflegter Gasthof, Stammtisch, ländlicher Charme: Das ist der Engel! Die Gast-räume sind großzügig, gemütlich und lichtdurchflutet. Neu gestaltet ist der weit-läufige Garten des Engel. Direkt neben der hauseigenen Schnapsbrennerei und dem Innenhof lockt eine großzügige Terrasse auf zwei Ebenen, zusätzlich lädt neu! ein Außenpool zum Schwimmen ein.



Gebratene Kalbsniere auf Salbeispaghetti mit Gemüse

OB LEBER ODER NIERLE – AUF JEDEN FALL VOM KALB!

Bernhard Männle kombiniert Innereien, die Leibspeise seiner Jugendzeit, mit der Raffinesse Zürcher Gourmetküchen

Bernhard Männle ist ein Koch wie aus dem Bilderbuch, aus den Zeiten als Innereien noch sehr geschätzt waren. Er selbst stand kurze Zeit in Zürich in der renommierten Gourmetküche des Restaurant Conti am Herd. „Leber oder Nierle waren da Usus“, erinnert er sich. Er selbst ist auf einem Bauernhof groß geworden, Schlachttage waren kulinarische Festtage. „Nierle müssen frisch sein“, hatte er damals schon gelernt, „schlachtfrisch!“ Deshalb serviert Bernhard Männle seine Leibspeise nur dann, wenn ein Metzger im Renchtal gerade ein Kalb geschlachtet hat. Denn vom Kalb sollten die Innereien schon sein!

In den Restaurants wurden sie einst sehr geschätzt und waren von keiner Speisekarte wegzudenken, bevor die Filets und Steaks die Oberhand gewannen. Langsam aber besinnen sich die Feinschmecker wieder auf die Kostbarkeiten der Lebensmittel, vor allem seit das Nose-to-Tail-Prinzip hochgehalten wird. „Das ist für uns nichts Neues“, winkt Bernhard Männle ab, „ich mag auch ein Rindersteak, aber dazu gehören eben auch Zunge, Schwanz und Innereien!“

„Ein bisschen mehr Arbeit ist es schon, Innereien fein zuzubereiten“, sagt der Küchenchef und verrät mit einem Griff in seinen Soßentopf einen ersten Profi-Tipp: „Ohne eine fertige Kalbsjus geht nichts!“ Dabei gibt er einen Schöpfer der Jus in die heiße Pfanne, in der er gerade die Nierchen, in dünne Scheiben geschnitten, scharf angebraten hatte. Zwiebeln hatte er ebenfalls kurz in der Pfanne geröstet und mit Rotwein abgelöscht, bevor er die Kalbsjus zugießt. „Nachher ge-



ben wir die Nierchen wieder in die Soße, schmecken ab und salzen erst am Ende!“ Das gilt auch für die Leber, der Eiweißanteile wegen, weiß er.

Zu Hause hatte seine Mutter die Nieren sauer zubereitet und „Röschele“ genannt. Später, in seiner Lehre in der Oberen Linde in Oberkirch, hat Bernhard Männle gelernt, wie man zu Hochzeitsfesten traditionell den badischen Kalbsnierenbraten schmort. Die Krönung der kulinarischen Zubereitung von Innereien hat er in Zürich erfahren. Hier wurden zu seiner Zeit Kalbsleber, Kalbsnieren und Kalbsbries hochwertig serviert. „Das Wichtigste für mich, als Mitglied der Fleischerzeuger Renchtal ist, die Innereien frisch am Schlachttag, von meinem Metzger zu bekommen!“, nennt er sein erstes Gebot. Typisch in der Ortenau werden zur Kalbsleber oder Kalbsnieren Bratkartoffeln serviert. Doch Bernhard Männle erinnert sich an eine Zubereitung im Restaurant Conti in Zürich und setzt die Nierchen auf Salbeispaggetti, die Soße verfeinert er mit Balsamicoessig, Honig und Rosmarin.

Typische Gerichte, je nach Saison:

Spargelsalat mit gebeizten Lachsscheiben Avocado, Mango und Wildkräuter – Gefüllte Kalbsbrust mit Gemüse und Linguine – Lavendel-Parfait mit Erdbeeren und Vanilleschaum

Hotel Kimmig Restaurant - Café

Gastgeber Franziska und Bernhard Männle
Küchenchef Bernhard Männle
Kniebisstraße 57
77740 Bad Peterstal-Griesbach
+49 7806 1055
www.hotel-kimmig.de

12 Zimmer
Ruhetag Montag
Durchgehend geöffnet
Mitglied der Fleischerzeuger
Renchtal e.V. und
zertifizierter Wandergastgeber,
Südland Köche

Holzschindeln dominieren von außen, auch die Terrasse ist ein Glanzstück heimischer Holzhandwerkerkunst. Natürliche Materialien spiegeln die Philosophie der Wirtsleute. Im Gastraum echter Holzparkettboden, Eichentäfer an den Wänden und Kirschholztische. Natur pur! – Wie die Lebensmittel in der Küche.



Filet vom Iberico de Bellota mit Millefeuille-Kartoffeln und Gemüse der Saison

SCHWEIN GEHABT MIT DEM FEINEN IBERICO DE BELLOTA

Seit zwei Jahren kocht Martin Sklenar im Restaurant Springbrunnen und kann heute schon mit dem Bib-Gourmand glänzen

Die Leibspeise von Martin Sklenar kommt nicht von ungefähr. Schließlich hat der gebürtige Tscheche rund 30 Jahre auf Mallorca gelebt, mit großem Erfolg gekocht und eigene Restaurants betrieben. Neben den mallorquinischen Besonderheiten hat er dabei eines lieben gelernt: Das Iberico de Bellota – das mit Eicheln gefütterte spanische Schwein, dessen Fleisch von besonderer Geschmacksintensität ist. Dessen roher Schinken ist legendär. Für seine Kochkunst wurde Sklenar schon nach zwei Jahren, 2023 vom Guide Michelin mit dem begehrten Bib Gourmand ausgezeichnet.

Voraussetzung dafür ist die beste Fleischqualität, die Sklenar aus der Extremadura im Südwesten der iberischen Halbinsel bezieht. Das Filet, das der Küchenchef für seine Leibspeise einsetzt, bekommt er direkt aus Salamanca geliefert. Mit der entsprechenden Sorgfalt will das Fleisch behandelt werden, um seine ganzen Geschmacksqualitäten zum Ausdruck bringen zu können. Martin Sklenar nimmt es dabei ganz genau und geht mit Akribie nahezu wissenschaftlich vor. „Ich gare das Filet immer schonend sous vide“, erklärt er und dann verrät er die optimalen Bedingungen, wie sie der Küchenchef für sich festgehalten hat: „Bei einer Temperatur von 58,5 Grad und eine Garzeit 2 Stunden 15 Minuten.“

Das lässt sich für den Küchenchef als Mise en Place optimal vorbereiten. Später braucht er das Fleisch nur noch einmal schonend zu erwärmen. Vor dem Servieren werden die Stücke auf dem Grill mit Olivenöl noch kurz angebraten und er-



halten dadurch zum intensiven Fleischgeschmack auch noch feine Röstaromen.

Begleitet werden sie von frischen Gemüsen je nach Saison – seien es Karotten, Romanesco oder im Frühjahr Spargel -, die nur glaciert werden. „Das Gemüse lasse ich mir in bester Qualität aus Frankreich liefern“, betont der Küchenchef. Gut, dass die Grenze ins benachbarte Elsass nicht weit ist.

Sehr verführerisch sind die Millefeuille-Kartoffeln, die Martin Sklenar als weitere Beilage serviert. Dazu hobelt er seine Knollen in dünne Scheiben, würzt sie neben Salz und Pfeffer mit geräuchertem spanischem Paprika und packt sie in eine Kastenform. Dort werden sie fest zusammengepresst und im Backofen gegart. „Zwischen die Kartoffelscheiben gebe ich noch etwas Kartoffelstärke als Bindemittel“, erzählt er. So lassen sich anschließend kleine Stücke aus dem Kasten herausstechen, die ihre geometrische Form behalten, als kleine Würfel auf dem Teller großen Eindruck machen und eine schöne optische Ergänzung sind. Die Akribie und Liebe, mit der Martin Sklenar seine Speisen zubereitet, sind geradezu zu schmecken.

Typische Gerichte, je nach Saison:

Marinierter Lachs | Avocado | Orangengelée – Pica Pica von der Sepia | Tomatensauce – Jakobsmuscheln & Glasnudeln ‚Asia Art‘ | Hummersauce | Entenbrust à l’Orange – Lammrücken bei niedriger Temperatur gegart – Mallorquinischer Mandelkuchen ‚Gató‘ mit Mandeleis

Restaurant Springbrunnen
Gastgeber Martin und Lucie Sklenar
Küchenchef Martin Sklenar
Springstraße 11
77704 Oberkirch-Tiergarten
+49 7802 7058383
www.restaurant-springbrunnen.de

Ruhetag Dienstag und Mittwoch
geöffnet ab 17 Uhr,
Sonntag auch 12-14 Uhr

Guide Michelin Bib-Gourmand,
1. Platz bei „Dein Lokal – mein Lokal“,
Südlandköche

Das gemütliche, mit viel Holz im lokalen Stil eingerichtete Restaurant atmet echte Ortenauer Winzerseligkeit und bietet rustikalen Touch. Noch dichter dran an dem regionalen Rebensaft ist der Gast auf der Terrasse, die hier Weinberggarten heißt und direkt unterhalb eines Weinberges mit Blick auf die Ruine Ullenburg liegt.



Braciolo - italienische Rinderroulade mit Rucola, Parmesan und Kräutern gefüllt und in Tomatensalsa geschmort

IN BRACIOLE MIT TOMATENSALSA STECKT DER DUFT VON MAMAS KÜCHE

Pasquale Viglioglia serviert am liebsten die Leibspeisen seiner Jugend in Apulien

Der Duft stundenlang gekochter Tomatensalsa erinnert Pasquale Viglioglia an die Küche seiner Mutter. Die Krönung aber servierte sie nur an wenigen Sonntagen, denn Rindfleisch war teuer, doch Bracirole war Pasquales Lieblingsgericht. Bracirole sind mit der deutschen Rinderroulade vergleichbar. „Nein, ganz anders“, winkt Pasquale ab, „ohne Senf und Essiggurke, mit Rucola, Parmesan, Knoblauch und viel Kräutern!“ Für Pasquale seit Kindertagen seine Leibspeise.

Pasquale ist ein italienischer Koch aus Leidenschaft. Er zaubert im Handumdrehen perfekt gegrillte Fisch- und Pasta-Gerichte. Seine Grundrezepte klingen einfach: „Qualitativ hochwertige Produkte, gutes Olivenöl, kurz durch die Pfanne schwenken, mediterrane Kräuter dazu und al dente servieren!“ So grillt er auch Fleisch, wie seine legendären Bistecche. Doch überraschenderweise nennt er auf die Frage nach seiner Leibspeise ein Schmorgericht, wie es auch die deutschen Landsleute mögen: Rinderroulade, allerdings natürlich auf italienische Art zubereitet.

Zunächst verwendet Pasquale Viglioglia ein dünn geschnittenes Stück Fleisch aus der Hüfte des Rindes, doch statt des herzhaften Specks, des scharfen Senfs und der säuerlichen Essiggurke greift Pasquale zu grünen Kräutern wie Oregano, Basilikum und viel glatter Petersilie. Mit Olivenöl und Parmesan mischt er das Grün zu einer herzhaften Kräutermasse. Pasquale fertigt die Füllung wie seine Mutter, bestreicht das Fleisch damit und rollt es zur Roulade, brät es scharf an und schmort es zwei Stunden in einer Tomatensalsa.



Der italienische Fernsehkoch Carmy in der erfolgreichen tv-Serie „The Bear“, nennt Bracirole ebenfalls als seine Leibspeise und Seelenfutter. Der Duft der stundenlang gekochten Tomatensalsa beschwört vermutlich in jedem Italiener das heimelige Mama-Küche-Bild. Die Rouladen, die lange in der Tomatensoße geschmort werden, geben ihr die feine Tiefe. Als Beilage braucht es nicht mehr als ein paar Scheiben getoastetes Knoblauchbrot, bei Pasquale dazu am besten mit einem Schuss seines selbstgemachten Olivenöls.

Doch Pasquale kennt seine deutschen Gäste. Zu Rinderrouladen wollen sie Spätzle, also serviert er seine Bracirole mit Tagliatelle, gibt großzügig von seiner Tomatensalsa dazu, die er nur noch mit etwas Paprika und Pfeffer abgeschmeckt hat und serviert seine Leibspeise wie einen Gruß aus Mamas Küche mit Parmesanscheiben gekrönt.

Typische Gerichte, je nach Saison:

Carne cruda all'Albese (Rindertatar) – Filetto di Branzino (Wolfsbarschfilet) – Semifreddo al Torroncino (Haselnussparfait)

Donna Selvatica

Gastgeber Pasquale Viglioglia
Küchenchef Pasquale Viglioglia
Talweg 4
77654 Zell-Weierbach
+49 781 91 90 999
www.donna-selvatica.de

Ruhetag Montag

Südland Köche

Abgelegen vom Touristenrummel stehen solch ehrwürdige Ristoranti auch in Italien. Seit 1875 werden inmitten von Zell-Weierbach die Gäste bewirtet, mit Spaghetti Vongole allerdings erst seit die Wirtschaft Donna Selvatica heißt. Der Charakter des Hauses ist kaum verändert, doch wer in das alte Fachwerkhaus eintritt, steht vor einer dunkelroten, italienischen Designer-Anrichte und einer großen Espressomaschine. Auf der Terrasse sitzen die Gäste wie in Bella Italia vor einer Trattoria.



Urkappeler Spargelteller mit paniertem Kalbsschnitzel und einer Maranta-Sauce

VOM „ARME-LEUTE-ESSEN“ ZUM GOURMETGERICHT

Peter Leppert adelt seine Leibspeise als „Urkappeler Spargelessen“ mit einem panierten Kalbsschnitzel und einer Pfeilwurz- oder Maranta-Sauce

Vom Guten das Beste! Nur mit dieser Maxime können Gourmetköche ihre Gäste immer wieder mit neuen Überraschungen verführen. Peter Lepperts Mutter, Helene Leppert, hatte die Gerichte für ihre Familie immer mit den einfachsten, aber auch natürlichsten Lebensmitteln zubereitet. Peter Leppert nennt den Klassiker ihrer Küche „Urkappeler Gemüseteller“. Das Gericht wurde zu seiner Leibspeise, doch wenn er es heute seinen Gästen serviert, verwandelt er es mit Spargel und Kalbfleisch zu einem Gourmetgericht, schreibt „Urkappeler Spargelessen“ auf die Speisekarte und überrascht mit einer ganz besonderen Sauce.

Wer heute im Restaurant Jägersteig das „Urkappeler Spargelessen“ mit dem panierten Kalbsschnitzel und dieser besonders cremigen, hellen Sauce serviert bekommt, schwelgt bald im feinsten Ortenauer Gourmethimmel. Vegetarier sind gut beraten, ebenfalls dieses Gericht zu bestellen und einfach auf das Kalbsschnitzel zu verzichten. Als Schüler hatte es dem heutigen Patron des Hauses, Peter Leppert, diese Speise besonders angetan. Seine Mutter griff dabei meist zu Blumenkohl oder Kohlrabi. „Oder auch mal zum Bauernspargel“, erinnert sich Peter Leppert und meint damit Schwarzwurzeln. Eine helle Mehlschwitze über den Kartoffeln sorgte für einen cremigen Schmelz auf dem Teller.

Heute winkt Peter Leppert ab. „Das geht gar nicht mehr!“, sagt er streng, „Mehlschwitze ist heute alleine wegen der Allergene in dem Weizenmehl verpönt.“ Doch der Gemüseteller mit



den Kartoffeln und dieser hellen, cremigen Soße war längst zur Leibspeise des Küchenchefs geworden. Raffiniert aber greift er heute zu Pfeilwurz- oder Marantamehl und kennt wie ein Ernährungsberater die Substanzen: Es enthält vor allem glutenfreies Stärkemehl und keine Lektine, Phytate, Saponine oder antinutritive Stoffe.

Peter Leppert hat sein Handwerk in der Sterneküche gelernt, danach führte er das Cafe seiner Eltern als Hotel und Restaurant in die erste Reihe der Gourmet-Gasthäuser. Schon lange, bevor die regionale Küche zum Trend wurde, achtete er auf den regionalen Kreislauf. Traditionelle Gerichte der Ortenau bestimmen seine Speisekarte, allerdings weiß er jedes der klassischen Rezepte kreativ dem kulinarischen Zeitgeist anzupassen. Typisch sein „Urkappeler Gemüseteller“, den er mit ausgewählten Zutaten verfeinert und somit ein „Arme-Leute-Essen“ zu einem Gourmetgericht adelt. Als „Urkappeler Spargelteller“ verführt er heute seine Gäste mit dem Leibgericht seiner Jugend. So geht anspruchsvolle Regionalküche, die Gourmets heute begeistert.

Typische Gerichte, je nach Saison:

Lauwarmer Gemüsesalat mit zweierlei Sesam | Soufflierte Lachsforelle auf Kartoffelnage mit Petersilienöl | Duett vom Lamm | Rosa gebratener Rücken und geschmorte Haxe mit Ratatouille | Saftiges Maispoullardenbrüstchen mit Morchelmus, Gemüsefrikassee

Jägersteig Hotel Restaurant Café
Gastgeber und Küchenchef Peter Leppert
Kappelwindeckstraße 95a
77815 Bühl
+49 7223 98590
www.jaegersteig.de

10 Zimmer
Ruhetag Donnerstag

Haus der Baden-
Württembergischen Weine,
Schlemmer-Atlas,
Südland Köche

Der schönste Platz – vielleicht der gesamten Ortenau – ist auf der Terrasse! Wer dort sitzt, dessen Blick schweift über die umliegenden Weinberge bis weit über das Rheintal hinaus zu den Vogesen. Und wer schon mittags hier sitzt, will bis zum Abend bleiben. Wenn es kühl wird, bietet das sehenswerte Café einen Szenenwechsel in die goldenen 50er Jahre. Das Restaurant empfängt mit modernem Flair.



Schwarzwald im FORUM

Dienstag bis Samstag ab 17 Uhr geöffnet

Zäpfle Bar im FORUM Offenburg · Hauptstraße 111, 77652 Offenburg · reservierung@zaepflebar.de · www.zaepflebar.de



maunfred
lehmann
raum für mehr

Gastronomie und
Hoteleinrichtung

Konzeption + Gestaltung

www.lehmann-schreinerei.de



klick rein: www.suedland.net
Instagram [suedland_koeche](#)
Facebook [suedland_koeche](#)
hole die Südland Köche App

FÜNF LAGEN, EIN GENUSS



STEINGRÜBLE



HASENBERG



VULKANFELSEN



ÖLBERG



TEUFELSBURG



Winzergenossenschaft Königshausen-Kiechlinsbergen eG
Kiechlinsberger Str. 2-6 | 79346 Endingen | Tel. 07642/9041-0 | www.kk-weine.de

Auf die Bohnen und die Zubereitung kommt es an

EINE GUTE TASSE KAFFEE AM MORGEN UND DER TAG KANN BEGINNEN

Benjamin Köller von Rex-Royal Kaffeemaschinen Rheinfelden
schwört auf die Kaffee- und Milchspezialitäten aus seinen Maschinen

Die Kaffeepflanze, also der Kaffeebaum steht am Anfang der Genusskette. Man sagt das Kaffee zum ersten mal in der Region Kaffa im Südwesten Äthiopiens circa 900 n. Chr. erwähnt wurde. Damals wurden die Blätter und die getrockneten Kirschen, so heißen die Früchte des Kaffeebaums, ähnlich wie Tee, in heißem Wasser aufgegossen und dann getrunken. Heute wird grundsätzlich zwischen zwei Arten, unterschieden, dem Coffea Arabica aus dem Arabischen von „Kahwe“ oder „Qahwa“, was für Lebenskraft oder Stärke steht und Coffea canophora Robusta, den Süditaliener beim neapolitanischen Espresso zum Beispiel wegen seiner etwas eher bitteren Note sehr schätzen. Ersterer macht ungefähr 70% der Produktionen aus und letzterer 30% weltweit.

Als Ursprungsgebiet der Art Coffea Arabica gilt das äthiopische Hochland. Robusta findet man wildwachsend vorrangig in Uganda in der Nähe des Victoria-Sees in unmittelbarer Nähe des Äquators. Kaffeebäume werden bis zu zehn Meter hoch. Die Kaffeeanbauer lassen sie zur besseren Pflege allerdings nicht höher als drei bis fünf Meter werden. Bis zu drei Monate kann sich die Reifezeit hinziehen. Für beste Qualität werden dann die Kaffeekirschen von Hand gepflückt. Die Verarbeitung beginnt damit jeweils zwei Kaffeebohnen aus den reifen Kirsche zu lösen. Die Rohbohnen werden gelagert bevor sie zur Röstung gelangen. Ebenso ein Handwerk, das viel Fachwissen und Erfahrung erfordert. Den verschiedenen Eigenschaften der Bohnensorten wird am besten Rechnung getragen, wenn die Mischung stimmt, das weiß auch jeder Kaffeegenießer.

Beim Ursprung des Kaffeeanbaus stützt sich Vieles auf Legenden und Mythen. Was die Zubereitung anbelangt gibt es natürlich unzählige unterschiedliche Ansichten was die Beste sei. Wenn es um Anwendungen und Anforderungen für die Gastronomie geht, stehen eher pragmatische, physikalische und konzeptionelle Merkmale im Vordergrund.



„Wir von Rex-Royal haben unsere Leidenschaft für die Technik und die Kenntnisse der Kaffeespezialisten vereint, um die Ansprüche der heutigen Gastronomie und deren Gäste, sei es im Selbstbedienungs- oder im Servicebetrieb, zu erfüllen“ so Benjamin Köller von Rex-Royal. Und wenn dann die Gäste sagen: „Der Kaffee hat sehr gut geschmeckt“, dann ist das wunderbar.

„Unsere modular konzipierten Kaffeemaschinen von Rex-Royal zeichnen sich durch hohe Qualitätsstandards und vielfältige Einsatzmöglichkeiten aus.

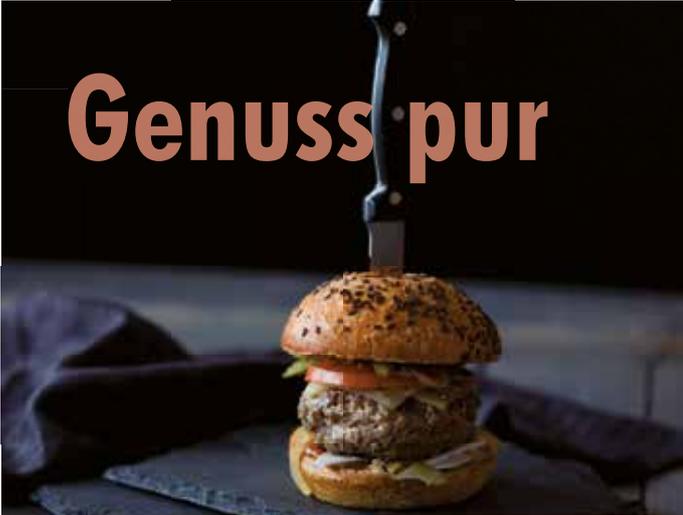
Zuverlässig tun sie ihren Dienst tages, tagaus, morgens bis nachts und wenn es doch mal was einzustellen gibt, sind die Servicetechniker schnell zur Stelle“, so Benjamin Köller. Egal, ob für kleine bis mittlere Kapazitäten, in einer Bäckerei, einem kleinen Restaurant oder im Büro, die Maschinen von Rex-Royal sind die beste Wahl und der Genuß steht im Vordergrund. Oder wenn große Mengen verschiedenster Getränke sowohl im Einzel- wie auch im Doppelbezug benötigt werden, vom Espresso über den feinporigen Cappuccino, kalten oder warmen Milchschaum bis zur süßen Schokolade, sind die Maschinen von Rex-Royal die beste Lösung.

Auf Wunsch können sogar zwei verschiedene Milchsorten verarbeitet werden. Bei der Kaffe Zubereitung wird mit bis zu drei separaten Boilern, mit Dampf- und Heisswasserbezug, sowie mit Milcherwärmung gearbeitet. Bei einer Heisswasserleistung von bis zu 58 l/Std. ist ein effizienter Bezug ohne Unterbrechung möglich. Standardmäßig sind die Maschinen mit zwei geräuscharmen Mühlen ausgerüstet, oder können durch ein drittes Mahlwerk ergänzt werden.

Ob der Kaffeetrinker zum Frühstücksbuffet kommt, guten Kaffee zum Kuchen schätzt oder die aphrodisierende Wirkung des Espresso nach dem Menü genießen möchte, immer soll es ein besonderes Geschmackserlebnis sein.

Rex Royal Kaffeemaschinen GmbH · Tel. +49 7623 74140 · www.rex-royal.de

Genuss pur



Das Auge isst mit - die Gerichte sollen einladend und ansprechend angerichtet sein und nur wenn Ihre Gäste die Liebe in der Zubereitung erspüren können, dann empfinden sie Freude, Vergnügen und Wohlbehagen beim Essen - sie genießen!

Sie komponieren die Teller - wir liefern die besten Zutaten.

Kompetenz definieren wir über Qualität und Service!



Josef Zink GmbH • Vogesenstrasse 2a
77815 Bühl • E-mail: info@feinkost-zink.de
Telefon: 072 23/98 62-0 • www.feinkost-zink.de
[facebook](https://www.facebook.com/josefzinkgmbh) josefzinkgmbh.servicebund [instagram](https://www.instagram.com/josefzinkgmbh) josefzinkgmbh

HIRSCH
PRIVATBRAUEREI SEIT 1782

AUF GOLD GEHOPFT.

WORLD BEER AWARDS
STYLE WINNER
WORLDS BEST

SOUTH GERMAN-STYLE KRISTALLWEIZEN
GOLD AWARD 2022

WIR SAGEN DANKESCHÖN –
HIRSCH PILS UND KRISTALL WEISSE – FRISCH GEBRAUTE
WELT- UND EUROPAMEISTER

WWW.HIRSCHBRAUEREI.DE

HERVORRAGENDE STEUERBERATUNG ★ FÜR HERVORRAGENDE KÖCHE ★



RENDLER & HOFERER
STEUERBERATUNG
WIRTSCHAFTSPRÜFUNG

77767 APPENWEIER
Frankenweg 48
Tel. 0 7805 . 96 88 0

77704 OBERKIRCH
Bahnhofstraße 16
Tel. 0 7802 . 70 43 680

77855 ACHERN
Fautenbacher Straße 12
Tel. 0 7841 . 83 10 70

Fax 0 7805 . 96 88 50
post@rendler-hoferer.de
www.rendler-hoferer.de

HOBART

SMART WASHING
CLEVER COOKING

FÜR AUSGEKOCHE PROFIS
PRECIPAN

Jetzt mehr erfahren!

WWW.HOBART.DE

NEU

Vom Hotel Schloss Reinach aus Munzingen in die Welt der Sterneküchen

KOCH ODER HOTELFACHMANN: „EIN GEILER BERUF!“

Jon Gässler und Nico Iaia haben ihr gastronomisches Handwerk im Hotel Schloss Reinach gelernt und sind jetzt fit für die Spezifizierung ihrer Wahl

„Der geilste Job!“, sagen die beiden. Jeden Einwand wischen sie selbstsicher beiseite. Das taten sie schon, als sie sich entschieden hatten eine Kochlehre oder die Lehre als Hotelfachmann zu beginnen. „Ich weiß, was ich will“, sagt Jon Gässler, „Kochen ist geil!“ Neben ihm steht Nico Iaia, angehender Hotelfachmann: „Irgendwann mache ich noch den Sommelier, dann lerne ich mehr über die Welt der Weine kennen.“ Gerade schließen beide ihre Ausbildungszeit im Hotel Schloss Reinach in Freiburg-Munzingen ab. „Jetzt können wir hin, wohin wir wollen. Wir haben ein breites Basiswissen. Köche und Hotelkaufleute werden überall gesucht!“

„Unsere freien Tage sind, wenn andere arbeiten“, wischt Jon Gässler die Frage nach seinen Arbeitszeiten zur Seite. „Wir haben manchmal unter der Woche unser Wochenende, wenn andere arbeiten“, lacht Nico Iaia, „dann ist Platz zum Beispiel im Freizeitpark Rust.“ Natürlich hatten sie in ihrer Ausbildungszeit auch mindestens an jedem zweiten Wochenende frei. Nico kommt aus einer Gastwirtsfamilie, für ihn galt der Miesepeter Arbeitszeit noch nie. Jon Gässler interessierten die Ratschläge seiner Eltern und der Lehrer ebenfalls wenig. „Ich habe hier im Hotel Schloss Reinach neue Freunde gefunden, wir alle haben Spaß an unserer Ausbildung, unsere Arbeitszeiten sind variabel, das kommt mir sehr entgegen!“

Jon Gässler und Nico Iaia sitzen in der Lounge des renommierten Hotels, sie haben die letzten drei Jahre zusammen gearbeitet, es scheint sich eine freundschaftliche Bande zwischen ihnen entwickelt zu haben, sie sind sich in vielem einig; „Wir sind im ersten Lehrjahr bei Regen und Wind in unser Hotel gefahren, zuerst mit dem Moped, jetzt mit dem Auto.“ Das können sie sich nun leisten, verdienen sie denn genug? „Wer würde denn jetzt ja sagen“, lacht Jon Gässler, Nico Iaia fügt hinzu: „Wir haben hier viel für unser Leben bekommen, wenn wir später selbstständig sind, wird sich das alles auszahlen.“



Selbstständigkeit ist das Ziel der beiden. „Wir haben hier so viel gelernt, davon werde ich noch lange profitieren“, ist sich auch Jon Gässler sicher. Nach der Mittleren Reife haben beide, während ihrer Ausbildungszeit, die Fachhochschulreife erworben. „Wir haben zu der abgeschlossenen Fachhochschulreife hier exklusive Gäste kennengelernt. Im Hotel gibt es das gehobene Restaurant Regional, Banketts,

Hochzeitgesellschaften, Businessgäste und Golfer. Wir haben gelernt, wie wir alle diese Gäste glücklich machen können, das ist unser Spaß und damit haben wir eine breite Basis erworben.“

Der FC Bayern oder der BVB Dortmund sind im Hotel Schloss Reinach zu Gast. Tuchfühlung mit internationalen Stars, auch das zählt zu den Highlights des Berufs in der gehobenen Gastronomie. Champions League ist auch das Ziel der beiden Nachwuchskräfte. Jon Gässler stand schon zu einem Kurzpraktikum bei 2-Sterne-Köchin Douce Steiner im nahen Sulzburg in der Küche. Nico Iaia wird nach seiner Ausbildung seine erste Stelle bei ihr antreten. Auch Jon Gässler will nach bestandener Prüfung in die Sterneküche wechseln. „Als Koch hat man nie ausgelernt“, weiß er und freut sich auf neue Erfahrungen und andere Küchen.

Johannes Gessler, Juniorchef der Gessler-Collection, die das Hotel Schloss Reinach neben dem Hotel Stadt Lörrach und der Black Forest Lodge am Feldberg betreibt, sieht den Wechsel seiner Azubis professionell gelassen. Die guten Ausbildungsbedingungen im Schloss Reinach haben sich unter den jugendlichen Interessenten herumgesprochen, neue Auszubildende haben sich längst beworben. Sie kennt er schon als ehemalige Praktikanten im Haus. Jon Gässler und Nico Iaia empfehlen als Ausbildungsstätte das Schloss Reinach und geben ihrem Lehrherrn die besten Abschluss-Noten.

Hotel Schloss Reinach · St.-Erentrudis-Straße 12 · 79112 Freiburg-Munzingen
+49 7664 407450 · www.schlossreinach.de



Beste Qualität aus der Region für die Gastronomie

Färber bietet Köchen ein großes Sortiment an frischem Fleisch und Handelswaren



Aus der Region von Färber

Fleisch aus der Region und die Verarbeitung aus erster Hand sind der Garant für die Frische und hohe Qualität von Färber. Mit modernen Kühlfahrzeugen liefern wir Ihnen Ihre Ware pünktlich an bis zu 6 Tagen in der Woche, "just-in-time" und wenn Sie wollen, können Sie Ihre vorbestellte Ware direkt in Ihrer Geschäftsstelle selbst abholen.

Geschäftsstellen in der Region

Telefon

77815 Bühl	07223 94089-0
79312 Emmendingen	07641 5067
79108 Freiburg	0761 50409-0
79540 Lörrach	07621 9243-0
88512 Mengen	07572 603-0
77656 Offenburg-Elgersweier	0781 639069-0
78628 Rottweil	0741 17427-0
78224 Singen	07731 99781-0
78050 Villingen	07721 9836-0
79761 Waldshut	07751 8311-0



Sortiment

Schwein, Rind, Kalb, Lamm, Geflügel, Wild, Rindfleisch-Südamerika

Handelswaren

Fisch, Meeresfrüchte, Wurst, Eis zum Kühlen, Molkereiprodukte... Saisonartikel

Service

250 Kühlfahrzeuge
6 Tage in der Woche
frei Haus geliefert



DIE ELEKTRONISCHEN ANGEBOTE DER SÜDLAND KÖCHE

In den sozialen Medien, in der eigenen App, auf Instagram, Facebook,
YouTube oder im Portal www.suedland.net



Wir haben unsere **Südland Köche App** neu überarbeitet.
Weit über tausend Freunde der Südland Köche
nutzen die App bereits auf dem iPhone.
Ab sofort ist die App auf allen Smartphone-Systemen
verfügbar. Am besten Sie installieren
die **Südland Köche App** sofort
kostenfrei, versteht sich.



Auf Instagram **suedland_koeche**
zeigen wir Ihnen immer die neusten
Kreationen und Aktivitäten der Südland Köche.
Wer Lust hat mitzuverfolgen wie unsere Magazine
entstehen, kann uns bei Instagram
auf seinem Smartphone folgen.

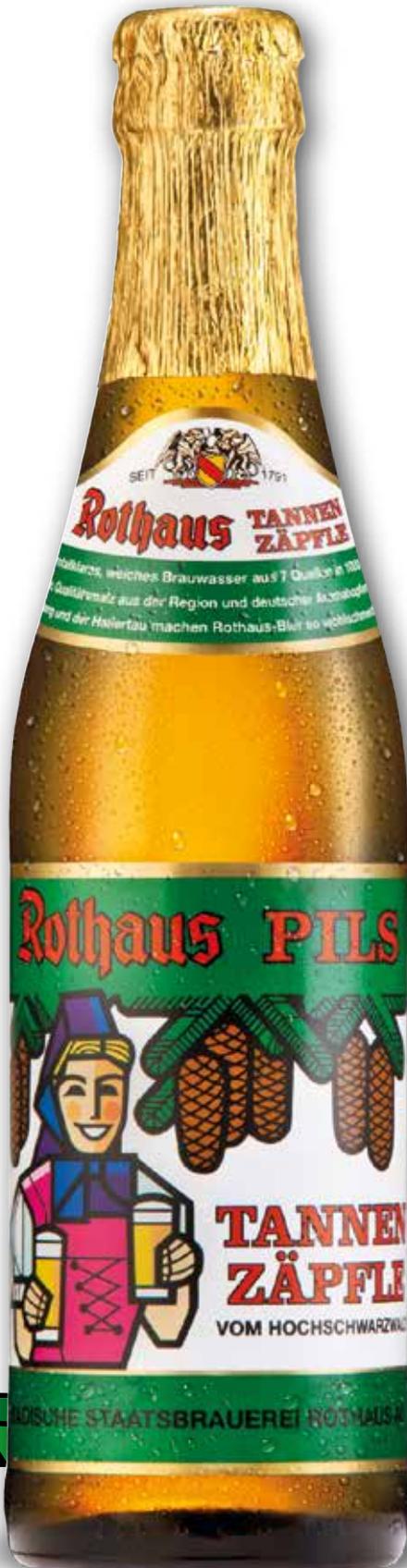
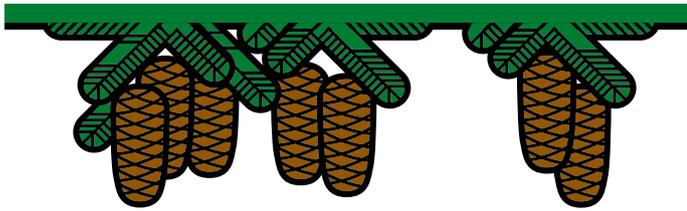


Wir haben einen eigenen YouTube Kanal
eingrichtet, hier finden Sie Interessante Videos
aus den Küchen unserer Südland Köche.
Klicken Sie doch einfach mal rein und folgen Sie uns.
YouTube: **Südland Köche Net**



Auf der homepage **www.suedland.net** sind Sie
immer mit uns verbunden, hier finden Sie alle
unsere Magazine, Aktivitäten und Termine
von den Events der Südland Köche
und von unseren Feinschmeckerabenden.





ANDREAS LAIBLE
DEUTSCHLANDS BESTER JUNGWINZER (DLG)

Bundesehrenpreis
Landesehrenpreis



WEINGUT ANDREAS LAIBLE
Am Bühl 6 · D-77770 Durbach
Tel.: +49 (0) 781 - 4 12 38
Fax: +49 (0) 781 - 3 83 39
weingut@andreas-laible.com
www.andreas-laible.com



Zanger

Großküchen- und Hygieneservice



PERSÖNLICH.

KOMPETENT.

ZUVERLÄSSIG.

Zanger Großküchen- und Hygieneservice GmbH
Kronenstr. 5 | 77948 Friesenheim

✉ info@zanger-gmbh.eu

☎ 07821 - 6643

🌐 www.zanger-gmbh.eu

ZWEI BRÜDER – ZWEI KÖCHE – ZWEI GASTHÄUSER

Oliver Jauch wollte schon immer Koch werden – sein Bruder Christoph wurde zunächst Banker, steht heute ebenfalls als Koch am Herd

Christoph Jauch, war zuerst Bankkaufmann, heute ist er Koch



Wenn es nach den Freunden der Landgasthöfe geht, müsste man die Familie Jauch mit einem Landeskulturpreis ehren. Wo gibt es das noch, dass alle drei Kinder einer Gastwirtsfamilie dem Handwerk der Eltern treu bleiben? Anneliese und Julius Jauch haben in March-Neuershausen ihren Löwen zu ihrer Zeit in die erste Reihe der Landgasthöfe geführt. Heute stehen ihre drei Kinder in ihren eigenen Gasthäusern ihren Mann, bzw. ihre Frau. Der Erstgeborene, Oliver Jauch, hatte sich schon früh entschieden, dass er als Koch den elterlichen Löwen übernehmen will, den er jetzt mit seiner Frau Christine betreibt. Vormittags führt Sie ihren Beruf als Beamtin aus und abends kümmert sie sich mit ihrem Team im Restaurant um die Gäste. Und Tochter Jeanine Rothacher führt heute mit ihrem Mann Matthias Rothacher die Hofwirtschaft auf dem Mundenhof bei Freiburg. Während Christoph Jauch zwar zunächst Banker wurde, aber heute als Gastronom und Koch, in der Sonne in Gengenbach, auch ein Hotel & Restaurant führt. Welch schmackhafte Geschichte.

Im Rückblick war für Oliver Jauch längst alles entschieden. „Für mich war es immer klar, dass ich Koch werde“, sagt er, während sein Bruder, Christoph, in der Volksbank eine Ausbildung zum Bankkaufmann abgeschlossen und später ein nebenberufliches Studium zum Bankfachmann angehängt hat. Seine Schwester Jeanine war im renommierten Hotel Colombi, in Freiburg, Hotelfachfrau geworden. Somit hatte jeder seinen Beruf gefunden. Wäre da nicht eine ebenso zielgerichtete Wirtstochter aus Gengenbach, Silke Roth, in die Geschichte eingetreten.

Silke Roth war im Colombi eine Ausbildungskollegin von Jeanine. Durch Schwester Jeanine hat Christoph seine Silke kennengelernt. „Wir hatten uns zuvor schon einmal gesehen“, schmunzelt er heute, er wusste also was er tat. Wobei er nicht wissen konnte, welche Anforderung diese Silke Roth

einem gastronomischen Betrieb nicht. Silke und Christoph Jauch führen heute in Gengenbach das Hotel und Restaurant Sonne. Während seiner Ausbildung als Koch, war sein großer Bruder, Oliver Jauch mit der ganzen Familie immer ein guter Ratgeber. „Wir haben eine kurze Zeit zusammen im elterlichen Löwen in der Küche gestanden, das hat gut funktioniert“, sagen beide übereinstimmend, „wir haben uns ergänzt.“ Die beiden Köche haben auch die gleiche Philosophie verinnerlicht. Beide haben das Handwerk in bodenständigen Küchen gelernt und beide haben in der Sterneküche ihre eigenen Leidenschaften ausgefeilt. Oliver hat vor allem in Basel, im legendären Teufelhof, seine Begeisterung für die Fischküche gefunden. Christoph Jauch war im Colombi bei Alfred Klink tätig. Dennoch bleibt er mit dem Traditionshaus Sonne in vierter Generation ebenfalls der badisch-französischen Traditionsküche treu.



Oliver Jauch, er wollte immer Koch werden

letztendlich stellte. Für sie jedenfalls war klar: „Irgendwann übernehme ich in Gengenbach das Hotel & Restaurant Sonne meiner Eltern!“ – Das Vorhaben schien für sie unverhandelbar und bewog Christoph Jauch zu einem beachtlichen, unkonventionellen Schritt: „Ich hatte einfach Lust nochmal etwas Neues zu tun“, sagt er heute. Eine Kochlehre war dabei die Voraussetzung. Ein Unternehmer, der in Bankgeschäften versiert ist, schadet

einem gastronomischen Betrieb nicht. Silke und Christoph Jauch führen heute in Gengenbach das Hotel und Restaurant Sonne. Während seiner Ausbildung als Koch, war sein großer Bruder, Oliver Jauch mit der ganzen Familie immer ein guter Ratgeber. „Wir haben eine kurze Zeit zusammen im elterlichen Löwen in der Küche gestanden, das hat gut funktioniert“, sagen beide übereinstimmend, „wir haben uns ergänzt.“

Die beiden Köche haben auch die gleiche Philosophie verinnerlicht. Beide haben das Handwerk in bodenständigen Küchen gelernt und beide haben in der Sterneküche ihre eigenen Leidenschaften ausgefeilt. Oliver hat vor allem in Basel, im legendären Teufelhof, seine Begeisterung für die Fischküche gefunden. Christoph Jauch war im Colombi bei Alfred Klink tätig. Dennoch bleibt er mit dem Traditionshaus Sonne in vierter Generation ebenfalls der badisch-französischen Traditionsküche treu.

„Ich habe die Ausbildung zum Koch von Grund auf gelernt“, reflektiert Christoph Jauch, aber als Gastronom und Hotelier bin ich auch über meine kaufmännische Ausbildung froh. Denn ein Bankberater in der eigenen Familie findet auch sein Bruder Oliver gut. „Qualitativ schenken wir uns in der Küche nichts“, urteilen die beiden. Auf die Frage, wer von den beiden bei Familienfeiern kocht, weichen sie diplomatisch aus: „Wir haben unsere Ruhetage parallel und gehen somit meist zusammen zu einem Kollegen.“ – Und zum Dessert besuchen sie ihren Schwager und ihre Schwester, Matthias & Jeanine Rothacher, auf dem Mundenhof bei Freiburg. Sie produzieren dort heute ihr eigenes Hof-Eis.

Café - Gelateria
PALAZZO

mehr als ein Eiscafé...

Lindenplatz 2 · 77652 Offenburg · +49 (0)781 78323 · www.cafe-palazzo.de

HERFURTH
Pool & Co.

Ihr Partner bei Fragen
rund um den Poolbau.

HERFURTH
Pool & Co.

Poolbau
Kompetente Beratung,
Planung & Ausführung

Wellness
Saunen, Infrarotkabinen
& Whirlpools

Service
Wartung & Sanierung
Ladenverkauf von Schwimmbad-
zubehör & Pflegemittel

HERFURTH Pool & Co
Inhaberin Silvia Herfurth
Alemanenstr. 55
77767 Appenweier
Telefon 078 05/9 12 38 28
info@pool-und-co.de
www.pool-und-co.de

Abverkauf von Ausstellungspool!

Defri
BRUDELIKA
Delikatessen
Frischdienst

Gastronomie - Lagerverkauf - Online Shop

eigene Produktion
Tricolore von Klößchen
Hecht-, Zander-, Lachsklößchen

Einblick in unser Sortiment

- Fleisch
- Fisch
- Krustentiere
- Wild
- Lamm
- Geflügel
- Schinken, Wurst
- Käse
- Suppeneinlagen
- Milchprodukte
- Getreideprodukte
- Kartoffelprodukte

Sie können uns auf folgenden Seiten finden

www.defri-brudelika.de - Facebook: Defri Brudelika GmbH - Instagram: defri_brudelika_gmbh

Braun
Druck & Medien

KREATIVDESIGN DIGITALDRUCK OFFSETDRUCK WEITERVERARBEITUNG

**WIR MACHEN IHRE
WÜNSCHE
ZU UNSERER
AUFGABE**

Braun Druck & Medien GmbH | Stockacher Straße 114 | 78532 Tuttlingen
Telefon 07461/96647-0 | www.braun-medien.net | info@braun-medien.net

Der Löwen in Waldkirch-Buchholz lockt mit Goethe und Wagner

GERICHTE UND GASTRÄUME – WERTIG UND SINNLICH

Der Landgasthof Löwen bietet zu der traditionellen Löwenstube
zusätzlich eine neugestaltete Löwenwirtschaft



Der Gast sitzt auf gepolsterten Stühlen, bequem wie die Sessel zu Hause in der guten Stube. Auf dem Eichentisch vor ihm duften typische, deutsche Klassiker, wie „Königsberger Klopse“ oder „Leipziger Allerlei“. In der Ecke steht Wolfgang Goethe als Skulptur des Bildhauers und Objektkünstlers Ottmar Hörl. Dazu springen seine bekanntesten Figuren „Dürer Hasen“ durch die Löwenwirtschaft. Alte Postkarten an der Wand bezeugen die historische Geschichte des Landgasthof Löwen in Buchholz. Wobei das Fell des Traditionshauses Löwen von Christian Dages und seiner Frau Veronika neu gestriegelt wurde und heute allein die neue Gestaltung der Gastwirtschaft zur Einkehr verführt.

Jedes Gericht, das im Landgasthof Löwen in Buchholz serviert wird, trägt die Handschrift des Küchenchefs Christian Dages. Die neugestaltete Löwenwirtschaft trägt die Handschrift des Küchenchefs und seiner Frau Veronika Kofler. Früher glich der Raum neben der Gaststube eher einem großen Saal, heute ist es ein behaglicher Gastraum. Wer den Löwen betritt, steuerte früher gerne in die traditionelle Löwenstube. Hier lockt das Flair der guten, alten Zeit mit Holztäfern und Kachelöfen. Doch seit der Neugestaltung des ehemaligen Saals zur Löwenwirtschaft, verharren die Gäste meist kurz unschlüssig. In dem ehemaligen Saal winken ihnen deutsche Persönlichkeiten, wie Beethoven, Goethe oder Wagner zu. Gleichzeitig locken Schwarzwald-Mädels von Sebastian Wehrle augenzwinkernd von ihren Porträts. Brauntöne in dem ehemals kühlen Saal bieten wohlige Wärme und optische Raumtrenner individuelle, persönliche Tischrunden.

Christian Dages und seine Frau Veronika Kofler haben zusammengetragen, was vielleicht auf den ersten Blick nicht unbedingt passen mag, aber mit dem zweiten Blick die Wertigkeit und Sinnlichkeit unterstreicht. Veronika Kofler war in Wien Journalistin, hier präsentierte Ottmar Hörl seine Großskulptur des Feldhasen von Albrecht Dürer. Seine Skulpturen deutscher Persönlichkeiten der Geschichte bieten Christian Dages die Verbindung zu den Klassikern der Deutschen Kochgeschichte.

„Kunst ist künstlich“, fasste Albertina-Direktor Klaus Albrecht die intendierte Signalwirkung des Hörl-Hasen zusammen. „Alles andere ist bei uns natürlich“, spannt Christian Dages den Bogen weiter. Das neue Holzparkett, die Eichentische und natürlich erst recht, jede Zutat auf den Tellern seiner Gerichte. „Es muss sich ergänzen und stimmen“, sagt Veronika Kofler. Die beiden haben ihre Kunstaffinität, Philosophie und Geschmack in der neuen Löwenwirtschaft zusammengetragen. So findet sich der Gast heute in einem kleinen Kunstmuseum mit den passenden Gerichten der deutschen Kochkunst.

Hotel & Gasthaus Löwen
Schwarzwaldstraße 34
79183 Waldkirch-Buchholz
+49 7681 9868
www.loewen-buchholz.com



BESTER FISCH

Vom Fang bis auf den Teller

Vom Fang, dem weltweiten Einkauf über die Manufaktur bis hin zur Auslieferung hat Deutsche See als Teil der Parlevliet & van der Plas-Gruppe alles in der eigenen Hand.

#MISSIONFISH
DENN FISCH IST VERTRAUENSACHE!

Fisch ist Vertrauenssache!

Deshalb beschäftigen wir Deutschlands größte Abteilung für Qualitätsmanagement in Sachen Fisch: Vom Fang bis zum Kunden sorgt sie dafür, dass unsere Ware unseren hohen Ansprüchen genügt und nur beste Qualität auf den Teller kommt. Dabei spielt Nachhaltigkeit eine wichtige Rolle.

Was in unserer Manufaktur mit viel Erfahrung, Handarbeit und Leidenschaft filetiert, portioniert, geräuchert oder mariniert wird, erreicht mit unserer eigenen Frischelogistik über unsere Niederlassungen oft schon in weniger als 24 Stunden nach Bestellung unsere Kunden.

www.deutscheesee.de

Klaus    
KORNMEIER GmbH
Fliesenlegerfachgeschäft | Meisterbetrieb



Kompetenz in Fliesen und Naturstein

Tel 0781 - 34 713 | Weingartenstr. 160 | 77654 Offenburg
www.kornmeier-fliesenleger.de



Kraftvoll
KÖBELIN
WEINGUT



**SPITZENWEINE
VOM KAISERSTUHL**

Kraftvoll. Saftig. Intensiv.
Kaiserstuhl unverfälscht auf die Flasche gebracht.

Arndt Köbelin Weingut • Altweg 121 • 79356 Eichstetten am Kaiserstuhl
Tel. +49 (0)7863 1414 • Fax +49 (0)7863 912668
info@weingut-koebelin.de • www.weingut-koebelin.de



Öffnungszeiten: Mi - Fr: 09:00 - 12:00 und 15:00 - 18:00 Uhr • Sa: 09:00 - 12:00 Uhr
und nach Vereinbarung



**KÜCHEN
KONZEPTE
PLANUNG
DESIGN
FERTIGUNG**
AUSFÜHRUNG & MONTAGE



**AUS EINER
HAND**



FRIEDMANN

FRIEDMANN GROSSKÜCHENEINRICHTUNG GmbH
77791 Berghaupten • +49 (0)7803 50348-0 • www.friedmann.de

DIE DELIKATESTEN GEHEIMNISSE DER KOCHKUNST IN GLÄSERN UND TÜTEN ABGEFÜLLT

Daniel Zitzelsberger bringt seine feinsten Erfahrungen und Gewürzmischungen in verschiedenen Würzsaucen, Chilisaucen und Relishes zusammen



Perfekt abgeschmeckt krönt er jede Kochkunst! Eine genau abgestimmte Meeresbrise zum Fisch, oder ein Hauch Schwarzwaldkräuter zum Wild ist das Tüpfelchen auf dem I eines jeden Gerichts. Erst die exakte Mischung der Gewürze und Kräuter setzt dem gekochten Mahl die kulinarische Krone auf. „Alles keine Kunst“, winkt Südländ Koch Daniel Zitzelsberger ab und verrät in von ihm persönlich zusammengestellten Kräutersalzen, Chilisaucen und Relishes seine Geheimnisse. Stammgäste, die sich selbst als Hobbyköche versuchen, nehmen die Fingersalze, Gewürzöle oder Fischbeizen in der Sonne in Wildtal gleich mit. Man kann seine raffinierten Zusammenstellungen aber auch direkt in seinem Schwarzwälder-Gewürzküche-Shop bestellen.

Daniel Zitzelsberger kennt als Gourmetkoch keine professionelle Arroganz. Er schätzt jeden Gast und gibt auch den Hobbyköchen unter ihnen gerne Tipps. Wer zum Beispiel einmal zu Hause versuchen möchte einen Fisch selbst zu beizen, dem drückt er eine Tüte seiner fein abgestimmten Mischung in die Hand. Der Hobbykoch kann wählen, zwischen der klassischen Beize, oder mit Zitrus und Fenchel oder Asia-Style. „So muss er für einen Beizvorgang nicht unnötig viele Zutaten kaufen, von denen er nur einen kleinen Teil benötigt“, rät Zitzelsberger, „mit einer Mischung von mir, hat er alles, was er für eine perfekte Marinade braucht.“

Ebenso fragen manche Gäste den Gourmetkoch in der Grillzeit um Rat. Qualitativ hochwertiges Fleisch ist teuer, wer will da schon irgendein Ketchup dazu geben. Dafür hat Zitzels-

berger eine würzige Barbecuesauce mit fruchtig-rauchigen Aromen kreiert. Sein Tomatenketchup mit fruchtiger Note und einem Hauch Curry verfeinert er mit Li-

mettensaft, Passionsfrucht, Mango, Banane und Limette.

Nicht nur für die Grillzeit bietet Daniel Zitzelsberger auch ein Grillgemüse-Relish an. Mit mediterranem Gemüse stellt er ein Chutney für einen Dip her, zum Bestreichen einer Scheibe Baguette oder auch als Zugaben in Reisgerichte und zu Pasta.

„Meine Gäste fragen mich oft, wie sie manche raffiniertere Gerichte zu Hause selbst zubereiten können“, verrät Zitzelsberger den Grund seines neuen Angebots, „dafür sind meine Produkte gut geeignet. So kann manch ein Hobbykoch zu Hause leichter seinem Gericht ein feines Finish geben.“

Daniel Zitzelsberger ist ein wahrer Allrounder. Er führt sein Restaurant Sonne auf kulinarisch feinstem Niveau. Jeder Teller, der in der Sonne serviert wird, ist von ihm zubereitet. Zeit für seine Gäste nimmt er sich immer. „Alle Zutaten habe ich mit größter Sorgfalt ausgesucht, alle Produkte stelle ich selbst zusammen“, garantiert er. Selbst die Aufkleber auf seine Gewürzdosen klebt er auf – und auch das Internet mit seinem neuen Shop pflegt der Küchenchef selbst:

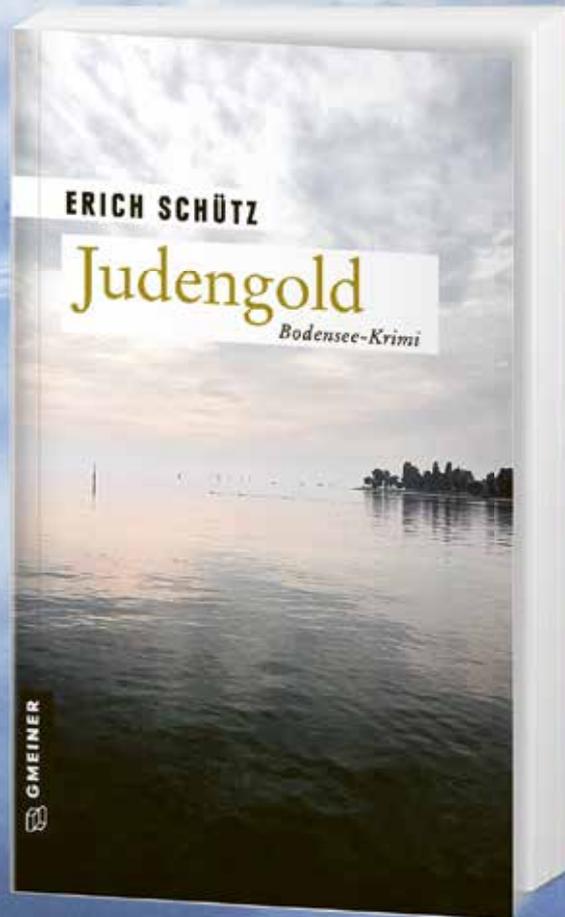
WWW.GEWUERZKUECHE.COM

Restaurant Sonne Wildtal

Talstraße 80
79194 Gundelfingen-Wildtal
+49 761 61257060
www.sonnewildtal.com

Jüdisches Gold

© Ingo Jakubke/Pixabay.de



ISBN 978-3-8392-0035-3 · 14,00 €

SPANNUNG

GMEINER



Steidinger & Schmidt
Beste Qualität, fast direkt, jederzeit, an jedem Ort.

BESTE QUALITÄT

FÜR IHRE KÜCHE

Frisch geliefert, direkt vor Ort – Mit unserem schnellen Lieferservice haben Sie immer die besten Lebensmittel zur Hand!



Wachtelbrust im Wirsingmantel
mit Kalbsbries, lila Kartoffelstampf
und Schwarzwurzel
von Hermann-Josef Strecker
und Thierry Esch
Hotel & Restaurant Hirschen
Glottertal





Leidenschaft
für die Gastronomie



Dallmayr Allegretto AZUL HEIMBS IO keo

WWW.DALLMAYR-GASTRONOMIESERVICE.DE



Rex-Royal S300 CompactFoam

The Perfect Choice

Läuft wie ein Uhrwerk
Made in Switzerland



Kaffee- und
Milchspezialitäten in
vollendeter Qualität!



Rex-Royal Kaffeemaschinen GmbH | Bahnhofstrasse 104 | DE-79618 Rheinfelden
T: +49 76 23 74 14 - 0 | F: +49 76 23 74 14 - 20 | info@rex-royal.de | www.rex-royal.de

Im Zentrum des Kochens



Schafferer & Co. KG
Großküchen Freiburg
www.schafferer.de

Schafferer

Das beste Zubereiten

PRO HO GA

Ihr Partner im Ländle.



Der PROHOGA Online-Shop

Einfach online

PROHOGA GmbH & Co. KG
Salinenstraße 56
78054 Villingen-Schwenningen
Tel: 07720/8335-0
Info@prohoga.de
www.prohoga.de

PROHOGA Ortenau GmbH & Co. KG
Gwerbestraße 11
77749 Hohberg-Niederschopfheim
Tel: 07808/9492-0
Info@prohoga-ortenau.de
www.prohoga.de



Relais & Châteaux Hotel Dollenberg

FEINSCHMECKER ABEND & KÜCHENFEST DER SÜDLAND KÖCHE BREISGAU KAISERSTUHL ORTENAU

Genießen Sie einen Abend mit Freunden der guten Gastronomie



US-Beef / Zweierlei von der Karotte / Gebratene Schalotte
von Martin Herrmann

le Pavillon

Dienstag, den 24.10.2023 ab 19 Uhr
Relais & Châteaux Hotel Dollenberg
Ticket Hotline 0172 7421533

Karten bei den teilnehmenden Köchen
siehe www.suedland.net
Eintritt 57,- Euro für alle Speisen

QUALITÄT, DIE SICH SCHNELL HERUMGESPROCHEN HAT

Ambitioniert betreiben Martin und Lucie Sklenar ihr Restaurant seit 2021 – Gut, dass sie ihre Erfahrungen aus der Küche Mallorcas nicht verleugnen



„Wir empfehlen Ihnen, einen Tisch zu reservieren“, steht auf der Tafel vor dem Restaurant Springbrunnen Sklenar in Oberkirch-Tiergarten. Wer die Küche von Martin Sklenar genießen will, sollte diesen Rat beherzigen. „Heute Abend sind bereits alle 50 Plätze belegt“, sagt Lucie Sklenar, die Frau des Küchenchefs und Restaurantleiterin, bei unserem Besuch an diesem Vormittag. Die Nachfrage besteht nicht erst seit der Guide Michelin die Kochkunst Sklenars mit ihrem begehrten Bib Gourmand auszeichnet.

Ja, Anspruch und Qualität der Küche im Restaurant Springbrunnen Sklenar haben sich schnell herumgesprochen. Dabei haben Martin und Lucie Sklenar das Haus erst 2021 übernommen. Das gemütliche, mit viel Holz im lokalen Stil eingerichtete Restaurant atmet echte Ortenauer Winzerseligkeit. Noch dichter dran an dem regionalen Rebensaft ist der Gast auf der Terrasse, die hier Weinberggarten heißt und direkt unterhalb eines Weinberges mit Blick auf die Ruine Ullenburg liegt.

Geprägt sind Martin und Lucie Sklenar von einer gemeinsamen Zeit auf Mallorca. „Ich hatte 1991 dort Urlaub gemacht und gedacht: Da ist es schön“, erinnert sich der Küchenchef. Und er sollte nicht nur lange bleiben, sondern dort auch seine heutige Frau kennenlernen. Rund 13 Jahre lebte und arbeitete Martin Sklenar als gelernter Koch in Palma, 2007 eröffnete er sein erstes eigenes Lokal in Cala Rajada. Weitere Stationen folgten auf der Insel, ehe er 2018 nach Deutschland kam, auf Bitten eines guten Freundes, für den er bei Baden-Baden zunächst als Küchenchef tätig war.

Als das Restaurant Springbrunnen 2021 frei wurde, bot sich die Gelegenheit, sein eigenes Konzept zu realisieren. Die Lage überzeugte Martin

Sklenar und ab September 2021 konnte er es pachten und hängte seinen eigenen Nachnamen als sprachliche Duftmarke dran: Restaurant Springbrunnen Sklenar. Sein Anspruch: eine gehobene Küche ohne Wurstsalat und Schäufele. „Mein Ziel war immer der Michelin-Führer“, sagt der Küchenchef und dort wird sein Haus nach kurzer Zeit auch schon empfohlen.

Die Speisekarte wird täglich neu auf eine Schiefertafel geschrieben und dem Gast am Tisch erläutert. Unter den Vorspeisen finden sich dort unter anderem – wie könnte es bei dieser Vorgeschichte anders sein – einige Variationen von Tapas oder aber Pica Pica, Sepia in pikanter Tomatensauce mit Pinienkernen und Rosinen. Als Hauptspeise gibt es auch Ragout vom Zicklein oder Lamm, doch verwehrt Martin Sklenar seinen Gästen auch keinen klassischen Zwiebelrostbraten. Auf der Desserttafel finden sich schließlich kleine Hinweise auf die Herkunft und ursprüngliche Heimat des Küchenchefs: Powidel-Tascherl nach böhmischer Art und die mallorquinische Spezialität ‚Gató de Almendra‘, ein Mandelkuchen mit Mandeleis.

Restaurant Springbrunnen Sklenar

Springstraße 11 · 77704 Oberkirch-Tiergarten
+49 7802 7058383 · www.restaurant-springbrunnen.de



Moderne Architektur kennzeichnet den imposanten Hotelturm. Genießen Sie hier eine internationale Küche gepaart mit regionalen Spezialitäten mit leidenschaftlich ausgesuchten Produkten.



Das Schloss Reinach steht für kreative Genusserlebnisse. Die Möglichkeiten reichen von Kurzurlauben und kulinarischen Restaurants zu Wohlfühlarrangements und familiären Feierlichkeiten.



Fernab der städtischen Hektik erleben Sie einen unvergesslichen Schwarzwald-Urlaub. Genießen Sie den Blick direkt von den Apartments auf die Wälder und den Naturpark Südschwarzwald.



HOTEL STADT LÖRRACH

Belchenstraße 19a
79539 Lörrach

info@hotel-stadt-loerrach.com
+49 7621 592 040



HOTEL SCHLOSS REINACH

St.-Erentrudis-Straße 12
79112 Freiburg-Munzingen

info@schlossreinach.de
+49 7664 407 450



BLACK FOREST LODGE

Am Sommerberg 28
79868 Feldberg

info@black-forest-lodge.com
+49 7664 407 450



manzdöbele

EXKLUSIVE **SAUNA** UND **SPA** UNIKATE.

WIR SIND IHR PARTNER FÜR
KOMPLETTLÖSUNGEN IM WELLNESSBEREICH!

manz-döbele GmbH • www.manz-doebele.de

Am Bahndamm 3 • 79730 Murg • Telefon: 07763/92050 • info@manz-doebele.de