

Südland Köche Ortenau

TOP THEMA
Das Produkt
ist der
STAR



www.suedland.net



Spanferkel |
Rosmarin-Baiser |
Grünkernrisotto |
von Jan Maxheim



LEBENDIGE UND ZEITGEMÄSSE WEINKULTUR in einem der modernsten Weingüter in Baden

WEINGUT | Weinverkauf | Erlebnis-Weinproben | Events rund um den Wein das ganze Jahr über



RESTAURANT | Panoramaterrasse | moderne Landküche der Jahreszeit | Familienfreundlich | Spielplatz



WALNUSS | besondere Produkte aus der Walnuss



Leckere Weine, moderne Landküche, Süddeutschlands größter Walnussgarten
und eine außergewöhnliche Lage mit Blick über die Rheinebene.

SCHNAPS UND GIN | WANDERWEGE | SEGWAY-TOUREN | FAMILIENFESTE uvm.

Im Offental 1 | 77955 Ettenheim | Telefon 07822 89 48 0
www.weingut-weber.com

WEBER



Erich Schütz und Njoschi Weber

DAS PRODUKT IST DER STAR!

Fast jede Oma wusste: Wer nichts Gutes in den Topf tut wird kein gutes Mahl servieren. Die Qualität des Produktes ist entscheidend! Die Geiz-ist-geil-Phase der frühen 2000er-Jahre ist definitiv vorbei. Der Preis spielt für viele Gäste nach wie vor eine Rolle, aber er ist nicht mehr das allein entscheidende Kriterium. Im Gegenteil: Wo ein Mittagessen für 7,50 Euro angeboten wird, gleichgültig ob mit Suppe und Kaffee oder ohne – vernünftige Zeitgenossen geben bei solchen Lockangeboten lieber gleich Gas und fahren schnell weiter. Denn sicher ist: Für siebeneinhalb Euro kann kein Koch gute Lebensmittel für ein gutes Gericht einkaufen und schon gar nicht zubereiten, kochen oder braten, anrichten und servieren. Der Wunsch gute, d.h. gesunde und natürlich gewachsene Lebensmittel – also wertige Produkte – zu genießen, wächst stetig. Das beweist nicht nur die steigende Nachfrage nach Bio-Qualität. Immer mehr Verbraucher achten heute darauf, was sie essen, woher die Lebensmittel stammen und vor allem: wie sie unverfälscht authentisch schmecken. Schon Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann proklamierte für seine Küche: Das Produkt ist der Star! Die Kunst der Köche beginnt lange vor dem Kochen. Jeder Küchenchef muss heute zuerst vertrauenswürdige Bauern und Lieferanten finden, um sich von ihnen mit natürlich gewachsenen Lebensmitteln, in ausreichendem Maße, versorgen zu lassen. Manche Köche züchten sogar ihre Tiere selbst, oder gehen selbst auf die Jagd oder pflegen gar einen eigenen Kräuter- und Gemüsegarten. Der zweite Schritt zur vollendeten Kochkunst besteht dann darin, die guten Lebensmittel perfekt zu garen und zuzubereiten. Dabei wissen die Südland Köche natürlich auch, wie man die wertvollen Produkte mit ein paar Kniffen und auch mal exotischem Pfiff zusätzlich noch verfeinern kann und manchmal auch mit internationalen Gewürzen und Zutaten krönt. Trotzdem sagen auch die Südland Köche bescheiden: Das Produkt ist der Star! Doch wir wissen: Jedem Star liegen überragende Leistungen zu Grunde, die in diesem Fall den Bauern und Züchtern, aber eben auch der Handwerkskunst der Köche zu verdanken sind. Deshalb gilt für uns weiter: Die Südland Köche sind unser Star-Ensemble. – Kehren Sie bei ihnen ein und werden Sie zum Fan unserer Südland Köche-Stars.

Mit schmackhaften und verführerischen Grüßen
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
Produktionsleitung Njoschi Weber
Anzeigen Martina Schütz/Günther Just

04 Martin Herrmann

Relais & Châteaux Hotel Dollenberg -
Bad Peterstal-Griesbach

06 Daniel Fehrenbacher

Hotel Restaurant Gasthaus Adler -
Lahr-Reichenbach

08 Karl-Heinz Lott

Hotel Gasthof Engel -
Appenweiler-Nesselried

10 Andrea Alesi

Gude Stub Casa Antica -
Bühl

12 Peter Leppert

Jägersteig Hotel Restaurant Café -
Bühl

14 Ralf Müller

In Vino Veritas -
Haslach

16 Kurt Sütterlin

Gasthaus zur Kanone -
Haslach

18 Pasquale Viglioglia

Donna Selvatica -
Zell-Weierbach

20 Hugo Ernst

Hotel restaurant Hanauer Hof -
Appenweiler

22 Stefanie Weber

Restaurant Weber -
Ettenheim

24 Bernhard Kininger

Kininger's Hirsch -
Achern-Oberachern

26 Bernhard Männle

Hotel Kimmig Restaurant - Café -
Bad Peterstal-Griesbach

28 Christoph Jauch

Hotel Restaurant Sonne -
Gengenbach

30 Jan Maxheim

Hotel Liberty - Restaurant Wasser & Brot -
Offenburg

32 Axel Armbruster

Pfeffermühle | Wirtshaus 1974 -
Gengenbach

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

Ruhetag Le Pavillon Dienstag und Mittwoch
kein Ruhetag Kaminstube
Mittagstisch

Le Pavillon: Guide Michelin 2 Sterne,
Gault Millau 16 Punkte,
Gusto 8 Pfannen,
Südland Köche

Kaminstube: Guide Michelin Bib Gourmand,
Gusto 5 Pfannen,
Südland Köche

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



Carabiniera / Thaimango / Limonenvinaigrette



NUR FEINSTE PRODUKTE SCHAFFEN BESTE GERICHTE & AUSZEICHNUNGEN

Für Martin Herrmann sind die besten Lebensmittel
Helfer für seine Sterneküche und die Gourmetwelt

Der Mann zählt für den Schlemmer Atlas zu den besten 50 Köchen Deutschlands. Dass er nur die besten Lebensmittel verwendet, verrät er mit einer Köche-Weisheit, die ihm sein Freund Emil Jung, ehemaliger 3-Sternekoch im legendären Krokodil, in Straßburg, steckte: „Als Koch musst du faul denken, die besten Produkte erleichtern dir die Arbeit um 50 Prozent!“ Martin Herrmann lacht und zeigt auf eine rubinrote Carabiniera: „Die besten Riesengarnelen der Welt! Sanft gegart, Salz und Limone, da kann nichts schiefgehen.“ – Und so beweist er, wie er das weiße Fleisch einer Carabiniera mit Thai-Gewürzen und Mango als Tatar, dank seiner Kunst zu einem außergewöhnlichen Sternegericht adelt.

Martin Herrmann kennt die Regionalmärkte der Ortenau, wie auch die Gourmetmärkte Frankreichs oder Thailands. Die Grundlage der Haute Cuisine war für ihn schon immer beste Lebensmittel aus aller Welt zu verwenden. „Unser Wild aus dem Schwarzwald, der Spargel aus der Ortenau, da findet man schwer Gleichwertiges“, lobt er die Klassiker der regionalen Lebensmittel. Schließlich ist auch er Mitglied der Naturparkwirte. Gerade für die Küche der Kaminstube kauft er seine Zutaten gerne bei den Bauern und Züchtern der Region ein. Doch den Gourmets, die das La Pavillion besuchen, ihnen will er keine Schwarzwälder Forelle vorsetzen, hier greift Herrmann in das volle Repertoire der internationalen Gourmetangebote. Die besten Zutaten sind hier Olivenöl aus Nizza, fünflei Butter aus der Bretagne und die Tiefseegarnele Carabiniera aus Argentinien.

Alle Gourmetkritiker sind sich einig, die Gamba Carabiniera hat einen einzigartigen knackigen, zarten Genuss. Nur kurz anbraten und salzen, mehr nicht! „Kann man machen“, stimmt Herrmann zu, doch er wäre nicht einer der besten 50 Köche, würde er sich damit begnügen. Um den Gast nicht zu enttäuschen, serviert er natürlich, wie erwartet, den ganzen Körper einer Carabiniera am Stück, nur sanft bei 80 Grad in einem Kräutersud gegart. Doch dann setzt er die Gamba auf eine Karamellcrème aus Krustentierfond und gibt um die Crème ein schmackhaftes, hellgrünes Korianderöl. „Das rundet den Geschmack des Carabinierafleischs perfekt ab!“

Doch damit nicht genug, zusätzlich serviert er auf dem Teller ein Tatar vom Fleisch der Edel-Gamba, verfeinert es mit Ingwer, Zitrone, Koriander, Olivenöl und geflämmten Mango-Stückchen. Das Spiel der Schärfe, Säure und Süße hebt den nussigen Geschmack der begehrten Carabiniera am Gaumen noch einmal mächtig an. Dabei zeigt sich die Kunst der Sterneküche. Der Star ist das Produkt, erst recht, wenn es professionell und kreativ zubereitet wird!

Wer Martin Herrmann zuschaut, mit welcher Hingabe und Leidenschaft er mit seinem Gardemanger Maximilian Bendisch die Carabiniera und die Zutaten bearbeitet, interpretiert den Tipp seines Freundes über das faule Denken der Gourmetköche neu. Nur dank der Grundlage eines Topprodukts, dazu das perfekte und kreative Handwerk von Martin Herrmann bekommen Stars wie die Carabiniera ihre Bühne. Und es scheint, als würden gerade diese besten Lebensmittel Gourmetköche wie Herrmann erst zu den kulinarischen Höchstleistungen animieren. – Faul denken wäre anders...

Auszug aus der Speisekarte

Gänsestopfleber / Gänsestopfleber-Ei / grüner Apfel |
Loup de mer / Karamalisierte Schalotten / Paellasud |
Rehrücken / 2 x Kerbelwurzel / Pauillacjus / Mole
Polenta / Rotkraut

Daniel Fehrenbacher | Lahr-Reichenbach

Hotel Restaurant Gasthaus Adler

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

22 Zimmer

Ruhetag Gourmetrestaurant Montag und Dienstag
kein Ruhetag Gasthaus
Mittagstisch - Montagmittag und Dienstagmittag geschlossen

Guide Michelin 1 Stern,
Gault Millau 17 Punkte,
Gusto 7 Pfannen / 3 Bestecke,
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 Kachelofen-Elemente – 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 blicken die Wildtiere des Schwarzwaldes von Schwarz-Weiß-Bildern. Davor lockt eine Terrasse im Schatten eines Baumes.



Tannenzapfen mit Schokolade, Douglasie
und Schnapskirschen



HUMMER, STEINBUTT UND SCHWARZWÄLDER AROMEN

Daniel Fehrenbacher bereitet eine Schwarzwälder Bachforelle nach Sashimi Art zu und zaubert aus Douglasiennadeln schmackhaftes Eis

Der ausgezeichnete Ruf der Ortenau als kulinarische Toskana hat Geschichte, wie auch der Adler in Lahr-Reichenbach. Die Familie Fehrenbacher hat an der Haute Cuisine Erfolgsstory seit vier Generationen ihren Anteil und doch zählt das Haus heute zu den modernsten Fine Dining Restaurants der Region. Daniel Fehrenbacher beherrscht die Kunst traditionelle Lebensmittel der Ortenau top-aktuell, auf feinstem Niveau anzurichten. Im Sterne-Restaurant steht Rehfilet Waidmannsheil mit Wassermelone, Buchenpilzen und Petersilienwurzel auf der Speisekarte, im Bib Gourmand Gasthaus Rehbratwurst mit zweierlei Curry und roter Zwiebel.

Das Produkt ist der Star, auch wenn es Tannennadeln sind. „Riech mal“, rät Daniel Fehrenbach und zerreibt eine Nadel einer Douglasie zwischen seinen Händen. „Es duftet nach Wald, Frische und Zitrone.“ Die Douglasiennadeln sind viel zarter und heller, als Fichten- oder Tannennadeln und verströmen tatsächlich einen fast mediterranen Duft. Von den Schwarzwald Tannen nimmt Daniel Fehrenbacher im Frühling die Tannenschösslinge und legt sie ein. „Mit ihnen kann man eigentlich nur Flüssiges aromatisieren“, weiß er, „aber die Douglasiennadeln haben eine ganz andere Qualität.“ Erst als gewachsene Nadeln entwickelt das Grün seinen vollen und reifen Geschmack.

Es ist der Spaß an seinem Beruf, den Daniel Fehrenbacher mit seinen geschmackvollen Überraschungen immer wieder beweist. In seinem Gourmetrestaurant serviert er die internationalen Spezialitäten wie Eismeerlachsforelle, Hummer oder Bluefin. „Nur regional ist nicht mein Anspruch“, sagt er, doch dann bekommt er von einem Fischzüchter aus der Nachbarschaft echte Bachforellen. „Das ist eine Offenbarung“, freut er sich noch heute und servierte die frischen Filets der Schwarzwälder Bachforellen als Sashimi.

An Steinbutt oder Kalbsfilet gibt er asiatische Aromen, mit den internationalen Gewürzen bearbeitet er auch gerne heimische Produkte. Er führt zusammen was schmeckt, wie seinen Ortenauer Schweinebauch mit Südsee Garnelen, Kalbsleber mit Ananas oder das Crème brûlée mit Himbeersorbet und Salzkaramell. „Eine Küche voller Finesse“, nennt dies der Guide Michelin und lobt anerkennend die Produkte von ausgesuchter Qualität, unverkennbare Finesse auf dem Teller, auf den Punkt gebrachter Geschmack und das hohe, konstante Niveau bei der Zubereitung.

Auch wenn er kein Regional-Papst sein mag, die Liebe zu den heimischen Produkten kann er nicht verleugnen. Als Jäger sind Wildgerichte nun mal sein Steckenpferd, doch die Idee und Begeisterung für die Douglasie ist ihm vermutlich nicht auf dem Pariser Großmarkt gekommen, sondern in seinem geliebten Lahrer Wald. Die Verarbeitung, der zwar schmackhaften, aber doch spitzen Nadeln zu einem Gourmetdessert bedarf Ideen und Arbeit. Mit Pinienkernen, Honig und Orangen- und Zitronenabrieb hat er aus den Douglasiennadeln ein Pesto zu seinem Rehrücken gezaubert. Doch jetzt steht auf der Speisearte ein Douglasien-Eis!

Für das Eis gefriert er die Douglasiennadeln ein und mixt sie im Paco Jet zu einer cremigen Masse. Rund um einen Schokoladenkern gibt er anschließend das Douglasien-Eis in Form eines Zapfens und verziert es mit einer dunklen Schokolade, dass das Eis tatsächlich einem Tannenzapfen gleicht. Dazu serviert er Schnapskirschen, freilich selbst eingelegt.

Das raffinierte Dessert erinnert mit seiner Aromenfülle an die berühmte Schwarzwälder Kirschtorte. Seine Kreation adelt Fehrenbacher mit einer goldenen Krone zur neuen Königin seiner Schwarzwald-Desserts. So findet sich klassische, regionale Küche auf internationalem, feinstem und zeitgemäßem Niveau wieder – dank engagierter und kreativer Köchen wie Daniel Fehrenbacher.

Auszug aus der Speisekarte

Knuspergarnele mit Guacamole, Aprikosensalsa und Eiszapfenrettich | Rumpsteak, Lammrücken und Wildbratwurst vom Grill, Pfifferlingsrisotto und Kirschtomaten | Eismeerlachsforelle mit Gurke, Senf und Tagliatelle

Karl-Heinz Lott | Appenweier-Nesselried

Hotel Gasthof Engel

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

15 Zimmer

Ruhetag Mittwoch und Donnerstag
Mittagstisch

Guide Michelin Teller,
Haus der Baden-Württembergischen Weine,
Südland Köche

Der Engel ist ein gewachsener Gasthof mit Stammtisch und ländlichem Charakter. Das gesamte Anwesen wurde von Grund auf saniert. Die Gasträume sind hell und lichtdurchflutet. Im Innenhof lockt eine großzügig angelegte Terrasse, umgeben von bunten Blumensträuchern.



Rosa gebratene Rehnüsschen mit Steinpilzen,
Rosenkohl und Petersilienwurzelpüree





WILD AUS ORTENAU-OBSTGÄRTEN GEMÜSE VON ORTENAU-BAUERN

Karl-Heinz Lott zerwirkt das Reh selbst und verwendet nachhaltig das ganze Tier

Kleiner Ort, große Küche könnte man über das Restaurant Engel im kleinen Flecken Nesselried schreiben. Nicht erst seit der Guide Michelin Karl-Heinz Lott mit seinem beehrten Teller auszeichnet, kennen selbst die Gourmets im nahen Frankreich die Adresse. Lott versteht es zu den Klassikern der Ortenauküche auch immer wieder mit feinsten Gerichten der Haute Cuisine zu überraschen. So stehen bei ihm, wie ganz selbstverständlich, Gänsestopfleber mit Calvadosäpfeln, neben einem Cordon bleu auf der Speisekarte. „Wir kochen, was die Gäste wollen“, sagt er, „und das so gut wir können!“

Wildgerichte sind im Gasthof Engel ein Klassiker des Hauses, aber Rehrücken bereitete Karl-Heinz Lott auch schon in den feinsten Sterneküchen zu. „Reh ist nun mal ein Star jeder Küche“, sagt er, „wenn es richtig zubereitet wird, gibt es kein besseres Fleisch, das, wenn es in der Region geschossen ist, auch noch nachhaltig ist und Bio-Qualität aufweist.“

Ein Reh zu zerwirken – so heißt die Kunst des Zerlegens – ist eine Fertigkeit, die heute kaum noch in Küchen gelehrt wird. Karl-Heinz Lott, wie auch sein Souschef, Roland Hettig, haben die Fähigkeit noch in ihren Lehrjahren erfahren. Michael Böger, heute im zweiten Jahr seiner Ausbildung, hat Glück. In seiner Jahrgangsklasse der Berufsschule gibt es kaum einen Kollegen, der so, wie er, das Handwerk des Kochs von der Pike auf kennenlernt. „Köche, die ein Reh selbst zerwirken können, bestimmen wie die Edelteile geschnitten und somit auch verwendet werden“, sagt Lott. Er zerlegt mit wenigen Handgriffen eine Rehkeule und entnimmt daraus die Nuss, die Oberschale und das Frikandeau.

Offiziell gilt der Rehrücken als das Edelteil, doch Karl-Heinz Lott schätzt das Fleisch der Nuss und der Oberschale aus der Keule ebenso. „Man muss es etwas länger ruhen lassen“, weiß er und serviert bei Vorbestellung auch eine ganze, geschmorte Keule. „Wir verwenden das ganze Tier“, garantiert er, „wir machen aus den Vorderläufen und der Schulter Ragout, schmoren das Schäufele, braten den Rücken und servieren die Nuss der Keule kurzgebraten, ebenso wie die Oberschale.“ Mit den Endstücken und Knochen köchelt Lott eine Wildjus mit einem herrlichen, kräftigen, unverfälschten Geschmack.

Sein Jäger, Manfred Just, nennt Lott den Saucen-König. Nicht nur für die Wildjus setzt Lott die Saucen wöchentlich an, auch für die Kalbsjus brät er die Knochen scharf an, löscht mit Wein ab und wiederholt den Vorgang immer wieder. „Gute Saucen brauchen Zeit und Geduld“, sagt er. Seine Wildjus verfeinert er mit etwas Cassis. „Da darf man nicht hudeeln“, rät er. Feinschmecker schätzen seine Art zu kochen, Rehgerichte sind immer gefragt. Neben Manfred Just bringt auch Rainer Hüger sein Jagdglück in den Engel. „Wir machen gerne Rehgerichte, nur wenig ist so ehrlich wie Wild“, sagt Lott, „Wild ernährt sich in der Natur, hat Bewegung und stirbt ohne Stress!“ Ebenso schätzt er das Fleisch des Wildschweins. Mit selbstgemachten Butterspätzle, Sauce und Preiselbeeren schmeckt jeder Wildteller im Engel! Dazu gibt es Gemüse aus den Gärten der Ortenau-Bauern.

Meist bringen die Jäger das Reh schon aus der Decke geschlagen in den Engel, Karl-Heinz Lott überlegt dann, wie er es servieren will. Manchmal serviert er statt der Preiselbeeren ein Kompott aus Feigen und Pfeffer dazu. Dazu im hinteren Teil dieses Magazins: Ortenau-Rehe, Obst und Früchte.

Auszug aus der Speisekarte

Mit Pesto gebratenes Kabeljaurückenfilet auf Rata-touillegemüse mit Bandnudeln | Kalbsrückensteak mit frischen Rahmpfifferlingen, buntem Gemüse, Butterspätzle | Mit Kräutern gratiniertes Lammcarré mit Kräuterjus und Kartoffelgratin

Gude Stub Casa Antica

Gastgeber Rita und Andrea Alesi
Küchenchef Andrea Alesi
Dreherstraße 9
77815 Bühl
+49 7223 30606
www.gudestub-casa-antica.de

Ruhetag Dienstag
Mittagstisch

Guide Michelin Teller / 2 Bestecke,
Gusto 6 Pfannen / 2 Bestecke,
Zertifikat der „Ospitalità Italiana“,
Merian live! Wo Deutschland am schönsten ISST,
Touring del Gusto,
Der Große Restaurant & Hotel Guide,
Gambero Rosso-Ristoranti Italiani nel Mondo,
Schlemmeratlas,
Expo 2015 Botschafter der sizilianischen Küche,
Mein Lokal, dein Lokal
Südland Köche

Viel Schindeln, Holz und warme Materialien sorgen für eine urige Atmosphäre. Auf der Terrasse duften die Kräuter Italiens mitten in Bühls Altstadt.



Risotto Borrachine
mit Ricotta-Pralinen in schwarzer Olivenkruste



AUTHENTISCHE ITALIENISCHE KÜCHE MIT WILDEN KRÄUTERN UND GEMÜSE

Andrea Alesi überrascht mit fast vergessenen Zutaten, wie wildem Brokkoli oder Borretsch

Andrea Alesi ist ein wahrer italienischer Genussbotschafter. Freunde der authentischen italienischen Küche pilgern von weit her nach Bühl. Ohne Zweifel wäre sein Casa Antica auch in Italien ein In-Ristorante. Er kocht einfach und ehrlich, was ihm schon als Junge, zu Hause auf Sizilien, schmeckte. „Ich habe lange nach Borretsch gesucht, bis mir ein Deutscher sagte, den gibt es auch hier“, erinnert er sich. Jetzt steht Borragine hin und wieder auf seiner Speisekarte, als ein herzhaftes, feines, grünes Kraut manchmal in seinem Risotto verarbeitet oder als Borretsch-Bällchen.

Bekannt ist die russische Borretsch-Suppe, in Ligurien wird Borretsch in Ravioli serviert und in Großbritannien kennt man Borretsch als Pimm's Likör. Andrea Alesi winkt ab: „Borretsch ist ein wundervolles Heilkraut und schmeckt einzigartig gut!“ In Deutschland wird es in Salaten verzehrt. Früher nutzten es die Hausfrauen als „Gurkenkraut“ für ihre Essiggurken, noch heute ist es ein fester Bestandteil der echten „Frankfurter Grünen Soße“. Die Blätter haben übrigens tatsächlich einen gurkenähnlichen, erfrischenden Geschmack. Seit er einen Bauern gefunden hat, der ihm seinen geliebten Borretsch auf den Bühler Markt bringt, steht bei ihm Risotto mit Borragine auf der Speisekarte.

Alesi kennt viele wilde Kräuter und Gemüsesorten, die in Italien zu den Tagesgerichten zählten. Er erinnert sich an die Geschmäcker seiner Kindheit und sucht in seiner neuen Heimat, rund um Bühl nach ihnen. Man sieht ihn auf jedem Wochenmarkt in Bühl, hier kauft er Zucchini, Auberginen und Radicchio von den Gärtnern der Ortenau ein. „Man kann nur mit frischem Gemüse gut kochen und durch den Klimawandel haben wir hier alles zur Verfügung, jetzt auch noch von einem Bühler-Bauern Borragine!“

Alesi fertigt aus den Borretschblättern mit Ricotta und Semmelbröseln außerdem Borretsch-Bällchen, oder mit Olivenöl und Pinienkernen ein Pesto und hebt dieses unter das Risotto, auch die Borretsch-Bällchen serviert er dazu.

Risotto mit Borretsch ist ein Zwischengang in einem italienischen Menü. „Als Gemüse passt es sehr gut zu vielen Hauptgerichten“, verrät Alesi, der jetzt, wenn er will, das ganze Jahr über in seiner Küche frischen Borretsch verarbeiten kann. „Borretsch wächst im Winter und Frühjahr in Italien, im Sommer und Herbst bei uns.“

Die grünen Blätter sind leicht behaart, kurz blanchiert aber verlieren sie ihre borstige Eigenheit, der Geschmack bleibt dominant feinherb. Die blauen Blüten dagegen haben einen süßlichen Geschmack. Alesi dekoriert damit auch eine manches Dessert. Und auf ein selbstgemachtes Dolce sollte man bei einem der besten Italiener der Region sowieso nicht verzichten.

Auszug aus der Speisekarte

Pappardelle „cu sucu di sasizza“: Pasta mit sizilianischer Wurst und Schweinrippchen in leicht pikanter Tomatensoße und Pecorino-Käse | Ossobuco di vitello alla Milanese: Geschmorte Kalbshaxe in eigenem Sud dazu Safranrisotto | Coniglio alla Ligure: Geschmortes Kaninchen in Knoblauch, Taggiasche-Oliven, Walnüssen, Pinienkerne und Rosmarin

Peter Leppert | Bühl

Jägersteig Hotel Restaurant Café

Gastgeber Peter Leppert
Küchenchef Peter Leppert
Kappelwindeckstraße 95a
77815 Bühl
+49 7223 98590
www.jaegersteig.de

12 Zimmer

Ruhetag Donnerstag
Mittagstisch

Südland Köche

Der schönste Platz – vielleicht der gesamten Ortenau – ist auf der Terrasse des Jägersteig. Umringt von Weinbergen reicht der Blick bis weit über das Rheintal. Wer mittags hier sitzt, will bis zum Abend bleiben. Wenn es kühl wird, bietet das ehemalige Kaffee einen Szenenwechsel in die goldenen 50er Jahre, oder das Restaurant empfängt mit modernem Flair.



Fotos Guido Gegg

Quetschen-Verführungen: Sorbet, Kompott, Parfait und Quetschen im Quarkhefknödel



QUETSCHEN VON EIGENEN BÄUMEN UND ANDERE REGIONALE PRODUKTE

Peter Leppert setzt auf Obst aus Ortenauer Gärten
und regionale Lebensmittel

Die wirklich fantastische Aussicht von jedem Platz des Hotel Jägersteig ist längst nicht mehr der einzige Grund, warum Feinschmecker die Kappelwindeckstraße in Bühl hinauf pilgern. Der Patron, Peter Leppert, hat es geschafft eine verführerische Küchenbrigade zusammenzuführen. Die Speisekarte ist gespickt mit außergewöhnlichen Gerichten, wie Würfel vom Wildhasenrücken mit Traubensauce oder dem Hausklassiker Hirschragout. Die Küche serviert appetitlich angerichtet die saisonalen Lebensmittel, die die Bauern und Züchter auf den Märkten der Region anbieten. Nicht nur zur Quetschen-ernte finden sich in manch einem Gericht raffiniert versteckt die Aromen der „blauen Königin“.

„Wir wussten noch, warum wir Ferien hatten,“ erinnert sich Peter Leppert an seine Schulzeit, „drei Wochen der Ferien hieß es Quetschen ernten.“ Quetschen sagen die Bühler zu ihrer Zwetschge, sie ist ihrer Meinung nach etwas ganz Besonderes. „Kleiner aber viel geschmackvoller als konventionelle Zwetschgen“, urteilt Peter Leppert Junior. Er ist frischgebackener Koch. Gute Köche sind Mangelware. Peter Leppert Senior hat seinen Sohn überredet, sich das kulinarische Handwerk doch einmal genauer anzusehen. Heute ist er begeisterter und leidenschaftlicher Jungkoch. Mit dem alten Hasen Alex Seifermann, der einst im Gourmetrestaurant Top Air, in Stuttgart, Küchenchef war und Anastasia Makridou, die ebenfalls bei Peter Leppert Senior ihr Handwerk erlernt hat, bilden die vier eine verführerische Jägersteig-Brigade. „Ich bin der Springer“, lacht Senior Peter Leppert, wobei jeder der Köche auf jedem Posten einzusetzen ist. Das neue Team hat die Qualität der Küche gesteigert, die Speisekarte überrascht mit immer neuen Kreationen, man schmeckt die Leidenschaft der Köche für ihr Handwerk.

Früher pilgerten die Bühler am Sonntagmittag die Kappelwindeckstraße in das Café Jägersteig hinauf. Mutter Leppert machte den besten Quetschenkuchen der Stadt, sagen alte Stammkunden. Der heutige Patron, Peter Leppert, blieb als Koch der Familientradition treu, aber außer Quetschenkuchen serviert er Kalbfleischröllchen gefüllt mit Quetschen. Als Vorlage diente ihm die Schweizer Schweinefilet-Vögeli. Die Eidgenossen füllen das Schweinefilet ihrer Roulade mit Dörrobst. „Schwein wollte ich nicht nehmen“, erinnert sich Peter Leppert an die Entstehungsgeschichte seines heutigen Haus-Klassikers. „Kalbfleisch und gedörrte Quetschen, das wurde schnell zum Renner!“ Selbst Quetschen ernten muss Peter Leppert heute nicht mehr. Seine Cousine Brunhilde Schmidt hat die Bäume der Familie übernommen, sie bringt ihm die Quetschen frisch geerntet in die Küche. Seine neueste Kreation sind Quetschen im Speckmantel mit Blauschimmelkäse. Auf diese Idee kam Leppert in einem Spanienurlaub, als er Datteln im Speckmantel genoss. „Unsere Quetschen haben eine perfekte Balance zwischen der Frucht und der Süße“, sagt Peter Leppert, „man kann sie auch herrlich als Mousse zu Wildgerichten servieren.“

Für Quetschen im Dessertbereich kennen die Jägersteig-Köche viele Rezepte. Die Küche serviert Quetschen als Sorbet, Kompott, Parfait oder Quetschen im Quarkhefknödel. Die Bühler Quetsche ist mit Recht der Star der Bühler Traditionsküche, sie ist vielseitig einsetzbar. Selbst als Abschluss eines schönen Menüs: flüssig und hochprozentig als „Verdauerle“.

Auszug aus der Speisekarte

Gebratenes Filet vom Zander auf Pfifferling-Gemüse und Kartoffel-Oliven-Stampf | Wiener Schnitzel vom Kalb mit Marktgemüse und Kartoffelkroketten | Sous vide gegartes Zitronenhähnchen mit Rahmkäsemaul-täschle und Teriyakijus

Ralf Müller | Haslach

In Vino Veritas

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

9 Zimmer

Ruhetag Donnerstag und Samstagmittag
Mittagstisch

Auszeichnung des Ortenau-Kreis
als eines der zehn besten Restaurants,
Südland Köche

Ein herrschaftliches Stadthaus, solide auf sichtbarem Schwarzwälder Sandstein gebaut, lockt einzutreten. Das Restaurant ist innen neu und gradlinig gestaltet, hell und lichtdurchflutet, und besticht mit warmen Farben und hellen Eschenholztischen. Eine kleine Terrasse lockt an warmen Abenden zum Feierabend-Viertel im Freien.



Wildschweinfilet in Preiselbeer-Crêpe
mit Holunderjus und herblichem Gemüse,
Steinpilze und Kürbis-Kartoffel-Püree



FRISCHE LEBENSMITTEL SIND BESTE LEBENSMITTEL

Ralf Müller kauft gerne frische Produkte in der Region ein, schaut aber auch über den Tellerrand hinaus

Für Gourmets ist die Heimkehr von Ralf Müller in seinen Geburtsort Haslach ein feiner Gewinn. Vor längerer Zeit verließ er seinen Geburtsort, um Koch zu werden. Während landauf, landab viele Restaurants schließen, hat er vor 8 Jahren mit seiner Frau das Genussrestaurant „In Vino Veritas“ eröffnet. Heute zählt er zu den ausgezeichneten Köchen der Ortenau. Der Landkreis verlieh ihm das Qualitätssiegel der „Top Ten“, somit zählt sein Restaurant amtlich zu den zehn besten Restaurants des Kreises. In kurzer Zeit hatte er sich viele Stammgäste erkocht. „Die Stammgäste sind unsere Auszeichnung“, lacht er.

„Die besten Produkte sind frische Produkte“, weiß Ralf Müller, „und die frischesten Produkte bekommst du in der Region!“ Deshalb nimmt er sich die Zeit und fährt zu den kleineren Bauern und Züchtern der Ortenau und holt sich das Gemüse oder Obst frisch vom Feld ab. „Teurer ist das für mich nicht“, rechnet er vor, „da bekomme ich kleine Mengen, die ich dann tatsächlich für mein kleines Restaurant brauche, so muss ich nie etwas wegschmeißen.“

Da zeigt sich der junge Küchenchef und Gastwirt konservativ: „In einer guten Küche werden keine Lebensmittel weggeworfen!“ From nose to tail, sagen Gourmetköche und daran hält sich Ralf Müller. „Wenn man’s noch gelernt hat, kann man ein Reh oder auch Kalb selbst zerlegen und von der Kalbszunge bis zum Ochenschwanz alles verwerten.“ Gelernt hat Ralf Müller sein Handwerk im legendären Parkhotel Wehrle in Triberg. Schon als Junge hatte er Forellen aus der Kinzig geangelt und über dem Lagerfeuer gebraten. „Ich habe schon immer gerne gekocht“, erzählt er, „aber ich wollte es richtig lernen.“ Glücklicherweise war seine Schwester in der Gastronomiebranche tätig, sie riet ihm: „Wenn du das Handwerk der Köche erlernst, dann lerne es in einer guten Küche.“ Das Wehrle zählte damals zu den Sterneküchen des Schwarzwaldes, da lernte Müller nicht nur wie man Forellen perfekt zubereitet.

Fischgerichte sind heute noch seine Spezialität, dabei schaut er gerne über den regionalen Teller hinaus: Thunfischtatar Asia Style, Wolfsbarsch oder auch Steinbutt stehen bei ihm auf der Speisekarte. „Aber immer mit dem bauen MSC-Siegel“, garantiert er, „oder noch besser an Leinen geangelt.“ Eine nachhaltige Küche verspricht er seinen Gästen. „Erstens, weil es besser schmeckt und zweitens haben wir als Köche eine Verantwortung!“

Vielleicht hat er sich deshalb schnell mit den regionalen Jägern angefreundet. Wild aus dem Kinzigtal zählt sicherlich zu den nachhaltigsten Gerichten. Außer Reh weiß Ralf Müller auch Wildschwein verführerisch anzurichten. Mit welcher Leidenschaft und Akribie er dabei als Koch vorgeht, zeigt sein in einem Preiselbeer-Crêpe serviertes Wildscheinfilet. Die schmackhafte Crêpe bestreicht er mit einer Wildschweinfarce, mit einem im Frühling angesetzten Holunderblüten-Sirup und im Herbst gereiften Holunderbeeren macht er einen Holunderschaum, auch Häppchen einer Williams-Birne verfeinert er mit Holunderbeeren-Sirup; dazu gibt es Steinpilze und karamellisierte Esskastanien.

Mit Gourmetküche will er seine Kochkunst trotzdem nicht überschreiben. „Ich koche einfach mit ganz natürlichen und gesunden Lebensmitteln und lasse mir gerne eine etwas andere Zubereitung einfallen.“ – Kein Wunder, dass bei diesem Anspruch das Restaurant sich unter den „Top Ten“ der Ortenau befindet. Er jedenfalls zählt für seine Stammgäste längst zu den Top Ten-Köchen!

Auszug aus der Speisekarte

Riesengarnelen provincial mit mediterranem Gemüse und Kräuter-Ravioli | Rehragout in Spätburgundersauce mit Gemüse und Spätzle vom Brett | Oberharmersbacher Forellenfilet mit Haselnussbutter

Kurt Sütterlin | Haslach

Gasthaus zur Kanone

Gastgeber Christa und Kurt Sütterlin
Küchenchef Kurt Sütterlin
Hauptstraße 54
77716 Haslach
+49 7832 977511
www.gasthaus-kanone.de

Ruhetag Montag und Dienstag
Mittagstisch

Feinschmecker 500 beliebtesten Restaurants in Deutschland
für jeden Tag,
Schmeck den Süden 2 Löwen,
Südländ Köche

Schon die Fassade ist dank kunstvoller Malereien einzigartig. Wer eintritt, vergisst schnell die Hektik des Alltags. Unwillkürlich befindet sich der Gast in einer anderen Zeit. Museal sind die historischen Gasträume: der klassische Eichenparkettboden, die stuckverzierte Decke, der Herrgottswinkel und vor allem die zeitgenössischen Ölgemälde des 19. Jahrhunderts.



Kürbisknödel mit frischem Marktgemüse,
Parmesan-Schaum und -Hippe



„WIR KAUFEN REGIONAL – WEIL ES HIER ALLES GIBT!“

Christa und Kurt Sütterlin wollen regionale Gemüse servieren, dazu brauchen sie regionale Lebensmittel

Die Urkunde von „Schmeck den Süden“ mit zwei Löwen garantiert, dass Kurt Sütterlin nicht nur von regionaler Küche spricht, sondern auch amtlich bescheinigt viele Lebensmittel regional einkauft. Eine weitere Urkunde des „Feinschmecker“ zählt die Kanone zu den 500 beliebtesten Restaurants in Deutschlands für jeden Tag. Zusammengefasst: Hier wird regional gekocht und zwar gut! Kurt Sütterlin winkt bescheiden ab: „Mir kochet halt, dass es schmeckt!“ Dabei achten Christa und Kurt Sütterlin auf die Wünsche der Gäste und servieren immer mehr vegetarische Gerichte.

Geschmorte Ochsenbäckle oder rosa gebratenes Lammkarree, und natürlich ein Fischgericht, stehen meist auf der Speisekarte von Christa und Kurt Sütterlin. Doch immer mehr bieten die beiden auch vegetarische Gerichte an. „Mindestens ein Vegi-Gericht stand immer auf unserer Speisekarte, jetzt sind es halt zwei oder drei“, lacht Kurt Sütterlin. „Die Zeiten ändern sich“, sagt Christa Sütterlin, auch sie braucht nicht jeden Tag Fleisch auf ihrem Teller. „Ich koche gerne vegetarisch“, erklärt Kurt Sütterlin und dreht in seiner Hand einen großen Kürbis, dabei überrascht er seine Gäste und zeigt, was man aus Gemüse alles machen kann.

Gerade hatte er Spinatnocken auf der Speisekarte stehen, jetzt teilt er den großen Hokkaido-Kürbis in zwei Teile und entnimmt sein Fleisch. Mit Zwiebeln und Knoblauch wird er es in Butter dünsten und dann pürieren. Mit Petersilie und Schnittlauch, Brotwürfeln und Milch wird er aus der Kürbismasse runde Knödel formen. „Absolut regional!“, attestiert er den Kürbisknödeln und verweist auf die Schwarzwald Milch und Butter.

„Bei uns in der Ortenau wächst doch alles, was wir für gute Gerichte brauchen“, freuen sich die beiden. Gerade für die vegetarischen Gerichte liefern die Ortenau-Bauern alles was die traditionelle Küche schon immer verwendet hat. „Bessere Qualität kann man auf dem Markt nicht bekommen, als Gemüse aus der Region“, weiß Sütterlin, „das ist frisch geerntet, vieles bekomme ich in Bio-Qualität und kurze Wege sind inklusive.“ Darauf achten die Sütterlins auch bei dem Einkauf von Fleisch. Ihr Metzger Winterhalter aus dem Elztal kauft seine Tiere ebenfalls nur bei den Schwarzwald-Bauern.

„Für die vegetarischen Gerichte muss man sich immer etwas Neues einfallen lassen“, weiß Kurt Sütterlin, „nur Nudeln mit Gemüse, diese Zeiten sind vorbei.“ Das liegt allerdings auch am Ehrgeiz des leidenschaftlichen Kochs, der auch als Senior noch immer gerne in der Küche steht. Risotto mit Pilzen oder Gnocchi in Rahmsauce sind für Sütterlin Standard. Auch mit dem Kürbisknödel allein gibt er sich nicht zufrieden, frisches, buntes Gemüse legt er auf den Teller und einen Parmesanschaum.

Auf Vorbestellung lassen sich Christa und Kurt Sütterlin auch vegane Gerichte einfallen. „Dann wird das Gemüse eben statt in Butter in Öl gebraten“, sagt Kurt Sütterlin, „und statt Eis gibt es ein frisch gemachtes Sorbet.“ – Doch seinen Kürbisknödel krönt er zum Schluss noch mit einer duftenden Parmesan-Hippe, dann schmunzelt er und gibt als Tipp: „Zu den Kürbisknödeln und Gemüse würde jetzt auch mit Pilzen ein Wildgericht passen ...“.

Auszug aus der Speisekarte

Carpaccio vom Rind mit Oliven-Zitronen-Vinaigrette, dazu frisch gehobelter Parmesan | Gegrillte Garnelen und Jakobsmuscheln mit schwarzem Venere Risotto, cremiger Soße, verfeinert mit Durbacher Riesling Sekt | Geschmortes Ochsenbäckle auf Kürbispüree mit Spätburgundersauce

Pasquale Viglioglia | Zell-Weierbach

Donna Selvatica

Gastgeber Pasquale Viglioglia
Küchenchef Pasquale Viglioglia
Talweg 4
77654 Zell-Weierbach
+49 781 91 90999
www.donna-selvatica.de

Ruhetag Montag
Mittagstisch

Südland Köche



Abgelegen vom Touristenrummel stehen solch alte Ristorante auch in Italien. Seit 1875 werden inmitten von Zell-Weierbach hier 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 mit großer Espresso-Maschine. Auf der Terrasse sitzen die Gäste wie in Bella Italia vor einer Trattoria.



Wolfsbarsch sanft in der Röhre gegart
mit herblichem Gemüse



ITALIENISCHE KÜCHE HEISST SEMPRE FRISCHEKÜCHE!

Pasquale Viglioglia fährt fast täglich zum Großmarkt und kauft frisches Gemüse und Fische

Freunde der echten italienischen Küche fühlen sich hier schnell zu Hause. Selbst eingefleischte Fleischfreunde lassen sich von feinsten, fleischlosen Pasta- oder Fischgerichten verführen. Pasquale Viglioglia fährt, wenn es sein muss täglich zum Großmarkt und kauft seinen Fisch absolut frisch ein. Calamari, Tonno und Sardina stehen auf der Speisekarte, oder Branzino – zu Deutsch Wolfsbarsch – einer der Lieblingsfische des Capos.

Wie immer er es macht, scheint für viele Hobby-Köche ein Rätsel. Doch selbst Sterne-Köche besuchen hin und wieder das „Donna Selvatica“. „Ich mache nichts Besonderes“, lacht Pasquale Viglioglia, der als Autodidakt Küchenchef wurde, „ich kaufe einfach gute Produkte und gebe sie zusammen mit gutem Olivenöl und ein paar Kräutern in die Pfanne.“ Der Kerl hat ein Händchen frische, unverfälschte italienische Küche zu servieren und verfährt dabei längst nach der Weisheit des Jahrhundertkochs Eckard Witzigmann: Das Produkt ist der Star! „Das ist für mich in Offenburg doch kein Problem“, winkt er ab, „ich bin schnell im Großmarkt oder in Straßburg.“ Dann grinst er schelmisch und schiebt nach: „Wer gut kochen will, muss mit Liebe essen!“

Heute hat er zehn frische Wolfsbarsche mitgebracht. Gestern hatte er zehn Seezungen gekauft, am Abend waren alle weg. „Aber Branzino ist sowieso mein Lieblingsfisch“, sagt er und legt einen Wolfsbarsch in eine Kasserolle mit Olivenöl, etwas Knoblauch, Thymian und Tomaten. „Unsere Kunst ist al dente“, schmunzelt er und schiebt den ganzen Wolfsbarsch bei niedriger Temperatur keine dreißig Minuten in die Röhre. „Al dente“ heißt bissfest, auf jeden Fall nicht zu weich und schon gar nicht verkocht!

Pasquale Viglioglia hat Gäste, die gute Qualität zu schätzen wissen. Er ist wahrlich kein Edel-Italiener, hat aber edle Produkte. „Branzino aus der Zucht schmeckt nicht, wie ich Branzino kennengelernt habe“, verrät er. „Ich war mit dreizehn Jahren zum ersten Mal am Meer in Agropoli und habe einen ganzen Fisch mit meiner Familie gegessen“, schwärmt er noch heute. Wolfsbarsche aus dem Wildfang bringen schnell eineinhalb Kilo auf die Waage, Wolfsbarsche aus der Zucht haben meist nur ein Drittel des Gewichts. „Und schmecken ganz anders“, beharrt der Selfmade-Koch, der seinen Gästen in erster Linie den Geschmack seiner Kindheit servieren will.

Pasquale ist in den Bergen östlich von Agropoli aufgewachsen. Fisch gab es bei seiner Mutter selten und wenn dann Stoccafisso, den berühmten in Salz eingelegten Stockfisch. Heutet winkt er ab: „Fisch muss frisch sein, die Filets ganz sanft gegart“, sagt er und schüttet von seinem hauseigenen Olivenöl, das er jährlich aus Italien mitbringt, über das weiße Fleisch des Branzinos. „So muss er duften“, strahlt der Capo und filetiert am Tisch der Gäste mit seinem italienischen Fascino den großen Fisch für zwei oder mehrere Personen.

Ebenso frisch und al dente aus der Pfanne nahm er zuvor Finocchio, Rapa gialla und Pomodori – also Fenchel, gelbe Rüben und Tomaten. „Und immer die passenden Kräuter dazu“, lacht er, „so einfach geht Cucina italiana!“

Auszug aus der Speisekarte

Thunfisch-Tatar | Ravioli Piemontesi mit Butter und Salbei | Lammkotelett mit Rosmarin | Panna cotta

Hugo Ernst | Appenweiler

Hotel Restaurant Hanauer Hof

Gastgeber Familie Ernst
Küchenchef Hugo Ernst
Ortenauer Straße 50
77767 Appenweiler
+49 7805 95660
www.hanauer-hof.de

20 Zimmer

Ruhetag Sonntag

Südland Köche



Großzügig und hell ist der Gastraum, warm und freundlich der Frühstücksraum und idyllisch die Terrasse im Hof des ehemaligen landwirtschaftlichen Anwesens. Im Keller gibt es eine Bar, rustikal eingerichtet mit Lounge, Humidor und badischem Gin und Whisky.



Steinbuttfilet auf Babyspinat unter gratinierter
Urloffer-Meerrettich-Kruste mit Fettuccine
und Rieslingssauce



FLEISCH & FISCH INTERNATIONAL OBST UND GEMÜSE REGIONAL

Hugo Ernst serviert Angus Rind aus Übersee,
Edelfische aus dem Meer und Gemüse von den
Bauern der Ortenau

Allein wegen des Restaurants sollte man im Hanauer Hof übernachten. Hugo Ernst zählt zu den handwerklichen Köchen der alten Schule. Er weiß noch wie man ein Reh zerlegt, oder einen großen Fisch filetiert. Seine Gäste schätzen die ausgezeichnete Qualität seiner Gerichte. Das Angus-Rindersteak gratiniert er mit einer Ortenauer Kräuterkruste, den Rehrücken serviert er auf heimischen Pilzen oder er filetiert einen Zander oder Steinbutt und serviert die Filets auf frischem Gemüse. Als alter Hase seines Fachs weiß er die Filets – ob Fleisch oder Fisch - auf den Punkt zu garen. „Das habe ich im Gefühl“, lacht er.

Meeresfische sind für Hugo Ernst als Koch pure Leidenschaft. „Die Vielzahl der Fische und die Mengen an verschiedenen Rezepten bieten Raum für kreative Gerichte“, freut er sich. Heilbutt und Steinbutt zählen zu seinen Top-Lieblingstischen, aber von abgepackten Fischfilets will er nichts wissen. „Ich möchte den ganzen Fisch geliefert bekommen, ihm in die Augen sehen“, sagt er, „ich brauche die Karkassen, wie will man sonst eine Sauce machen?“, fragt er rein rhetorisch, während er einen großen Steinbutt zerlegt. Mit wenigen Schnitten entnimmt er dem großen Plattfisch vier Filets. Zwei bis dreimal pro Woche bekommt Hugo Ernst frischen Fisch in seine Küche geliefert. Je nach Angebot der Deutschen See verwendet er auch Seezungen, Wolfsbarsch, Doraden oder Zander. Fisch ist in, immer mehr Gäste verlangen danach. Für Unentschlossene bietet Hugo Ernst meist ein Gericht mit verschiedenen Variationen von Meeresfrüchten oder Fischen an, wie Jakobsmuscheln, Riesengarnelen und Zanderfilet an Safranschaum auf einem Teller. „Mein Lieblingsfisch ist Hummer“, schmunzelt er augenzwinkernd, „aber das ist ja kein Fisch, sondern ein Krebs.“ Wobei er auch gerne frische Gambas in eine Pfanne mit Öl gibt, diese mit Knoblauch und Zwiebeln in der Pfanne schwenkt und mit Weißwein ablöscht. „Dazu noch ein paar Kräuter und fertig!“, gibt er als Tipp. Großes Bohei ist seine Sache nicht, aber er weiß immer mit den passenden Kräutern jedes Gericht zu verfeinern.

Die passenden Kräuter hegt und pflegt der Küchenchef in seinem eigenen Garten. Das Gemüse bezieht er von einem Händler aus Appenweier, die Kalbsleber beschafft er sich jede Woche frisch im Schlachthof. „Aber der Steinbutt kommt nicht aus dem Rhein“, schmunzelt er. Gerne kauft Hugo Ernst in der Region ein, aber das Angebot und die Qualität müssen stimmen. „Klar besorge ich mir den Salat und Gemüse in der Region, da sehe ich wie die Salatblätter aussehen, und weiß was ich meinen Gästen serviere.“ Beim Meeresfisch verlässt er sich auf seine Lieferanten und das blaue MSC-Siegel. Bio-Zuchtlachs aus Schottland zum Beispiel findet seine Zustimmung, aber konventionelle Zucht lehnt er ab.

Der Steinbutt, den er unter einer Kruste seines berühmten Urloffer Meerrettich serviert, ist Wildfang. „Freilich ist Leinenfang immer etwas teurer, aber unsere Gäste honorieren den ökologischen Fang“, hat er erfahren. „Das Siegel verschafft uns ein ruhigeres Gewissen“, sagt Ernst, der sich der Verantwortung der Köche bewusst ist. „Man schmeckt nicht nur die Vorteile des Wildfangs, als Koch sieht man sie deutlich“, verrät Ernst, „die Filets sind fester, die Struktur des Körpers ist muskulöser und die Fische sind im Gegensatz zu Zuchtfischen meist unverletzt.“ Wer in das Steinbuttfilet von Hugo Ernst beißt, erfährt den frischen und exquisiten Geschmack, charakteristisch mit feinen, nussigen Geschmacksnuancen. Er winkt bescheiden ab: „Steinbutt ist nun mal ein Topprodukt!“ - Wenn er von Hugo Ernst zubereitet ist, auf jeden Fall!

Auszug aus der Speisekarte

Carpaccio vom Rehrücken mit Parmesan, Preiselbeer und Wildkräutersalat | Rumpsteak vom argentinischen Weiderind unter Kräuterkruste mit Pommes | Hausgemachte Frischkäse-Ravioli an einer Waldpilzrahmsauce

Stefanie Weber | Ettenheim

Restaurant Weber

Gastgeber Stefanie, Margot und Werner Weber
Küchenchefin Stefanie Weber
Im Offental 1
77955 Ettenheim
+49 7822 89480
www.restaurant-weber.de

Ruhetag Montag und Dienstag, außer an Feiertagen
Mittagstisch

Slow Food Mitglied,
Südland Köche

Schon die Auffahrt zum Weingut Weber, einem der modernsten Badens, entschleunigt. Der Besucher fährt an einem Walnussbaumgarten und Reben vorbei. Das Restaurant empfängt den Gast mit warmen Farben, viel Holz und bäuerlichen Accessoires. Natürliche Baumaterialien, weiter Blick in das Grün des Rheintals. Bei schönem Wetter sitzen die Gäste auf der Terrasse und dürfen sich wie ein Landvogt fühlen: Unverbaute Sicht bis in die Vogesen.



Dreierlei vom Wildschwein: kurz gebraten der Rücken, geschmort der Flädle-Rollbraten und das Wildschweinragout mit schwarzen Walnüssen



WALNUSSBÄUME UND REBEN – GEHEGT, GEPFLEGT UND SERVIERT

Stefanie Weber bereitet ihre Gerichte
am liebsten mit Lebensmitteln
des eigenen Weinguts zu

Da weiß sie was sie hat. Stefanie Weber ist mit den Walnussbäumen und Reben um ihr elterliches Weingut groß geworden. Mehr Slow Food geht gar nicht! Sie verwendet die Walnüsse für ihr Pesto oder verfeinert mit den Trauben ihr Sauerkraut. Gradlinig und bodenständig darf man ihre Küche nennen, obwohl sie in der Sterneküche gelernt hat. Das schmeckt, wer bei ihr einen rosa gebratenen Rehrücken mit Spätzle genießt oder zur Forelle ein Spinatmaultäschle. Die Spätzle haben Biss und feine Nussaromen, das Maultäschle überrascht mit feinen Walnussplittern, die sie zuvor schmackhaft geröstet hat.

Die Frau kocht noch immer mit Liebe und Leidenschaft. Stefanie Weber hat ihren Beruf gefunden. Seit fünfzehn Jahren führt sie ihr eigenes Restaurant und überrascht ihre Gäste mit neuen Ideen und Kreationen. Dabei ist ihr keine Mühe zu viel. Gerne serviert sie gleich mehrere Genüsse einer Hauptspeise auf verschiedene Zubereitungsarten. Dreierlei vom Wildschwein heißt für sie dreifache Arbeit. „Das ist mein Job“, lacht sie und serviert zu dem kurzgebratenen Wildschweinerücken einen geschmorten Rollbraten von der Wildschweinschulter und ein Ragout aus der Wildschweinkeule auf einem Teller. „So hat der Gast das Vergnügen die Unterschiede der verschiedenen Teile eines Tieres zu schmecken und auch die verschiedenen Zubereitungsarten unterschiedlich zu bewerten.“

Doch damit nicht genug, Stefanie Weber überrascht zusätzlich mit verschiedenen Zubereitungsarten von Walnüssen. Den Wildschweinerücken gratiniert sie mit einer Walnusskruste und auch im Flädlemantel des Rollbratens hat sie Walnüsse verarbeitet, zusätzlich serviert sie schwarze Walnüsse auf dem Teller. „Johanni-Nüsse“, sagt sie dazu. Bis zum Johannistag, am 24. Juni, müssen die Walnüsse grün geerntet werden, dann legt Stefanie Weber sie in einen süßen Sud ein. Eine schmackhafte Alternative zu einem Wildgericht anstelle süßer Preiselbeeren. Der aufmerksame Gast darf schon bei der Auffahrt zum dem Weingut Weber die besten Zutaten der Küche genießen. Er fährt an den Reben und einem der größten Walnussgärten Süddeutschlands mit über 450 Bäumen vorbei. Deshalb gehören Walnüsse in der Küche zu Stefanie Webers Restaurant, seit sie eröffnet hat. Walnüsse im Pesto, zum Ziegenfrischkäse, in der Kürbissuppe, im Maultäschle, im Spätzleteig, im Armen Ritter, in den Flädle oder Parfaits. „Walnüsse schmecken immer gut und sie geben einen feinen Crunch im Mund“, freut sich die Küchenchefin. Die Frage nach der zusätzlichen Arbeit will sie wieder nicht gelten lassen. „Walnussknacken ist Familientherapie“, schmunzelt sie, „schon als Kind saß ich mit meiner Oma am Tisch und wir habe Abende lang mit meinem Bruder und meiner Schwester Nüsse geknackt.“

So darf man sich das Familienleben der Webers auch heute noch vorstellen, denn die Seniorin, Margot Weber, benötigt ebenfalls viele Walnüsse. Ihr Walnussbrot steht den Gästen nicht nur zum Aperitif im Restaurant zu Verfügung, längst fragen Gäste auch gezielt nach ihrem Brot.

„Ich bin halt gerne regional unterwegs!“, sagt Stefanie Weber und was liegt da näher, als mit den Lebensmitteln des eigenen Hofes zu kochen? Schließlich haben sie einst die Gerichte ihrer Oma animiert Köchin zu werden. Heute serviert sie die Traditionsgerichte der Großmutter, mit der Kochkunst der Gourmetküche zubereitet und danach einen Walnusslikör oder Wallnuss-Gin, von ihrem Bruder angesetzt. – So geht wahre Regionalküche!

Auszug aus der Speisekarte

Schweinsbäckle in Spätburgunder geschmort mit glasierten Karotten und Kartoffelpüree | Rinderrückensteak mit Rotwein-ZwiebelsöÙe, Speckbohnen und Brägili | Seeteufelmedaillons mit Walnuss-Senfkruste, Petersilienwurzel und Nudeln

Bernhard Kininger | Achern-Oberachern

Kininger's Hirsch

Gastgeber Bernhard Kininger
Küchenchef Bernhard Kininger
Oberacherer Straße 26
77855 Achern-Oberachern
+49 7841 21579
www.kiningers-hirsch.de

5 Zimmer

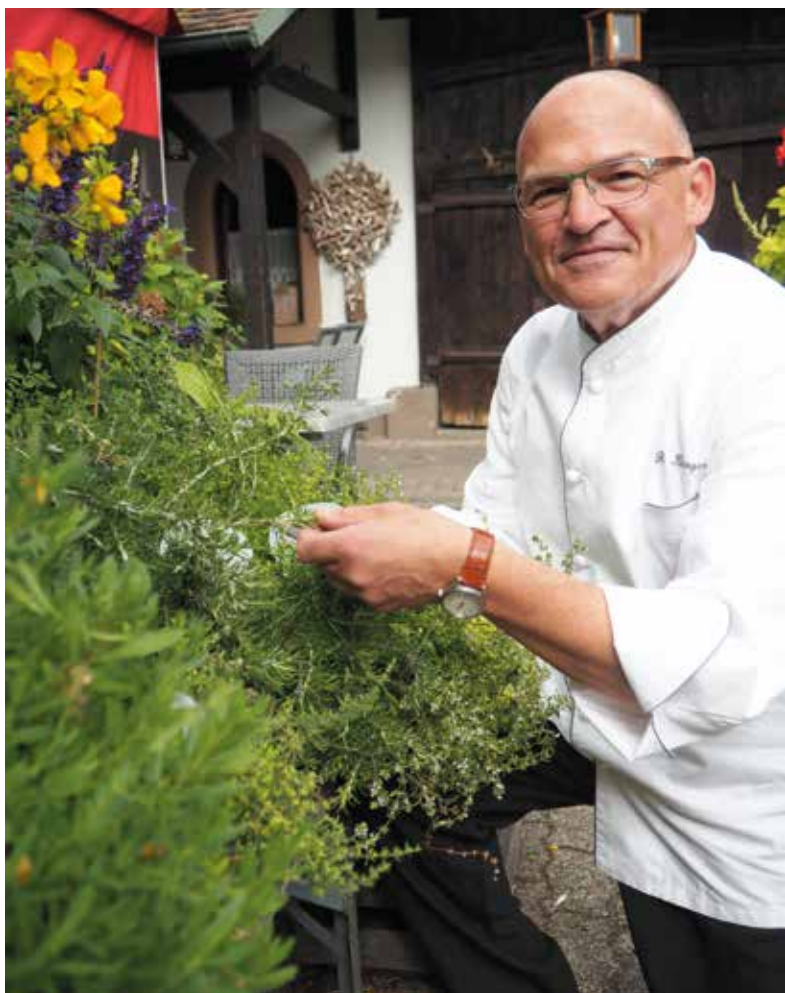
Ruhetag Montag und Dienstag
Mittagstisch

Guide Michelin Teller,
Feinschmeckertipp: Unter den 500 besten Restaurants für jeden Tag,
Südland Köche

Lange, bis in den Spätherbst, sitzen die Gäste am liebsten im Innenhof, inmitten eines herrlichen Kräutergartens und genießen eine einzigartige, romantische Hofatmosphäre. Im Restaurant speisen die Gäste, von warmen Holzönen umgeben, etwas gediegener und nobler. Der Gasträum dagegen hat den Charme eines gewachsenen Landgasthofs, der Raum ist lichtdurchflutet, klassischer Parkettboden und Holztäfelung rundum.



Zanderfilet mit Zitronenthymian gebraten
auf Rahmlauch mit Steinpilzen



FRISCHE PRODUKTE UND KRÄUTER AUS DEM GARTEN

Bernhard Kininger pflegt seine eigenen Kräuter und verfeinert damit jedes Gericht

Von den kritischen Testern des Guide Michelin ist er mit dem begehrten Teller, und vom Feinschmecker ist sein Restaurant als eines der 500 besten für jeden Tag, ausgezeichnet, das sagt schon alles. Bernhard Kininger serviert auf feinstem Niveau, ohne Schnörkel und Türrchen. Im Herzen ist er ein bodenständiger Ortenau Koch. Er richtet seine regionale Küche mit französischem Akzent fein und gehoben an. Dabei adelt er jedes Gericht mit einem seiner Kräutlein aus dem eigenen Garten. „Ein schöner Zander mag das Hauptgericht sein, aber die Kräuter sind die Stars in den Nebenrollen und geben in jedem Gericht den Ton an.“

Ein Gericht ohne Kräuter ist für Bernhard Kininger kaum vorstellbar. Für fast jede Vorspeise, oder Hauptspeise, selbst bis zum Nachtsch, sieht man ihn in seinem Kräutergarten wohlüberlegt bei der Ernte. Rosmarin ist nicht gleich Rosmarin. Für das Lamm zupft er Pinienrosmarin vom Strauch, für das Kaninchen Provencale-Rosmarin. „Der Pinienrosmarin ist kräftig, fast harzig im Geschmack“, weiß er. Es gibt wohl kein Kräutlein, das nicht unzählige andere Arten neben sich hätte, bei dem nicht jedes Blättchen anders schmeckt. „Ich weiß gar nicht wie viele verschiedene Thymianarten es gibt“, gibt Kininger zu. Er hat unter anderem auch Thymian mit Orangenaromen und mit Zitronengeschmack in seinem Garten. „Zitronenthymian gebe ich an den Zander“, verrät er und legt die frisch geschnittenen Blättchen auf die Zanderfilets, die er in Butter auf der Haut kross brät.

Dem Satz von Eckart Witzigmann: „Der Star ist das Produkt!“ stimmt er zu, doch Kininger will sich nicht für einen einzigen Star auf dem Teller entscheiden. Freilich bestellen die Gäste bei ihm einen Rochenflügel, die Maischolle oder Saltimbocca. „Aber was wären alle diese schönen Produkte und Gerichte, ohne Kräuter?“, fragt er, und gibt an den Rochenflügel eine Estragonbutter, an die Maischolle mit Erdbeerbutter und grünem Pfeffer eine milde mexikanische Minze und an die Saltimbocca seine frischen Blätter der Salbeistaude. Auch den Seeteufel verfeinert er mit Salbeiblättern. Die Gäste sitzen in dem Kräutergarten im Innenhof des Hirsch, sie riechen den Duft der verschiedenen Kräuter. Wenn die Temperaturen steigen, kann es nach Schokolade riechen. „Das ist die Schokoladenblume“, lacht Kininger, „Sie sieht aus wie eine Margerite, kaum wird es warm im Innenhof, duftet sie wie geschmolzene Kuvertüre.“ Doch dann winkt er ab: „Zur Verfeinerung der Desserts taugt dieses Kraut leider wenig.“ Dafür greift er für seine Crème brûlée lieber zu Rosmarin, schneidet die Nadeln ganz klein, damit sie sich im Mund zart anfühlen und ihr volles Aroma entfalten können.

Über 50 verschiedene Kräuter pflegt der Küchenchef Kininger in seinem Innenhof, warum wurde er da nicht gleich Gärtner? Er lacht: „Ich pflege die Kräuter nur, weil ich als Koch damit jedes Gericht verfeinern kann.“ Er ist eben ein echter Gourmet-Koch, nur deshalb wurde er jetzt zum Gourmet-Kräuter-Gärtner. Seltene, edle Kräuter betüdeln er besonders liebevoll. Die Menge, die er an Petersilie oder Schnittlauch benötigt, muss er sich liefern lassen. Auch wenn er gerade für eine große Gesellschaft das Lachstatar mit Kapuzinerkresseblüten verfeinert, sind seine Blüten aus dem eigenen Garten kurzzeitig einfach abgeerntet. „Dann gebe ich eben eine Borretschblüte dazu, die ist etwas süßlicher, hat aber auch ihren Reiz zu schärferen Gerichten.“

Gerne rätseln die Feinschmecker in Kiningers Hirsch, welche Kräuter sie gerade schmecken. „Den Koriander schmecken alle heraus“, hat der Patron erfahren, „dafür finden sich dann schnell zwei Lager, entweder er schmeckt oder er wird abgelehnt.“ – Deshalb serviert Kininger sein Ceviche mit einem milderem Koriander, nach einem vietnamesischen Originalrezept und beweist damit wieder seine feine Kochkunst, die die Michelin-Tester jedes Jahr begeistert.

Auszug aus der Speisekarte

Gebratene Seeteufel-Medaillons auf Curry-Zitronengrassauce, frisches Gemüse und Basmatireis | Steak vom Iberico Schwein mit Zwetschgen im Speckmantel, frisches Gemüse, Kartoffelpüree | Ragout vom Rehbock sanft geschmort mit waldfrischen Pfifferlingen, garniert mit frischem Gemüse vom Markt und handgeschabten Spätzle

Bernhard Männle | Bad Peterstal-Griesbach

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
Mittagstisch, nachmittags Kaffee und selbstgebackener Kuchen

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 der Küche.



Rückensteak vom Renchtaler Weiderind mit
Schwarzwald-Pifferlingen



SCHWARZWALD: FORELLEN IM BASSIN – RINDER VON DER WEIDE

Bernhard Männle serviert authentische Schwarzwaldgenüsse

Bernhard Männle ist ein Koch der alten Schule, er kauft seine Lebensmittel am liebsten rund um seine Küche ein und serviert die unverfälschte, traditionelle Ortenau Küche. Ein Schmorbraten steht fast immer auf der Speisekarte, Rindersauerbraten ist ein Klassiker des Hauses. Gerade hat ihm sein Jäger einen Hirsch gebracht, jetzt steht Sauerbraten vom Hirsch auf der Tageskarte. Im Bassin tummeln sich die lebenden Schwarzwaldforellen. Rindergulasch mit breiten Nudeln oder Rinderrouladen, das sind die weiteren Klassiker im Hotel Kimmig. Männle serviert am liebsten altbekannte badisch-schwäbische Gerichte. „So geht Regionalküche“, freut er sich über sein Handwerk.

Dass die Regionalküche gerade im Trend liegt, interessiert Bernhard Männle wenig. Seit er mit seiner Frau Franziska Männle, geborene Kimmig, das Hotel der Eltern übernommen hat, kocht er, was ihm schmeckt. Auf seinem T-Shirt zeigt er bekennd: „Schwarzwälder Bua“ und genauso kocht er, wie ein Schwarzwälder Koch! Morgens kommen der Jäger oder der Gemüsebauer in seine Küche und bringen, was sie erlegt oder geerntet haben, dann erst schreibt er die Speisekarte. „Regionalküche geht nur mit frischen, regionalen Lebensmitteln“, weiß er, „und qualitativ bessere Lebensmittel als frisch aus der heimischen Region gibt es nicht!“ Deshalb dürfen sich die Schwarzwaldforellen bei ihm im Bassin tummeln, bis sie bestellt werden. „Optimal!“, schmunzelt Männle, „gerade Fisch sollte immer absolut frisch sein!“ Nur bei Rindfleisch spielt die von ihm propagierte Frische keine Rolle. Im Gegenteil. Das Fleisch ist meist bei seinem Metzger schon vier Wochen vorgeeignet, bevor es in seine Küche kommt. Dann schaut sich Männle die Fleischstücke genau an und lässt sie je nach Reifegrad bei zwei Grad nachreifen, bis das Fleisch für ihn die perfekte Bratreife erreicht hat. Männle achtet bei allen Lebensmitteln auf die perfekte Reife, aber beim Rindfleisch besonders.

Vor Jahrzehnten wurde der deutsche Markt mit Rindfleisch aus Übersee geflutet, als würden die heimischen Rinder nicht schmecken. „Das ist doch ein ganz großer Unsinn!“, echauffiert sich Bernhard Männle, er vermutet es wurde einfach nicht fachmännisch gezüchtet und behandelt. Er selbst serviert heute nur noch Rindfleisch von Rindern aus dem Renchtal. Bernhard Männle kennt die Bauern und Metzger in seiner Region. „Das schafft Vertrauen, wenn man sich kennt. Ich weiß, wie sie arbeiten und so können meine Gäste auch mir vertrauen.“ Sein Erfolgsrezept ist klar: „Frischeste Zutaten, regionale Produkte, zuverlässige Erzeuger und eine saisonale Auswahl!“

Für seine Rindersteaks verwendet Männle den Rücken der Färsen. „Mit zwei Jahren hat das Rindfleisch den besten Geschmack und ist immer noch sehr zart“, garantiert er, „wenn man das Fleisch richtig behandelt hat!“ Zu seinem Rindersteak vom Renchtaler Rind serviert er je nach Saison Salat, Gemüse oder Pilze. Medium rare oder englisch gebraten ist sein Favorit: „So schmeckt der Gast im hellroten Bratensaft den vollen, authentischen Genuss unseres Renchtal-Rinds!“ Für Männle ist sicher, dass der Geschmack jeden Gourmet überzeugt und Fleisch aus Übersee überflüssig macht.

Franziska Männle kennt die meisten Stammgäste persönlich und weiß genau, wie sie ihre Steaks gebraten haben wollen. „Englisch mag nicht jeder“, hat sie erfahren und rät zu Steak medium. Bernhard Männle brät die Steaks wie empfohlen, nur well done, also durch, das tut ihm weh. „Bei dem guten Fleisch“, wundert er sich. Er ist halt doch auch als Koch ein Schwarzwälder Bua.



siehe Südländ Köche Net YouTube-Kanal

Auszug aus der Speisekarte

Rehrücken oder Rehsahnefleisch vom Renchtaler Reh mit Preiselbeerbirne, frischen Pilzen und hausgemachten Spätzle | Geschmorte Schweinebäckchen „Omas Art“ mit Wurzelgemüse und Butternudeln | Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Satteller

Christoph Jauch | Gengenbach

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
Mittagstisch

Schönes Gasthaus Ortenau,
Landkreis Ortenau: Sonderpreis für hervorragende Gastlichkeit,
Südland Köche

Inmitten der Fachwerkidylle der historischen Altstadt Gengenbach finden Sie das Hotel Restaurant Sonne. Wer in den Gastraum eintritt, ist schnell gefangen von der guten alten Zeit. Viel Holz, warme Farben und Stammstisch bieten geborgene Wärme. Während der Sommermonate sitzen die Gäste vor dem Haus auf der Marktplatz Terrasse und genießen das Leben in dem Touristenstädtchen, oder sie sitzen im neu errichteten Sonnenhof und staunen über die Ruhe und das mediterrane Flair unter Glanzmispeln und Spalierbäumen inmitten der historischen Altstadt Gengenbach.



Gebratene Rinderleber mit Kalbjus,
Schalotten, Herbstgemüse und Kartoffelpüree



REGIONALE PRODUKTE SCHLACHTFRISCHE LEBER

Christoph Jauch serviert die badischen
Traditionsgerichte mit mediterraner Leichtigkeit

Die Fassade der Sonne ist aus dem 18. Jahrhundert, die Küche aber schafft kulinarisch einen mediterranen Spagat von der badischen Traditionsküche in die moderne Frischeküche von heute. Jeden Tag fährt der Senior des Hauses auf die Märkte rund um Gengenbach und bringt der Küchenbrigade frisches Gemüse und Innereien, wie zum Beispiel die Rinderleber, ein Klassiker des Hauses. „Frische Lebensmittel sind die Grundlage einer guten Küche“, weiß Küchenchef Christoph Jauch, „morgens bekommen wir die frische Leber – und am Abend ist sie ausverkauft!“

Im Altstädtchen ist es schwer in der ersten Reihe die guten Einkehrtipps zu finden. Einen ersten verführerischen Wink aber bietet die Speisekarte der Sonne: Als Vorspeise ein Thunfisch-Carpaccio & lauwarmer Pulpo, ein Wolfsbarsch im Ganzen gebraten mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln. Aber auch Klassiker wie Sauerbraten, Rinderzunge oder auch Sonnewirts Kalbsbratwürste stehen auf der Karte. Das Motto des engagierten Küchenchefs Christoph Jauch heißt: „Auch das Einfache muss gut gemacht und einfach genial sein!“

Jauch hat vor über zehn Jahren bei seinem Schwiegervater, Helmut Roth, in der Sonne-Küche angefangen und über die Jahre ein professionelles Team zusammengestellt. Stéphane Aubert ist Souschef, Tobias Neumaier Chef de Partie Entremetier und Astrit Hanxhari Chef de Partie Gardemanger. „Doch ohne ein engagiertes Serviceteam kann man sich in der Küche anstrengen wie man will“, weiß Jauch, „den Erfolg unseres Kleinunternehmens tragen alle Mitarbeiter. Sie bilden die Grundlage für einen gelungenen Aufenthalt und schöne Sonnenstunden im Herzen von Gengenbach.“

Christoph Jauch ist immer an dem Platz in der Küche vorzufinden, wo er gerade gebraucht wird, was serviert wird, verantwortet er. Natürlich lässt er es sich nicht nehmen, beim Besuch in der Wirtsstube, Schwarzwaldstube und im Sommer auf der Terrasse die Gäste zu begrüßen, darunter sind immer viele und auch langjährige Stammgäste.

Christoph Jauch ist ein Perfektionist, das hat er bei dem legendären Sternekoch Alfred Klink, im berühmten Colombi, in Freiburg, gelernt. Wenn ihm sein Schwiegervater Helmut Roth eine frische Rinderzunge vom nahegelegenen Schlachthof bringt, putzt, wässert und pökelt er sie selbst. „Nass pökeln!“, gibt er vor, „10 Tage! Die Zunge muss durchgezogen sein.“ Dann siedet er sie weich. „Auch das braucht seine Zeit!“, sagt er, „Zeit ist die beste Zutat in jeder Küche!“ Wenn die Zunge zart und weich ist, wandelt er seine Kalbjus zur Madeirasauce. Bescheiden fügt er hinzu: „Das hat schon mein Schwiegervater so gemacht.“

Freilich richtet er heute moderner an, gibt das Gemüse heute eher al dente gegart hinzu, die Spätzle selbstgemacht wie eh und je. „Klassiker, die schmecken, ändern wir kaum“, sagt er und doch dreht er an der ein oder anderen Stellschraube und hebt so die Traditionsgerichte zu Gourmetgerichten.

Schwarzwälder Forelle oder Hechtklößchen hat sein Schwiegervater ebenfalls auf der Speisekarte angeboten, Christoph Jauch hat die Speisekarte mit Meeressischen ausgeweitet. Loup de mer oder Gambas sind seine Leidenschaft. „Fisch wird immer mehr nachgefragt“, stellt er fest, „mir soll es recht sein, ich selbst mag Fischgerichte, sie fordern neue, kreative Ideen.“ Jetzt stehen Spaghetti „aglio e olio“ mit gebratenen Gambas oder Wolfsbarsch „mediterrane Art“ im Ofen gegart auf der Speisekarte.

Auszug aus der Speisekarte

Rote Bete Scheiben mit Himbeeressig, karamellisierter Ziegenfrischkäse | Thunfisch-Carpaccio & lauwarmer Pulpo auf Mango-Papaya-Chutney | Gekochtes Rindfleisch an Meerrettichsauce, Preiselbeeren und Salzkartoffeln | Zart geschmorte Kalbsbäckchen mit Pfifferlingen, Gemüse und Spätzle

Hotel Liberty - Restaurant Wasser & Brot

Gastgeber Heiko Hankel
Küchenchef Jan Maxheim
Grabenallee 8
77652 Offenburg
+49 781 28953000
www.hotel-liberty.de

38 Zimmer

kein Ruhetag

Guide Michelin Teller / 1 Besteck,
Südland Köche

Die Location ist einmalig, allein dank der architektonischen Leistung lohnt sich ein Besuch. „So schön kann Gefängnis sein!“ wirbt das Hotel Liberty. Die Gäste des Restaurants sitzen unter einer großen Glaskuppel, die die zwei alten Gefängnistrukte Offenburgs miteinander verbindet. Großzügig, hell und lichtdurchflutet lädt der Gastraum – zwischen den zwei aus dem 19. Jahrhundert erbauten Zellengebäuden – ein, in die Lounge, das Restaurant mit offenem Grill oder in die Bar. Die Gäste staunen, langweilig wird es hier nicht, man kann auch den Köchen bei der Arbeit zusehen.



Spanferkel / Grünkernrisotto / Erbsenpüree / Birnen Chutney



BODENSTÄNDIGE KÜCHE MIT REGIONALEN PRODUKTEN

Jan Maxheim will mit regionalen Lebensmitteln kochen, ganz traditionell – angerichtet aber wird auf feinstem Niveau

Gehe in das Gefängnis. Gehe nicht über Los. Feinschmecker in Offenburg lassen sich die Ereigniskarte des alten Monopoly-Spiels nicht zweimal vorlesen. Die Speisekarte im ehemaligen Gefängnis der Ortenaumetropole lockt nicht nur Gourmets. Küchenchef Jan Maxheim verführt mit ganz traditionellen Regionalgerichten. Zwischen am Tisch geflammten Thunfisch Tom-Yum oder Lope de mer stehen auch das obligatorische Wiener Schnitzel oder ein Spanferkelgericht auf der Speisekarte. „Wir servieren eine bodenständige Küche“, sagt Jan Maxheim. Doch der Mann kann gar nicht anders, jedes Gericht verrät seinen Anspruch als Gourmetkoch.

In der Offenburger Innenstadt gibt es für gutes Essen nur eine Adresse, das sieht auch der Guide Michelin so. Die kritischen Tester loben die internationale Küche und legere Atmosphäre im Restaurant „Wasser & Brot“. Mit Offen-Burger vom Dry-Aged-Rind oder Merguez-Sandwich mit karamellisierten roten Zwiebeln und Harissa zeigt sich das Angebot jung, modern und zeitgemäß. „Wir kochen, was die Gäste verlangen“, sagt Jan Maxheim, der Küchenchef. Eine Renner- und Penner-Liste hat ihm verraten, welche Gerichte am meisten gefragt werden. Dazu zählt auch der krosse Spanferkelrücken, den er immer wieder auf die Karte schreibt.

Jan Maxheim ist als Koch ein alter Hase. Er kennt die Lieferanten in der Region. Bevor er nach Offenburg kam, war er Küchenchef im Baden-Badener Kurhaus. Von einem Metzger aus der Umgebung bezieht er noch heute sein Rindfleisch vom hochwertigen Charolais-Rind für seine gegrillten Filets. Bei Anne Roters, aus Ledgen, kauft er sein Spanferkel. „Feinstes Schweinefleisch!“, lobt Maxheim, „medikamentenfrei aufgezogen, keine fragliche Zufütterung und keine langen Transportwege.“ Als verantwortungsvoller Koch freuen ihn die artgerechten Attribute, als Feinschmecker überzeugt ihn der Geschmack!

Fast jeden Tag kommt Maxheim mit dem Zug aus Baden-Baden nach Offenburg gefahren. „Da schreibe ich die Speisekarten“, verrät er. Wer den Spanferkelrücken angerichtet vor sich sieht, ahnt, dass der Mann viel Zeit im Zug verbringt. Ausgefeilt und raffiniert finden sich neben dem verführerisch krossen Spanferkel, Gemüse in verschiedensten Texturen, ein scharfes Birnen-Chutney und Grünkernrisotto. Jede Zutat offenbart überraschende Aromen. Das Erbsenpüree bietet ein Hauch frische Zitrone und eine Spur Olivenöl. Das Birnen-Chutney birgt Chili und Spätburgunder. So zaubert Maxheim aus regionalem Gemüse der Ortenau Gerichte der Haute Cuisine, die er bodenständig nennt.

„Ich habe täglich Zeit, die Gerichte während meiner Zugfahrt immer wieder neu zusammenzustellen“, freut sich Maxheim über seinen Beruf als Koch. Seine Leidenschaft schmeckt der Gast auch in den Saucen. Zum Spanferkel serviert er eine dunkle Jus, für die er ordentlich, nach alter Lehre der Kochlegende Auguste Escoffier, zuerst tagelang einen Kalbsfond köchelt, zur Spanferkeljus Röstgemüse zweimal scharf anbrät, mit Rotwein ablöscht und danach mit dem Kalbsfond nochmals zweimal einköchelt. So geht wahre Gourmetküche! „Unsinn“, winkt Maxheim ab, „so geht unser Handwerk!“, sagt er. Und wiederholt: „Wir bieten eine bodenständige Regionalküche!“ Dann schiebt er doch noch hinterher: „Mit manchen Highlights der Gourmetküche.“ – Im ehemaligen Gefängnis von Offenburg zeigt sich der Unterschied zwischen Monopoly-Spiel und Wirklichkeit: Wer in Offenburg heute ohne Umwege direkt in das Gefängnis darf, hat ein großes, schmackhaftes Los gezogen und will nur noch diese Ereigniskarte ziehen. (Siehe hinten in diesem Magazin: Zwei Profis geben dem Liberty ihr Gesicht).

Auszug aus der Speisekarte

Perlhuhnbrust | hausgemachte Nudeln | Basilikum-Mascarponecreme Walnüsse | frisches Gemüse | Mango-Chutney – Lammkeule, 9 Stunden sous-vide gegart | Grenaille-Kartoffeln | Gemüse der Saison in brauner Butter gegarter Knoblauch – Zanderfilet grüner Pfeffer | Mandarinenöl | cremiger Mais – Lachskotelett Kokos-Chilicreme | Ofenkartoffel | Bio-Sauerrahm

Axel Armbruster | Gengenbach

Pfeffermühle | Wirtshaus 1974

Gastgeber Anja und Axel Armbruster
Küchenchef Axel Armbruster
Victor-Kretz Str. 17
77723 Gengenbach
+49 7803 93350
www.pfeffermuehle-gengenbach.de

31 Zimmer

Ruhetag Donnerstag
Mittagstisch

Guide Michelin 1 Teller / 1 Besteck,
Gusto 5 Pfannen und 2 Bestecke,
Südland Köche

Schön herausgeputzt steht das alte Fachwerkhaus am historischen Gengenbacher Marktplatz. Auf der Terrasse, vor dem Haus, sehen die Gäste zum Obertorturm und zur geschichtsträchtigen Stadtkirche. In der Gaststube des Wirtshauses sorgen viel Holz und warme Farben für eine heimeliges Flair. Noch zünftiger sitzen die Gäste im Obergeschoss im Nachtwächterstüble und dem „Anno 1476“, das für kleinere Gesellschaften reserviert werden kann.



Zerlei vom Limousin Weiderind Flank & Tartar
auf geschmortem Portwein Rotkohl mit
Kaviar-Kartoffel | Senfkohl | Süßkartoffel



FAST ALLES REGIONAL UND VON HAND GEMACHT

Axel Armbruster hat keine Angst vor großen Tieren, er zerlegt sie und fertigt daraus Würste und allerlei Feines

„Wir sind ein Wirtshaus“, sagt Axel Armbruster und betont damit seine regionale Verbundenheit zu den Ortenauer Traditionsgerichten. „Die Tradition ist unser Handwerk!“, betont er und bereitet selbstgemachte Wildbratwürste, Maultaschen und Fleischkäse zu. Neu auf der Speisekarte stehen „OX – Steakkultur by Axel Armbruster“. Rindersteaks von Limousin-Rindern von den Schwarzwälder Weiden, gegrillt auf einem Grill aus hitzebeständiger Keramik dem Kamado Joe.

Regionalküche, wie sie Axel Armbruster pflegt, bedeutet viel Arbeit in der Küche. „Ich möchte keine Zellophantüte mit Rindersteaks öffnen, schon gar nicht aus Übersee“, sagt Axel Armbruster, „ich will das halbe Rind in meiner Küche zerlegen, so dass ich das Onglet oder das Flanksteak herausschneiden kann.“ Onglet und Flanksteak galten früher als die feinsten Stücke des Rindes, meist blieben sie dem Metzger vorbehalten. Der deutsche Name Nierenzapfen hört sich vielleicht nicht so verführerisch an, wie der österreichische Kronfleisch. Onglet sagen die Franzosen zu dem Fleisch des Zwerchfells. Bavette heißt bei den Franzosen das Flanksteak. In deutschen Großmetzgereien wird auf beides heute längst kein Wert mehr gelegt. Axel Armbruster aber weiß die traditionellen Gourmethappen zu bergen und seinen Gästen zu servieren.

„Back to the roots“, sagt er, „ich möchte das ganze Tier verwerten, so wie früher.“ Deshalb hat er sich mit dem Rinderzüchter Josef Zapf zusammengetan, von ihm bekommt er die Rinderhälften heimischer Kühe. Die Aktion bietet manchen Landwirten der Region eine Chance ihren Hof weiterzuführen. Josef Zapf züchtet Rinder der Rasse Limousin, sie helfen auf den Schwarzwaldhöhen die Weiden zu bewahren. Stressfrei werden sie vor Ort, dank eines mobilen Schlachthauses, getötet. Die französischen Limousin-Rinder bieten bestes Rindfleisch. „Auch für Steaks!“, garantiert Armbruster. Die Rinder haben auf den Schwarzwaldweiden ein artgerechtes Leben. Rinderschmorbraten oder Gulasch von Schwarzwaldrindern sind keine Seltenheit. An Steaks allerdings von Schwarzwaldrindern wagen sich nur wenige. Axel Armbruster winkt ab: „Ich habe einen Dry Ager“, dann lacht er und fügt hinzu: „Am Knochen gereift, das ist nichts Neues!“ Regelmäßig überprüft er den Reifegrad seines Rindfleischs. „Vielleicht fordert unser heimisches Rindfleisch einen etwas kräftigeren Biss, aber es ist trotzdem zart und vor allem, es hat einen echten, unverfälschten Fleischgeschmack!“ Den unverfälschten Geschmack garantiert nur eine echte Regionalküche mit ausschließlich regionalen Produkten. Axel Armbruster ist ein wahrer Selfmade-Koch. Er zerlegt fast jedes Tier selbst, kauft es bei den Bauern und Züchtern der Region, oder lässt sich von den Jägern die Rehe aus der Decke geschlagen bringen. Dann zerlegt er die Tiere nach seinen Vorstellungen und macht aus den Enden und Abschnitten Bratwürste. Seine Wildschwein-Bratwürste wurden schnell zum Renner. Auch Junior Lukas Armbruster (Foto), im 2. Lehrjahr zum Koch, hilft zu Hause mit, wenn sein Vater Würstbrät rührt, oder ein halbes Rind zerlegt.

Die Pfeffermühle ist ein echtes Wirtshaus für Freunde einer authentischen, regionalen Traditionsküche. Welches von internationalen Testern ausgezeichnete Restaurant traut sich heute noch einen Fleischkäse mit Spiegelei und Brägele auf die Speisekarte zu schreiben? – „Wenn’s gut g’macht ist“, sagt Axel Armbruster. Doch um dies zu garantieren, muss man den Fleischkäse mit Rinderbug und Schweineschulter eben selbst machen. „Wie alles“, sagt Armbruster, „nur dann weiß man, was man seinen Gästen wirklich serviert.“

Auszug aus der Speisekarte

Monte Ziege karamellisiert / Landrauken Pesto / Steirisches Kernöl / Ofenkürbis / Wiesenkräuter / Geschmorte Kalbbäckchen in Burgunder / Kartoffelstampf / Gemüse der Saison / Zanderfilet gebacken, badische Art / Speck-Trauben / Rahmsauerkraut / Rieslingsvelouté / Süßkartoffelpüree



Arndt
KÖBELIN
WEINGUT

Arndt Köbelin ist gelernter **Winzer** und **Kellermeister**. 2005 übernahm er mit seiner Ehefrau den elterlichen Weinbaubetrieb und baute am Fuße der Eichstetter Weinberge das eigene Weingut. Es erwarten Sie handwerklich erzeugte Weine, die Ihnen viel Trinkfreude bereiten werden. Die Hauptrebsorten sind **Grau-, Weiß- und Spätburgunder**. **Rivaner, Riesling, Scheurebe, Gewürztraminer** und **Muskateller** bereichern das Sortiment.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch. **Öffnungszeiten:**
Donnerstag und Freitag 9 bis 12 und 15 bis 18 Uhr,
Samstag 9 bis 12 Uhr sowie nach Vereinbarung

Arndt Köbelin Weingut

Altweg 131 · 79356 Eichstetten a. K. · Tel. 07663/1414
info@weingut-koebelin.de · www.weingut-koebelin.de



DOUBLE MAKES SENSE.

**THE WORLD'S FIRST
TWO-LEVEL-WASHER**

HOBART

www.hobart.de/tlw



Wie aus einem jungen Banker ein Gourmetkoch wurde



Silke und Christoph Jauch bringen den alten Gasthof Sonne täglich zum Strahlen – Mit neu angelegter Sonnenhof-Terrasse zwischen mediterranen Zierpflanzen – ausgedienten Barrique-Fässern – und leisem Plätschern im Quellstein Brunnen

Die Bilderbuchgeschichte: Silke Roth absolvierte ihre Ausbildung zur Hotelfachfrau im Colombi Hotel in Freiburg. In dieser Zeit lernte sie ihren heutigen Mann Christoph Jauch kennen. Damals hatte er bereits eine Ausbildung zum Bankkaufmann absolviert und war in diesem Beruf sehr engagiert. Nach ein paar Jahren lernte Christoph Jauch mit viel Leidenschaft den Beruf und das Handwerk des Kochs. Heute sind Silke und Christoph Jauch nicht nur ein Paar, sondern auch bekannte, erfolgreiche und vom Landrat des Ortenaukreis als „Sonderpreisträger für hervorragende Gastlichkeit“ ausgezeichnete Wirtsleute.

Welch ein Glück für die Feinschmecker in Gengenbach. Während landauf, landab gute Landgasthöfe schließen, oder auf fragliche Convenienceküche umsteigen, hat sich die Küche des Traditionshauses Sonne, in Gengenbach, zum Gourmetipp gemauert. „Mein Schwiegervater hatte schon zuvor eine sehr gute bürgerliche Küche“, bestätigt der heutige Küchenchef Christoph Jauch. Er serviert heute zu den badischen Klassikern seine Gerichte mit zeitgemäßen Ideen der gehobenen Küche. Sein Handwerk hat er in Sterneküchen gelernt, unter anderem in der badischen Sterneschmiede Colombi, bei Altmeister Alfred Klink. Christoph Jauch ist auch wie seine Ehefrau in der Gastronomie groß geworden.

Sein Elternhaus „Jauch's Löwen“ in March Neuershausen hat sein Bruder Oliver Jauch übernommen. Sein Bruder Oliver Jauch, in Jauch's Löwen, zählt seit Jahren zu den Südländ Köchen. Die beiden Jauch-Brüder haben eine Schwester, Jeanine Rothacher. Sie hatte ebenfalls eine Ausbildung zur Hotelfachfrau im legendären Colombi-Hotel in Freiburg absolviert. Zur gleichen Zeit war auch Silke Jauch, damals noch Silke Roth, in dem 5-Sterne Hotel in der Ausbildung zur Hotelfachfrau. Durch einen Zufall lernte Christoph über seine Schwester seine heutige Frau kennen. Für Sie war das Ziel klar: „Irgendwann übernehme ich die Sonne meiner Eltern und nimm Dich mit“.

Christoph Jauch entschied sich zu einem unkonventionellen Schritt. Seine Kollegen in der Bank wollten ihm zunächst nicht glauben. „Ich hatte einfach Lust nochmal etwas Neues zu tun“, sagt er heute und schmunzelt: „Ich habe mir nach der Lehre den letzten Schliff als Koch beim legendären Sternekoch Alfred Klink geholt. Wer es verstanden hatte, hatte bei Klink alle Türen und Tore in der Welt offen.“

Dann reflektiert er: „Dabei spielten meine Eltern und mein Bruder Oliver Jauch eine überaus gewichtige Rolle. Oliver hat aus der sehr guten bürgerlichen Küche meiner Eltern langsam und bedächtig ein anspruchsvolles Michelin-Restaurant geschaffen. Auch mein Schwager, Matthias Rothacher betreibt mit meiner Schwester erfolgreich die Mundenhof-Gastronomie in Freiburg Lehen seit vielen Jahren.“

Silke und Christoph Jauch gehen längst den gleichen Weg. Die Schwiegereltern von Christoph Jauch, Rosemarie und Helmut Roth, hatten die Weichen für eine gute Zukunft der Sonne zusammen mit dem jungen Paar gestellt. Gemeinsam haben sie immer wieder Aus- und Neubauten unterstützt. Die Hotelzimmer in den jeweiligen Häusern Sonnenhof und Sonnenflügel sind heute in unterschiedlichen Kategorien großzügig und hochwertig ausgestattet.

Das Gasthaus der Sonne wurde im 18. Jahrhundert errichtet, die Familie Roth hat es 1935 übernommen. Die Zukunft heute ist wahrlich strahlend. Dafür sorgt die neue Sonnenstube, mit hellem Schwarzwaldholz ausgestattet, die zünftige Wirtsstube mit Wandtäfer und Holzbank rundum, einem kleinen Nebenzimmer und vor allem ganz neu: eine Terrasse im Innenhof mit mediterranem Flair unter Spalierbäumen.

Hotel Restaurant Sonne

Hauptstraße 23
77723 Gengenbach
+49 7803 93300
www.sonne-gengenbach.de





BRUDELIKA


Delikatessen
Frischdienst

Fleisch • Wild • Geflügel • Meeresfrüchte • Großhandel

Ihr zuverlässiger Lieferant der Gastronomie,
Immer kompetent, qualitätsbewusst und
kundenorientiert

 www.defri-brudelika.de

 Telefon: 07841 - 27120

 Fax: 07841 - 4982



Stehle und Partner PartGmbH
Steuerberater - Rechtsanwalt
Landwirtschaftliche Buchstelle



Wir sind für Sie da in Haslach i. K. - Oberwolfach - Schuttertal.
Tel. 0 78 32 - 91 65 0 Fax: 91 65 50 mail@stehle-steuerberater.de



FOODSERVICE

Profis wissen, was Profis brauchen

Wir sind Ihr starker Partner in der Region:

EDEKA Foodservice Stiftung & Co. KG | Isaak-Blum-Str. 18 | 77656 Offenburg | www.edeka-foodservice.de



Raumkonzepte

planen - fertigen - realisieren



GEIGER
RAUMKONZEPTE

Geiger GmbH & Co. KG
Hauptstraße 28 · 77709 Wolfach
www.geiger-raumkonzepte.de

Ortenau-Rehe lieben Früchte



„Wild aus der Region“, steht auf einer Urkunde im Eingangsbereich des Engel - Damit garantiert Karl-Heinz Lott, dass er sein Wild von Jägern in einem Umkreis von 20 Kilometer um sein Gasthaus bezieht

Rehe zählen für Karl-Heinz Lott zu den edelsten Tieren seiner Heimat. Sie leben in den Obstgärten und Reben frei und wild. Früher durfte sogenanntes Hochwild nur vom Adel gejagt werden. Wer heute ein rosa gebratenes Rehfilet einmal im Engel bei Karl-Heinz Lott genossen hat, versteht die Fürsten und Könige. Aber glücklicherweise ist das Jagdrecht heute anders verteilt. Manfred Just ist einer der Jäger der Ortenau, er bringt sein erlegtes Reh, vier Tage nach dem Abschuss, zu Karl-Heinz Lott. Mit seinem Souschef Roland Hettig, und seinem Auszubildenden Michael Böger, schlagen sie das Reh zuerst aus der Decke, bevor sie es in der Küche zerwirken.

Manfred Just hatte den fünf Jahre alten Bock schon länger im Visier. „Wir sind alte Bekannte“, lacht er, „jetzt war er reif.“ Fünf Jahre durfte der Bock durch die Ortenauer Obstgärten streifen, fünfmal hat er im Sommer für Nachwuchs gesorgt, jetzt musste er Platz für seine Nachkommen schaffen. „Wir sind Heger, nicht nur Jäger“, sagt Manfred Just, „wir sorgen für eine nachhaltige Jagd in unserer Region.“ „Das war ein stressfreier Tod für das Tier“, garantiert der Jäger, „der Tag brach gerade an, der Bock äste friedlich.“ Ein Knall! „Blattschuss“, kommentiert Just, „und schon war der Bock tot, das Tier hat den eigenen Tod nicht mehr erlebt.“ Karl-Heinz Lott schaut sich das Einschussloch zufrieden an: „Bravo!“, sagt er, „so muss es sein, außer Herz und Lunge keine Verletzungen, so können wir das ganze Tier verwerten.“

Michael Böger schaut interessiert, er ist im zweiten Ausbildungsjahr. „Ich wollte schon immer Koch werden“, sagt er, „dass ich jetzt auch noch lerne, wie man ein Reh aus der Decke schlägt, ist doch super!“ Manfred Just hält ihm ein Messer hin und gibt die ersten Anweisungen, wie man das Reh aus der Decke schält.

„Wild aus der Region“, steht auf einer Urkunde im Eingangsbereich des Engel. Damit garantiert Karl-Heinz Lott, dass er sein Wild von Jägern in einem Umkreis von 20 Kilometer um sein Gasthaus bezieht. Der Rehbock wurde im fünf Kilometer entfernten Zusenhofen erlegt. Das gefällt dem Küchenchef, das ist für ihn echte regionale und nachhaltige Küche. Aber in der Decke darf das Tier heute nicht mehr in die Küche, seither schlägt der Jäger das Reh in seinem Schlachtraum aus seinem haarigen Fell. Zerwirken, bzw. zerlegen, will es Lott aber nach wie vor selbst.

„Die Rehe in den Obstgärten und Reben sind kräftiger, als die Tiere in den Höhen des Schwarzwaldes“, weiß Manfred Just, „sie können sich vielfältiger und reichhaltiger ernähren.“ Während es im Hochschwarzwald nur Gräser und Tannenschösslinge gibt, fressen alle Wildtiere im Tal auch Obst und Früchte.

Vielleicht sind gerade deshalb Rehgerichte im Gasthof Engel so außergewöhnlich gut.



Rehragout mit Wurzelgemüse und Butterspätzle

Hotel Gasthof Engel

Dorfstraße 43 · 77767 Appenweiler-Nesselried
+49 7805 919181 · www.gasthof-engel.de

Im Zentrum
des Kochens



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

Schafferer

Das beste Zubereiten



Fachzeitschrift
WEINWIRTSCHAFT

PLATZ 1

BESTES ALKOHOLFREIES PRODUKT

Die Fachzeitschrift WEINWIRTSCHAFT hat in der Ausgabe 12-2019 alkoholfreie Weine und "Sekte" verkostet.

Unser Neuprodukt
"Edelmann Rosé Alkoholfrei"
(Schäumendes Getränk aus alkoholfreiem Wein)
wurde mit 87 Punkten bewertet und ging als Sieger
des gesamten Wettbewerbs hervor!

WWW.EDELMANN-ALKOHOLFREI.DE



Eine Information
des Vereins Fleisch-
erzeugung Renchtal e.V.

Regio

www.kulinarisches-renchtal.de

Kulinarisch
genießen

**Unser Ziel - mit Ihrer Unterstützung:
Die Offenhaltung der Kulturlandschaft
im Renchtal.**



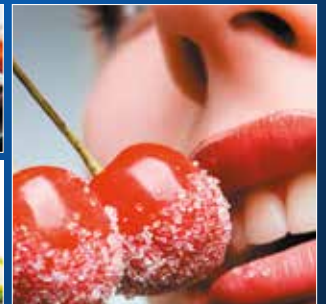
Mit dem Verzehr von 150g Rindfleisch werden
ein Jahr lang 10 m² Kulturlandschaft offen erhalten.

Tila STEIDINGER Gastronomie-Service

TIFA
Regionalpartner

Fleisch · Wild · Geflügel · Fisch/Meeresfrüchte · Gemüse · Pilze · Backwaren
Kartoffelprodukte · Beeren/Obst · Speiseeis · Convenience · Frischfleisch
Feinkost · Produkte · Konserven · Fette/Öle · Werbemittel · Geräteverleih

Ihr Partner
für Qualität
und Frische!



MÖVENPICK

Tila Steidinger GmbH & Co. KG

Rheinwaldstraße 18 · 78628 Rottweil

Telefon 07 41 / 1 74 50-0

Telefax 07 41 / 1 74 50-60

info@tila-steidinger.de · www.tila-steidinger.de

Authentischer Schwarzwaldgenuss von Schwarzwälder Weiden



Wenn Bauern, Metzger und
Gastwirte zusammenfinden
sind artgerechte Aufzucht,
stressfreies Schlachten und
verführerische Fleischgerichte
garantiert

Regelmäßige Lagebesprechung
der Mitglieder des Vereins
„Fleischerzeugung Renchtal“,
von links: Bernhard Männle,
Chefkoch Hotel Kimmig,
Landwirt Gustav Treier
und Christian Birk,
Metzgermeister Oppenau.

Das Renchtal zählt zu den schönsten Schwarzwald Tälern. Dass dies so bleibt, dafür sorgen die Bauern mit ihren Rindern und Kühen auf den Weiden in den Schwarzwald Höhen - und somit auch Feinschmecker, die das Fleisch der Schwarzwald Rinder genießen. „Renchtal-Steak-Esser sind Umweltschützer“, lacht Bernhard Männle, Küchenchef im Hotel Kimmig, Bad Griesbach. Er hat mit den Metzgermeistern Christian Birk und Rainer Haas, sowie einigen Landwirten des Renchtals und weiteren Küchenchefs, vor fünfzehn Jahren, den Verein „Fleischerzeugung Renchtal“ gegründet.

Noch in den 1960er Jahren galt in den Pariser Gourmet-Restaurants das Rindfleisch der Hinter- und Vorderwälder Schwarzwald-Rinder als eine Spezialität. Die globalisierte Welt bot in den Folgejahren immer günstigere, ausgereifte Rindersteaks aus Brasilien und Argentinien an. Dank des wochenlangen Transports des Rindfleisches aus Übersee sind diese Steaks garantiert immer zart, manche sagen aber auch mürbe. „Man muss das Fleisch unserer Vorderwälder nur in Ruhe reifen lassen“, sagt Bernhard Männle. „Und die Tiere müssen auf der Weide ordentlich gehalten und gefüttert werden“, fordert Christian Birk. Gustav Treier, einer der Landwirte des Renchtals garantiert, dass seine Rinder nur mit Gras von der Weide und Heu gefüttert werden. Dazu gibt es hin und wieder einen Stein mit wichtigen Mineralien, an dem die Rinder je nach Lust schlemmen können.

Auf den Wiesen neben dem Treier Hof stehen Kühe der alten Rasse der Vorderwälder Rinder, unter ihnen ein großer, hellbrauner Limousin-Bulle. Auch die ersten Ergebnisse der Kreuzung weiden friedlich daneben. „Die Kreuzung bietet eine noch bessere Fleischqualität“, weiß Gustav Treier. Zusätzlich ist die Rasse der Limousin für das unkomplizierte freie Halten auf der Weide und eine gute Futtermittelverwertung bekannt. Der Metzgermeister Christian Birk kommt regelmäßig bei den Bauern der Initiative vorbei, er legt Wert auf eine artgerechte Aufzucht der Tiere aber auch auf die regelmäßige, menschliche Betreuung. „Die Tiere dürfen auf der Weide nicht verwildern, wie sonst soll man sie stressfrei schlachten?“

Die Köche des Renchtals haben mit den beiden Metzgern, Birk und Haas, und den Bauern ein Testessen veranstaltet und ihnen die Vorzüge des Fleisches aus einer guten Haltung vorgeführt. „Jeder der

Berufsstände muss sich als Genuss-Handwerker verstehen, nur gemeinsam schaffen wir eine hohe Qualität“, hat Bernhard Männle schnell erfahren.

Früher litten die Köche unter den Qualitätsschwankungen des heimischen Rindfleisches, deshalb griffen viele zu den meist günstigeren Steaks aus Übersee. Doch die Metzger Christian Birk und Rainer Haas setzten sich mit den Bauern zusammen und suchten mit ihnen nach vernünftigen und natürlichen Zucht Kriterien. Sie geben jedem der Bauern des Vereins auch die Garantie, ihm die Tiere bei artgerechter Pflege abzunehmen.

Ebenfalls in der Pflicht sind die Köche. Während sie die Metzger baten, ihnen nur gereiftes Fleisch mit einer ausgeglichenen Fettmarmorierung zu liefern, garantierten sie den beiden Metzgern eine konstante Abnahme, wenn auch zu einem etwas höheren Preis. „Den etwas höheren Preis akzeptieren unsere Gäste, wenn das Fleisch zart ist und herzhaft schmeckt“, hat Bernhard Männle erfahren. „Heute stimmt die Qualität rundum!“, freut er sich, „der echte, unverfälschte Fleischgeschmack überzeugt jeden Fleischliebhaber.“ – So müssen die Steaks der Schwarzwald Rinder früher in den Gourmetrestaurants von Paris geschmeckt haben. „Und Umweltschützer sind wir auch noch“, beharrt Männle und weiß: „Mit dem Verzehr von 200 Gramm Rindfleisch werden 10 Quadratmeter Grünland jedes Jahr in den Schwarzwald Höhen freigehalten.“

Hotel Kimmig Restaurant - Café

Kniebisstraße 57 · 77740 Bad Peterstal-Griesbach
+49 7806 1055 · www.hotel-kimmig.de

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



**AUS EINER
HAND**



FRIEDMANN

FRIEDMANN GROSSKÜCHENEINRICHTUNG GmbH
77791 Berghaupten · +49 (0)7803 503 48-0 · www.friedmann-grosskuechen.de

Rothaus

SCHWARZWALD IM GLAS

*Genuss
im Zeichen
der Burg*

**Einladung
zur Weinprobe**

Unsere öffentliche Weinprobe findet von Anfang April bis Ende Oktober jeden Dienstag um 14.30 Uhr und Freitag um 17.00 Uhr statt.

Probier- und Einkaufsmöglichkeiten in unserer Vinothek:
Mo. bis Fr. von 9.00 – 17.30 Uhr
Sa. von 9.00 – 13.00 Uhr

**Oberkircher
Winzer**

Renchener Straße 42 | 77704 Oberkirch | Tel. 0 78 02-92 58 0
www.oberkircher-winzer.de

**Was auf den
Tisch kommt ...**

PROHOGA - ein Mittelständler, bei dem es alles für Gastronomie, Hotellerie und Großverbraucher gibt: Frischwaren aus aller Welt, sowie ausgesuchte regionale Produkte, ein komplettes Lebensmittel und Einrichtungs-Sortiment für JEDEN Gastronom - egal ob Imbiss, Landgasthof oder Sternelokal. PROHOGA steht für Qualität, frische Produkte, Zuverlässigkeit und eine garantiert sichere Lieferkette. PROHOGA - ein gutes Zeichen!

PRO | HO | GA

PROHOGA GmbH & Co. KG, Salinenstr. 56,
78054 Villingen-Schwenningen,
Fon: 0 77 20 / 83 35-0, Fax: 0 77 20 / 83 35-60

PROHOGA Ortenau GmbH & Co. KG, Gewerbestr. 11,
77749 Hohberg-Niederschopfheim,
Fon: 0 78 08 / 94 92-0, Fax: 0 78 08 / 94 92-60
www.prohoga.de

Ein Restaurant, zwei Weinfreunde und 300 verschiedene Weine im Keller



Inga & Ralf Müller verführen ihre Gäste mit frischen Gerichten und den dazu passenden Weinen und bieten zusätzlich neun frisch renovierte Hotelzimmer

Hier fehlt es an nichts! Das „In Vino Veritas“ bietet eine ausgezeichnete Küche, ein modern eingerichtetes Restaurant, ein Nebenzimmer, eine Terrasse vor dem Haus, ein Garten im Innenhof mit Weinlaube und einen Weinkeller mit einer ausgesuchten Auswahl an 300 verschiedenen Weinen – und für Gäste, die gerne ein Gläschen mehr trinken, bieten Ralf und Inga Müller neu renovierte Hotelzimmer. Dank dem In Vino Veritas gibt es für Freunde der guten Gasthäuser einen Grund mehr nach Haslach zu fahren, auch das Hotel hat in wenigen Jahren schon viele Stammgäste gewonnen.

So stellt man sich ein gutes Wirtepaar von heute vor: Der Patron steht mit Liebe und Leidenschaft in der Küche, die Wirtin kennt die Stammgäste persönlich und beherrscht mit natürlicher Freundlichkeit souverän den Service. Manchmal sieht man den Küchenchef Ralf Müller aus der Küche in den hauseigenen Kräutergarten des Anwesens eilen, dort pflückt er frische Kräuter, die er hegt und pflegt; während Inga Müller im Weinkeller jeden Tropfen kennt und genau weiß, welche Weine welches Gericht ihres Mannes zusätzlich heben. Inga & Ralf Müller haben das Hotel und Restaurant in Haslach vor acht Jahren nach umfangreichen Renovierungen eröffnet. Den Namen In Vino Veritas legten sie sich schon zurecht, bevor sie inmitten der Gaststube den alten Stützbalken fanden, der ebenfalls das Loblied auf die Wahrheit des Weines in Holz geschnitzt trägt. „Gute Weine und eine große Auswahl internationaler sowie regionaler Tropfen gehören für uns zu einem gepflegten Menü“, sagen die beiden. In dem von ihnen erworbenen Anwesen war schon immer ein Weinfachgeschäft vorhanden, dass durch Weiterführung der Firma Vinum einen neuen Anstrich bekommen hat mit einem breit gefächerten Sortiment an ausgewählten Weinen.

Es ist ein Glück für die Haslacher und auch die ehemalige Mosterei in der einstigen Küferstube, dass die Familie Müller das Anwesen übernommen hat. Die beiden sind Genussmenschen und übernahmen außer dem Weinkeller auch die Brennrechte und bauten die Mosterei im Hinterhaus zu einem zusätzlichen kleinen Festsaal für Familienfeiern um.

Ralf Müller lernte Inga Müller im Golf- und Sporthotel Hof Maranin Arosa kennen. Er war der Küchenchef, sie Chef de Service. Beide haben in gehobenen Häusern gearbeitet, beide waren im Ritter in Durbach. Inga Müller hat in ihrer Heimat Lettland die dortige Hotelfachschule besucht, danach zog es sie in die Schweiz. Dort nahm das Glück seinen Lauf. Heute kann man sagen, auch zum Glück für die Haslacher Gourmets und Weinfreunde. Der Name ihres Restaurants In Vino Veritas heißt für den Küchenchef Ralf Müller frei übersetzt: „Kochen muss Spaß machen! Wirklich gutes Essen kann man nur aus wirklich guten Produkten herstellen, welche verantwortungsvoll produziert wurden“. – Dabei offenbart sich für ihn die Wahrheit: in seinen frischen Gerichten wie in alten Weinen.

In Vino Veritas
Steinacher Straße 9
77716 Haslach
+49 7832 9944695
www.in-vino-haslach.de

FREIHEIT NEU DEFINIERT!



Grabenallee 8
77652 Offenburg
Tel.: +49 781 289 530 00

www.hotel-liberty.de

1845
liberty
HOTEL



Restaurant WASSER & BROT:
täglich von 11:30 - 22:00 Uhr

Frühstücksbuffet:
täglich 06:30 - 11:00 Uhr

White & Brown Bar:
Täglich von 17:00 - 01:00 Uhr

Zwei Profis geben dem Liberty ihr Gesicht



Heiko Hankel, Direktor, und Jan Maxheim, Küchenchef, stammen aus der Region und führen das Designhotel Liberty und das Restaurant Wasser & Brot in eine verführerische Zukunft

Schwellenangst hatte sicherlich manch ein Verurteilter in der Vergangenheit, wenn er in das Gefängnis musste. Heute begrüßen im ehemaligen Offenburger Knast meist junge, höchst motivierte Mitarbeiter die Gäste. Seit zwei Jahren ist das ehemalige Gefängnis aus dem 19. Jahrhundert umgebaut. Die Offenburger Jungunternehmer Christian und Dietmar Funk haben aus dem historischen Gebäude ein trendiges Hotel gezaubert. Heiko Hankel und Jan Maxheim geben dem Hotel Liberty sein Gesicht. Hankel ist der Geschäftsführer, Maxheim der Küchenchef. Die beiden haben das Hotel, wie auch das Restaurant Wasser & Brot in Offenburg geerdet. Nirgends lässt es sich in Offenburgs City so leger und unaufgeregt und doch auf feinstem Niveau genießen. Hamburger und Vegi-Gerichte oder Haute Cuisine, wie der Gast will, in Anzug und Schlips oder offenem Hemd und Jeans.

Vergessen sind die Zeiten, als die Küche des Liberty glauben nach 3 Sternen greifen zu müssen, mit Jan Maxheim hat sich das Angebot und das Flair im Restaurant verändert. „Die Speisekarte schreiben die Gäste“, sagt der Küchenchef, der mit Heiko Hankel und den Gebrüdern Funk die neue Richtung bestimmt. „Wir sitzen immer wieder zusammen und besprechen die Wünsche unserer Gäste, für sie sind wir da!“, stimmt ihm Heiko Hankel zu.

Mit Heiko Hankel und Jan Maxheim haben die Eigentümer zwei gestandene Führungskräfte verpflichtet. Hankel wurde durch eine Empfehlung direkt angerufen. Markus Hauser, selbst Geschäftsführer bei der F&S Gesellschaft für Dialogmarketing innerhalb der Funk Holding, kennt ihn noch aus der Schulzeit und wusste, dass Heiko Hankel eine beachtliche Karriere im internationalen Hotelmanagement hingelegt hatte. Er stammt aus Achem und war 10 Jahre im Topmanagement des Marriott-Konzerns. Als Hotelmanager war Hankel stets unterwegs, bis ihn Meinrad Schmiederer, Chef des Relais & Châteaux Hotel Dollenberg, als Geschäftsführer des Kurhaus Baden-Baden verpflichtet hatte. Dort traf Hankel auf Jan Maxheim, der in Baden-Baden Küchenchef war.

Auch Maxheim hat eine ähnlich erfolgreiche Karriere in den Sterneküchen hinter sich. Im Deidesheimer Hof hatte er schon für den damaligen Bundeskanzler Helmut Kohl und dessen Staatsgäste seinen

geliebten Saumagen angerichtet. In Davos stand er in einer 2-Sterne-Küche und in Locarno, im Tessin, machte er vor vielen Jahren seine erste Erfahrung in einer Frontküche. „Das gefällt uns als Köche und auch den Gästen“, weiß Maxheim und führt die Frontküche in Offenburg fort. In der Küche selbst hat er allerdings für den täglichen Service einiges umstellen lassen. „Aber die Frontküche mit unserem offenen Grill in diesem großzügigen, hohen Gastraum bleibt“, sagen die beiden, „das gefällt allen Gästen.“

Hankel und Maxheim führen heute das Hotel Liberty und das Restaurant Wasser & Brot völlig unaufgeregt. Wie in einem Familienhotel ist Hankel der Patron und Maxheim der Küchenchef. Schnell haben die beiden neue Stammgäste gewonnen. Längst ist es ratsam zu reservieren. Das Design-Hotel ist ein Muss für jeden Offenburg-Besucher, das Restaurant der neue Treffpunkt der Genießer der Stadt. Von Schwellenangst ist da längst keine Rede mehr...

Hotel Liberty - Restaurant Wasser & Brot

Grabenallee 8
77652 Offenburg
+49 781 28953000
www.hotel-liberty.de

WO KANN MAN HIER GUT ÜBERNACHTEN?

Für den Gourmet sind die Auswahlkriterien klar: Erstens will er gut essen! Zweitens zwei, drei gute Viertel Weine trinken. Und drittens danach leicht beschwingt in sein Zimmer gehen. Freilich sollte auch das Frühstück am nächsten Morgen, wie das Essen am Abend zuvor, frisch angerichtet sein und mit regionaltypischer Wurst und Käse bestückt. Ein frischgebackenes Brot, selbstgemachte Marmelade und ein extra gebratenes Spiegelei in der Pfanne sorgen für einen appetitlichen Start in den Tag.

Gegen Porto kostenfrei erhältlich: info@dieredaktion.net



SüdländHotels

Ortenau | Breisgau | Markgräflerland
Hochrhein | Südschwarzwald | Bodensee | Allgäu

SÜDLÄND KÖCHE
WER SIND WIR?



Wir präsentieren die Südländ Köche auch im Internet, klicken Sie rein: www.suedland.net
Die Ortenau Köche sind Mitglieder der über 150 Köche zählenden Südländ Köche-Gilde von Freiburg bis Oberstdorf. Folgen Sie dem YouTube-Kanal Südländ Köche Net, auf Instagram oder twittern ...



WEINGUT
SCHLOSS EBERSTEIN



Besuchen Sie uns in unserer Vinothek im Schloss-Innenhof und lernen Sie unsere Weine bei einer Verkostung kennen. Wir freuen uns über Ihren Besuch!

Öffnungszeiten unserer Vinothek:
Freitag, Samstag, Sonntag und an Feiertagen
von 14 – 19 Uhr, oder nach Vereinbarung.

Weingut Schloss Eberstein Telefon 07843.9959215
Schloss Eberstein 1 info@weingut-schloss-eberstein.de
76593 Gernsbach www.weingut-schloss-eberstein.de



Der Boden, das Terroir und die individuelle Arbeit des Winzers machen die Charaktereigenschaften eines Weines aus – bei uns buhlen über 700 Charakterköpfe um Ihre Aufmerksamkeit!

Weine mit Charakter finden Sie in unserer Vinothek in Bühl-Vimbuch oder unter www.vinarium.de

hier kann ich Wein erleben!

Vogesenstr. 2a • 77815 Bühl-Vimbuch
0 72 23/98 62-26 • info@vinarium.de



Großküchen- und Hygieneservice

Ihr Gastro-Großhandel mit Kundenservice

- Meiko Spülmaschinen
- Convothem Kombidämpfer
- etol Reinigungs- und Pflegemittel
- Brita und Kinetico Wasseraufbereitung
- Duni Servietten und Kerzen
- Waschraumhygiene
- Pflanzl. Öle und Fette
- Altfettentsorgung

  1. Platz Service-Partner des Jahres 201

ZANGER GMBH · Kronenstr. 5 · 77948 Friesenheim
Tel: 07821/6643 · Fax: 07821/63602
info@zanger-gmbh.eu · www.zanger-gmbh.eu



Färber bietet Köchen ein großes Sortiment
an schlachtfischem Fleisch und Handelswaren

Beste Qualität aus der Region für die Gastronomie



Die Metzger der Firma Färber sind Genusshandwerker. Bei dem Fleischgroßhändler Färber zählen die Qualität und Frische des Fleisches. Statt eines großen Schlachthofes, achtet die Unternehmensleitung lieber auf „aus der Region, für die Region“. „Leitmotiv unseres Unternehmens ist der Regio-Gedanke - wir kennen die Landwirte in der Nachbarschaft und sorgen für kurze Wege!‘: so Manfred Kempfer, Geschäftsführer des Fleischgroßhändlers.

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. Die kurzen Wege vom Landwirt bis zum Schlachthof ermöglichen einen tierschutzgerechten und schonenden Transport. Mit eigenen Schlachthöfen und Zerlegebetrieben wird das Fleisch ohne Umwege und direkt vor Ort aus einer Hand verarbeitet.

Das hohe Qualitätsmanagement von Färber und die lückenlose Überwachung von der Anlieferung der Tiere bis hin zu Schlachtung, Zerlegung und Verkauf sowie die ständige Kontrolle des HACCP-Konzepts durch diplomierte Lebensmittel-Ingenieurinnen und -Ingenieure garantieren sichere und qualitativ hochwertige Produkte.



Großes Sortiment

Färber bietet schlachtfisches Fleisch aus der Region aus eigenen Schlachthöfen und Zerlegebetrieben. Die Produktpalette umfasst das gesamte angestammte Sortiment von schlachtfischem Fleisch vom Schwein, Rind, Kalb und Lamm. Mit großer Kompetenz ist Färber auch bei Fleisch aus Süd- und Nordamerika sowie Australien der passende Ansprechpartner. Das Sortiment wird ergänzt durch Handelswaren wie Wild, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte, Wurst und Käse. Die Sortimentsliste umfasst derzeit über 15.000 Artikel.

Färber Standorte - 27 mal vor Ort, 27 mal ganz nah

Mit 27 Standorten in den Bundesländern Baden-Württemberg, Bayern, Hessen und Rheinland-Pfalz und mehr als 6.000 Kunden ist Färber einer der führenden Fleischlieferanten für Gastronomiebetriebe in der Region. 200 moderne Kühlfahrzeuge sorgen für eine Just-in-time-Belieferung an 6 Tagen der Woche frei Haus.

Emil Färber GmbH & Co. KG · Karl-Friedrich-Straße 98
79312 Emmendingen · Tel. +49 (0)7641 / 586-0 · www.farber.de



Schlemmen und Schwelgen auf dem Dollenberg

Für die Gourmets ist der Feinschmeckerabend der Ortenau Köche längst zum Pflichttermin geworden. Hunderte Gäste stehen jedes Jahr vor den verschiedensten Kochstationen in der Küche des legendären Relais & Châteaux Hotel Dollenberg bei 2-Sterne-Koch Martin Herrmann. Sie schauen den Köchen gespannt zu, wie sie unzählige von Tellerchen anrichten, die alle gleichzeitig probiert werden dürfen. Es ist jedes Jahr ein Genussfestival der feinsten Art. Dazu werden auch in diesem Jahr wieder feinste Weine, Bier und Kaffee serviert. – Der Vorverkauf hat begonnen - mehr im Internet unter www.suedland.net

Das nächste Küchenfest der Südland Köche Ortenau findet wieder bei Martin Herrmann auf dem Dollenberg statt.
Der Termin:
Dienstag, 17.3.2020
ab 19.00 Uhr
Eintritt für alle Speisen 47,50 Euro.
Karten bei den teilnehmenden Köchen oder über die Hotline 0172 7421533
Siehe: www.suedland.net



Man sieht jedes Jahr immer wieder die gleichen, aber auch immer wieder viele neue Gäste. Wieder laden Martin Herrmann und die Ortenau Köche zu ihrem Feinschmeckerabend ein, die Besucher fordern Nachschlag. Der Hausherr und sein Team haben sich daran gewöhnt. Einmal im Jahr stehen die Ortenau Köche mit in ihrer Küche. Auf den verschiedensten Platten und Herden oder Grillflächen wird dann gekocht und gebrutzelt, dass die Gäste staunen.

Die Südland Köche Ortenau bei Martin Herrmann auf dem Dollenberg im Frühjahr 2018 mit Günther Öttinger und Meinrad Schmiederer (Bildmitte)

Die Köche selbst achten in erster Linie auf die Gäste und ihre Gerichte. Jeder von ihnen richtet an solch einem Abend mehrere hundert Teller an. Dazu nehmen sie sich Zeit, um mit den Gästen zu reden und verraten manchmal auch nebenbei ihre gesamte Rezeptur.

Die Gäste riechen, schmecken, probieren und fragen nach. Dann ziehen sie zur nächsten Position und naschen dort ein weiteres Gericht. Alle Köche und ihre Teams sorgen für höchsten Genuss.



Martin Herrmann im Gespräch mit Sebastian Becker von Dallmayr

SEHR GUTE KÜCHE IST IMMER EINE REISE WERT.



UNSERE STEUERBERATUNG AUCH!



RENDLER & HOFERER
STEUERBERATUNG
WIRTSCHAFTSPRÜFUNG

FRANKENWEG 48 | 77767 APPENWEIER
TEL.: +49 [0] 7805. 96 88-0
POST@RENDLER-HOFERER.DE

BAHNHOFSTRASSE 16 | 77704 OBERKIRCH
TEL.: +49 [0] 7802. 70 43 68-0
WWW.RENDLER-HOFERER.DE

FÜR ALLE, DENEN DIE AUSWAHL NICHT GROSS GENUG SEIN KANN.

**NOCH KEIN KUNDE ABER
GEWERBETREIBENDER?**
Jetzt anmelden:
www.metro.de/kundewerden



UNSER FLEISCHSORTIMENT

Von Schwein bis Wagyu-Rind:
Bei METRO erwartet Sie eine aufregende Vielfalt verschiedener Fleischsorten.



UNSER WEINSORTIMENT

Von Mosel bis Napa Valley:
METRO inspiriert Sie mit Weinspezialitäten aus der ganzen Welt.



UNSER OBST-/GEMÜSESORTIMENT

Von regional bis global:
Bei METRO finden Sie Gemüse aus Ihrer Nachbarschaft und exotische Früchte aus Übersee.



UNSER LIEFERSERVICE

Von praktisch bis pünktlich:
Mit dem METRO Lieferservice lassen Frische und Vielfalt nicht lange auf sich warten.

Besuchen Sie uns in unserem Großmarkt!

METRO GASTRO Baden-Baden

Lärchenstraße 4
76532 Baden-Baden
Tel.: 07221 5062-0

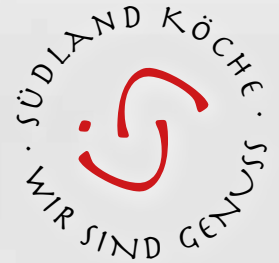
Öffnungszeiten:
Montag - Freitag 7:00 - 19:00
Samstag 7:00 - 15:00

METRO GASTRO

Relais & Châteaux Hotel Dollenberg

FEINSCHMECKER ABEND & KÜCHENFEST DER SÜDLAND KÖCHE ORTENAU

Genießen Sie einen Abend mit Freunden der guten Gastronomie



Carabiniera / Thaimango / Limonenvinaigrette
von Martin Herrmann

Le Pavillon

Dienstag, den 17.3.2020 ab 19 Uhr
Relais & Châteaux Hotel Dollenberg
Karten bei den teilnehmenden Köchen
oder telefonisch per Hotline 0172 7421533