Südland

Köche

Schwarzwald Baar Heuberg







































STERNERESTAURANT? KÖNNEN WIR - ABER NICHT NUR!

Sternerestaurant ANIMA



Hier der nächste Knüller: DREI-KRONEN-HOF









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 Heiko Lacher

Anima – Tuttlingen

06 Alexander Rapp

Hotel Restaurant Café Rapp – Königsfeld-Buchenberg

08 Verena Martin

Landgasthof Hirschen – Hüfingen-Mundelfingen

10 Clemens Baader

Baaders Schützen – Donaueschingen

12 Tobias Maier

Ringhotel Johanniterbad – Rottweil

14 Thomas Reutlinger

Gasthof Adler – Tennenbronn

16 Jason Grom

die burg – Donaueschingen-Aasen

18 Cecil Pallais

die Säge – Niedereschach-Kappel

20 Francesco Danieli

Ristorante Bellavista – Königsfeld im Schwarzwald

22 Michael Preis

Flair Hotel Grüner Baum – Donaueschingen

24 Martin Weißer

Romantik Hotel Rindenmühle – Villingen-Schwenningen

26 Georg Hildebrandt

Restaurant Tschortsches Room – Rottweil-Neufra

28 Wolfram Morat

Gasthaus zur Stadt Frankfurt – St. Georgen im Schwarzwald

32 Rolf Fleig

Gasthaus Staude – Triberg-Gremmelsbach

34 Yannick Traut

Landhaus Donautal – Fridingen an der Donau

36 Pasquale Caputo

da Pasquale Ristorante Italiano – Villingen-Schwenningen

38 Ulf Gerspacher

Gasthaus Löwen – Bräunlingen

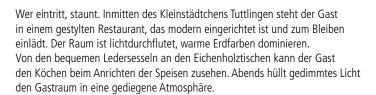
Heiko Lacher | Tuttlingen

Restaurant ANIMA

Gastgeber Janice und Heiko Lacher Küchenchef Heiko Lacher In Wöhrden 5 78532 Tuttlingen +49 7461 7803020 www.restaurant-anima.de

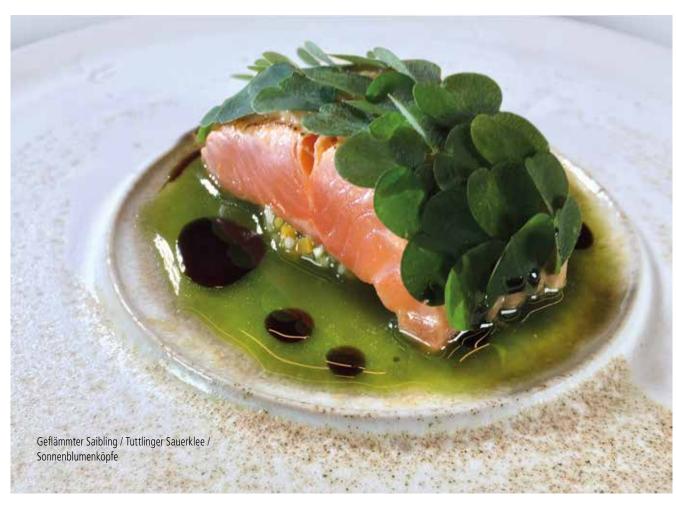
Ruhetag Sonntag und Montag

Guide Michelin 1 Stern / zwei Bestecke, Gault Millau 16 Punkte, Südland Köche











NATÜRLICHE ZUTATEN AUS TUTTLINGER WALD UND FLUR

Heiko Lacher serviert am liebsten den Urgeschmack der Naturküche rund um sein Restaurant

Am besten man vergisst, was man bisher Sternerestaurants unterstellte. Im Restaurant Anima geht es äußerst leger und lässig zu. Der Küchenchef Heiko Lacher serviert am liebsten einfache Zutaten, die rund um seine Küche wachsen, anstatt edle Chichis aus der globalen Welt der exklusiven Märkte. Wobei er natürlich auch mal einen bretonischen Hummer auf die Karte schreibt, ihn dann aber mit Tuttlinger Kürbis, oder den St. Pierre Fisch mit Hagebuttenmousse von Tuttlinger Sträuchern serviert.

"Produkte von ausgesuchter Qualität", schreibt der Guide Michelin-Kritiker in die Laudatio dem Anima ins Stammbuch. Wer Heiko Lacher sieht, wie er den Sauerklee im eigenen Garten erntet, versteht das Kompliment vielleicht etwas anders, als es wohl gemeint ist. Freilich lässt sich der Sternekoch auch von Gourmetlieferanten mit bretonischer Makrele oder Bressehuhn beliefern, doch am liebsten bedient er sich in Wald und Flur rund um sein Restaurant. "Hier finden wir die authentischsten Zutaten", sagt er, "dass ist unser Anspruch und Spaß, dass wir unseren Gästen in Tuttlingen auch Tuttlinger Geschmack bieten wollen." Raffiniert geht er dabei ans Werk, wenn er aus dem Keim der Sonnenblumenkerne zartes, junges Grün sprießen lässt, oder Kimchi aus Wirsing zum Schweinebauch serviert.

Die schön gewachsenen Sauerkleeblätter, die er im eigenen Garten pflückt, sortiert er aus, um sie später wie Fischschuppen auf das Schwarzwälder Saiblingsfilet zu montieren. Mit den restlichen Kleeblättern und Stielen bereitet er einen intensiv schmeckenden Sauerkleesud mit Apfelaromen, während Johannes Schühle den Bunsenbrenner vorbereitet und das Saiblingsfilet ganz schonend erhitzt. "Frische Fischfilets sollte man möglichst unbehandelt servieren", sagt Lacher, "der Saibling kommt aus einer Zucht um die Ecke, frischer geht es nicht!" Deshalb flämmt er das herrlich rote Filet nur sanft, dabei inhaliert er die Aromen, die der frische Saibling verströmt. "Die säuerliche Note des Klees, mit dem frischen Kleesud und einem Schuss Kürbiskernöl," freut er sich, "mehr braucht es nicht!"

Johannes Schühle stand in seinen jungen Jahren schon in mehreren Sterneküchen am Herd, bis er von Heiko Lacher hörte, dessen Philosophie ihn sofort begeisterte. "Es ist faszinierend was die Natur uns bietet", sagt Schühle, und wundert sich heute, an wie vielen guten Zutaten die Menschen täglich achtlos vorbei gehen. Die Vogelmiere, oft als giftig bezeichnet, Lacher verwendet sie in der Wildjus zum Rehrücken, Schlehen oder Holunder reifen heute achtlos an Feldrändern, Lacher verwendet die Früchte nicht nur für seine Desserts. Im Schlehensaft gart er Schwarzwurzeln. "Zwei herrliche Bitternoten, die sich vortrefflich ergänzen!"

Heiko Lacher nat längst eine eigene, unverwechselbare Handschrift entwickelt. Dabei ist er getrieben von dem Ziel feinste Gerichte auf höchstem Niveau, dank der heimischen Naturküche, bezahlbar zu servieren. Seine kreative Kunst mit alltäglichen, heimischen Lebensmitteln zu verbinden, braucht keine teuren Edelprodukte. Das Onglet vom heimischen Weiderind serviert er mit Schwarzwälder Miso und Lauchzwiebeln, das Schwarzwälder Saiblingsfilet, unter dem Tuttlinger Sauerklee setzt er auf ein Kürbis-, Apfel-, Sonnenblumenköpfe-Ragout.

Am besten man besucht völlig unvoreingenommen das Sternerestaurant, stimmt den Weinempfehlungen von Janice Lacher, der Ehefrau des jungen Küchenchefs, zu und lässt sich von jedem Gang kreativer Regionalküche überraschen ...

Auszug aus der Speisekarte

Geschmorte Lammbacken / Brokkoli / Haselnuss | | Ike-Jime Barsch / Sauerkrautsud / Spätkartoffeln | | Souffliertes Maishuhn / Waldpilzsud / Winterspinat

Alexander Rapp | Königsfeld-Buchenberg

Hotel Restaurant Café Rapp

Gastgeber Familie Rapp Küchenchef Alexander Rapp Dörfle 22 78126 Königsfeld-Buchenberg +49 7725 91510 www.cafe-rapp.de

6 Zimmer

Ruhetag Montag und Dienstag Mittagstisch

Guide Michelin Bib Gourmand, Slow Food Genussführer-Hotel 3 Sterne, Südland Köche

Mit dem Duft und Charme eines feinen Cafés wird der Gast empfangen. Dahinter erwartet das Restaurant den Feinschmecker mit warmen Farben, viel Holz, Kachelofen und Herrgottswinkel; trotzdem modern und lichtdurchflutet. An schönen Tagen sitzen die Gäste gerne vor dem Haus, mitten in dem kleinen Flecken Buchenberg.









SCHWARZWÄLDER REHE UND RINDER, MEERESFISCHE AUS DEM ATLANTIK

Alexander Rapp bietet Schwarzwaldgenüsse und serviert feinsten Steinbutt unter einer Kaffeegewürzkruste

Auf den Wiesen weiden Schwarzwälder Rinder, Rehe äsen am Waldrand, idyllisch steht das Restaurant und Café Rapp in dem kleinen Schwarzwaldflecken Buchenberg. Feinschmecker von nah und fern reisen an und bestellen: Fisch! Alexander Rapp hat sich mit seinen Schwarzwaldgenüssen, zubereitet auf feinste Art, einen Namen erkocht, doch Freunde der Meeresfischgerichte fahren längst zu ihm, weil er Loup de mer, Seezunge oder Lachs auf den Punkt gart. Und wo sonst bekommt man im Schwarzwald einen Steinbutt? "Die feinsten Fischfilets", urteilt Rapp, lässt sich den ganzen Steinbutt frisch liefern und serviert die Filets unter einer raffinierten Kaffeegewürzkruste.

iehe Südland Köche Net YouTube-Kanal

Alexander Rapp ist in Buchenberg groß geworden. Die heimische Küche ist sein natürliches Erbe, deshalb wurde er Koch. In Baiersbronn hat er gelernt wie man seine Schwarzwaldküche auf gehobenem Niveau verfeinern kann, aber schon bald fand er sich in der Traube Tonbach, neben Kochlegende Harald Wohlfahrt, auf dem Fischposten. "Mit Fisch lässt sich kreativer arbeiten, es gibt viele verschiedene Arten und sie alle nehmen Zutaten anders auf", weiß er. Den Lachs räuchert er und serviert ihn auf Linsen, die Dorade grillt er und krönt sie mit einem Kräuterschaum und den Zander brät er auf der Haut und legt die Filets auf Champagnerkraut. "Die Krönung der Speisefische bieten die Filets des Steinbutts", urteilt er, zerlegt den großen Plattfisch mit einem scharfen Messer und entnimmt ihm vier weiße Filets.

"Das Produkt ist der Star", sagte Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann. "Diese Aussage hat Witzigmann erweitert," weiß Rapp, "und hat den Produzenten mit einbezogen." Der Steinbutt, den Rapp heute serviert, stammt aus einer nachhaltigen Aufzucht im Atlantik. So braucht es keinen Netzfang und die Fischer sind nicht wochenlang unterwegs. "Der Fisch ist absolut frisch, er wird aus der Aquakultur entnommen und über Spanien direkt zu uns geliefert." Je nach Bestellung kommt die Firma Südfisch jeden Tag nach Buchenberg in den Schwarzwald gefahren. "Frischer war unser Fisch, den wir auf Sylt zubereitet haben, auch nicht."

"Der Steinbutt hat einen unverwechselbaren, nussigen Geschmack und eine feste Konsistenz", weiß Rapp, "nur in Olivenöl gebraten und etwas Meersalz, mehr braucht es nicht." Doch Alexander Rapp wäre nicht der ausgezeichnete Gourmetkoch, würde er sich damit zufriedengeben. "Zu diesem nussigen Geschmack einen Kaffee?", lacht er, "und einen Hauch dunkler Schokolade", hat er sich überlegt, "und etwas Schärfe dank schwarzem Pfeffer, dazu etwas Frische dank Zitronenzeste und für den Crunch noch ein paar Mandeln." So puzzelte Rapp mit feiner Zunge eine raffinierte Kaffeegewürzmischung zusammen, in die er das Filet des Steinbutts legt, bevor er es brät. "Sie sind der beste Fischkoch im Schwarzwald!", hat ein Gast aus Hamburg ihn geadelt, "weil sie den Fisch immer perfekt garen." Alexander Rapp lacht und verrät: "Wenn du einen Fisch in die Pfanne legst, musst du ihn und die Uhr immer im Blick haben. Es gibt nicht, wie beim Fleisch rare oder medium, es gibt nur einen Punkt, nur wenige Sekunden, dann ist die Garzeit perfekt!" Rare geht bei Fisch gar nicht, auch medium nicht und durch ist schon zu spät. Vierzig Prozent der Gäste bestellen bei ihm Fisch. "Das schafft Routine", gibt Rapp zu und legt sein Steinbuttfilet auf ebenso perfekt gegartes Zucchini-Kürbisgemüse. Dazu serviert er einen cremigen Parmesanschaum mit leicht angerauchtem Tomatenpesto und Kürbiskernöl. So hebt Rapp den feinen Steinbutt zu einem seiner typischen Gourmetgerichte. Schmunzelnd fügt er hinzu: "Das hat das edle Tier verdient!"

Auszug aus der Speisekarte

Karamellisierter Schwarzwälder Ziegenfrischkäse / Zweierlei Pesto | Brust und Keule von der Bauernente, asiatisch / Wokgemüse / Mienudeln | Zwiebelrostbraten / Marktgemüse / Spätzle

Verena Martin | Hüfingen-Mundelfingen

Landgasthof Hirschen

Gastgeberin Verena Martin Küchenchefin Verena Martin Wutachstraße 19 78183 Hüfingen-Mundelfingen +49 7707 99050 www.hirschen-mundelfingen.de

Ruhetag Mittwoch & Donnerstag

Guide Michelin Bib Gourmand, Feinschmecker 1,5 F, Gusto 5 Pfannen, Südland Köche

Der Hirschen ist ein Landgasthof, wie man ihn jedem Ort wünscht. Neben dem Kachelofen steht ein blankgewienerter Stammtisch aus Ahornholz mit Holzbank. Die Holztische sind weiß eingedeckt, sie stehen auf einem hellen Holzparkettboden, warme Farben machen den Raum heimelig und wohnlich. An lauen Tagen sitzen die Gäste vor dem Gasthof, inmitten des kleinen Bauernorts.









LANDGASTHOFKÜCHE MIT PRODUKTEN VON BAAR UND SCHWARZWALD

Verena Martin serviert ihre authentische Regionalküche mit Lebensmitteln aus der Region

Freunde der authentischen Landküche kennen Verena Martin längst. Seit sie ihren Landgasthof eröffnet hat, ehrt der Guide Michelin sie mit dem begehrten Bib Gourmand. Man spürt und schmeckt ihr Engagement, schreibt der Kritiker. Längst hat sie sich Fans aus allen Himmelsrichtungen erkocht, die extra in den kleinen Flecken Mundelfingen fahren, um ihre ehrliche Landgasthofküche ohne Türmchen und Chichi zu genießen. Am besten man bestellt bei ihr, in einer Gesellschaft, einen ganzen Braten oder Fisch – und genießt ...

"Die ehrlichste Küche!", nennt Verena Martin ihre Kalbshaxe aus dem Römertopf. "Da ist nichts beschönigt oder raffiniert hinzugegeben, da ist nur drin, was reingehört, Deckel drauf und fertig!" Ganz so einfach macht sie es sich dann doch nicht, aber so einfach kann man ihre Küchenphilosophie beschreiben. Verena Martin hat in der Sterneküche gelernt, wie man mit besten Weinen und Spirituosen eine Sauce aufmontieren kann, doch heute winkt sie ab: "Nenne es ruhig Hausenfrauenküche", schmunzelt sie bescheiden, "aber so hat es mir schon bei meiner Oma am besten geschmeckt." Dabei gibt sie für Hausfrauen schnell einen Tipp: "Kalbshaxe in einen Topf, Wurzelgemüse, Kräuter und Salz und langsam sieden lassen."

Nein, eine Trendsetterin will Verena Martin nicht sein, aber ihre feine Zunge hat ihr schon früh den Weg zur unverfälschten Regionalküche gewiesen. Heute nennen sich selbst Sterneköche gerne Regionalköche. Doch Verena Martin serviert die heimische Küche mit ausschließlich regionalen Produkten von Bauern rund um ihr Gasthaus. Das ist für sie das erste Gebot. "So weiß ich, wie die Tiere gehalten wurden und vor allem was sie gefressen haben." Ebenso wichtig ist für sie, der regionale Kreislauf, dazu zählt sie auch einen Gemüsebauer von der Höri, der sie regelmäßig besucht. Typisch Verena Martin, dass sie noch den Römertopf im Einsatz hat. Während viele ihrer Kollegen in Hightech-Kombigarern das Thermometer in die Kalbshaxe schieben, oder in Sous-vide-Geräten in Plastiktütchen portionierte Häppchen vorgaren, schmort Verena Martin, wie in der guten alten Zeit, ganz klassisch, in der Röhre. Dreieinhalb Stunden siedete die Kalbshaxe im Römertopf neben Wurzelgemüse und Kräutern. Jetzt öffnet sie den Deckel des Topfs und ein Schwall verführerischer Düfte erfüllt den Raum, nebst Röstaromen. Ihre Augen strahlen stolz, tief inhaliert sie den Duft. "Ich bin eine Handwerkerin", sagt sie bescheiden, doch freilich kennt sie die Kniffe, die ihre Landhausküche zur Gourmetküche hebt. Wer die Soße schlürft, hat einen Mund voller kräftiger Aromen und doch bestimmt die Kalbshaxe den Geschmack. Dann verrät sie mit schelmischem Blick einen ihrer Kniffe: "Ich habe einen Portion Kalbsfond in die Römertopf gegeben.

So bleibt der Geschmack der Kalbshaxe der unverwechselbare Star des Gerichts, jedes Gemüse und Kräutlein in der Soße trägt zu dem herrlichen Aromenfestival bei. Verena Martin verarbeitet immer das ganze Tier, nur die Filets als Edelteile zu sehen, würde dem Tier nicht gerecht. Damit ist ein Teil des Geheimnisses ihres Erfolgs auch schon verraten, die Frau macht einfach alles selbst! Morgens hilft Mutter Christl Martin bei den Vorbereitungen, selbst alle Hausmacherwurstwaren und die jährliche Schlachtplatte werden selbst hergestellt und freilich zerlegt sie auch das Reh, das ihr die Jäger der Fürstlichen Jagd in die Küche bringen und selbst die Äpfel für ihren Bio-Apfelsaft pflückt sie mit ihren beiden Söhnen von den Bäumen auf der Streuobstwiese neben dem Gasthaus. Selbstgemacht wird bei ihr aus jeder Zutat ein Star!

Auszug aus der Speisekarte

Warm geräucherter Pfefferlachs mit Rote-Bete-Schmand, Kartoffelpuffer und Herbstsalat | Krautwickel mit Specksoße, Kartoffelpüree und Herbstgemüse | Hausgemachte Nudeln mit Pistazienpesto und Lauch-Pilzgemüse

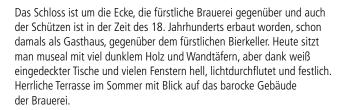
Clemens Baader | Donaueschingen

Baaders Schützen

Gastgeber Emma Baader Küchenchef Clemens Baader Josefstraße 2 78166 Donaueschingen +49 771 89795820 www.schützen-donaueschingen.de

Ruhetag Dienstagabend und Mittwoch

Guide Michelin Bib Gourmand / 1 Besteck, Südland Köche











FÜR EIN WILDHASENPFEFFER BRAUCHT ES VIELE ZUTATEN

Clemens Baader verfeinert seine Kürbissuppe mit 25 zusätzlichen Aromen

Emma und Clemens Baader sind in Donaueschingen angekommen. Chichi und Haute Cuisine kann der Patron, aber auf seiner Speisekarte dominiert in Baader's Schützen bodenständige Wirtshausküche. Rehragout und Hasenpfeffer, oder Falscher Hase, sind die Gerichte, die Clemens Baader heute gerne zubereitet. "Frische und unkomplizierte Küche", attestiert ihm der Guide Michelin. So geht saisonale Regionalküche. Seine Seezunge in Weißweinsauce kommt freilich aus dem Atlantik, das Rumpsteak des Zwiebelrostbratens von Staufer Fleisch und die Bratwürste vom Metzger um die Ecke.

Edelfilets rosa kurzgebraten zuzubereiten ist keine große Kunst, wissen professionelle Köche. Traditionelle Regionalgerichte zu kochen dagegen fordert meist mehr Mühe und Knowhow. Gefüllte Kalbsbrust oder geschmorte Rinderroulade finden sich deshalb selten auf den Speisekarten, bei Clemens Baader schon. "Das sind die Gerichte, die ich am liebsten koche", gibt er zu. Seine Frau Emma Baader verrät: "Die Klassiker der badischen Küche sind die Renner bei uns." Wo gibt es das noch, Kalbsnierle in Pommery-Senfsauce oder Hasenpfeffer? "Wir machen Wildhasenpfeffer!", konkretisiert Clemens Baader, "nur aus den Läufen, da ist das Fleisch noch muskulöser."

Wildhasenpfeffer war früher ein Sonntagsgericht. Wildhasen sind selten geworden, in Bayern aber nicht. Von Josef Maier, aus dem Allgäu, bezieht Baader die Läufe, pariert sie und entnimmt ihnen die Knochen. "Mit den Knochen und Abschnitten mache ich die Jus", sagt er und legt das Fleisch der Läufe eine Woche in Rotwein ein. "Ein herrlich festes, fettfreies Fleisch", urteilt der Küchenchef. Die aus dem Schmortopf gewonnene Soße wird er mit den Aromen des Röstgemüses, Lorbeerblatt, Nelke und Wacholder verfeinern. "Das ist die Kunst der Küche", sagt er, "es gibt auf einem Teller nicht einen Star, es sind immer mehrere Aromen, die erst zusammen das gesamte Gerichte auszeichnen."

Im Herbst serviert Baader eine Kürbissuppe nach einem Rezept von Eckart Witzigmann. "Da haben wir bis zu 25 verschiedene Zutaten in die Suppe gegeben", erinnert er sich an seine Zeit bei dem Jahrhundertkoch in München im legendären "Aubergine". "Mit Kokos, Curry, Paprika, Ingwer und einer guten Rinderbrühe lässt sich der Geschmack jedes Kürbisses heben", lacht er.

Die Kunst dank der verschiedensten Zutaten ein Geschmacksbukett zu schaffen, zeigt sich bei der Soße. In jeder Küche anständiger Köche simmert auf dem Herd eine Kalbsbrühe. Aus ihr bedient sich Baader auch bei der Zubereitung der Wildjus für sein Wildhasenpfeffer. Mit Koriander, einem Hauch Chili und einer Prise Zimt schmeckt er das Endergebnis nochmals fein ab, zuvor hat er schon herzhafte Aromen von geräuchertem Speck beigegeben, mit Johannisbrotkernmehl macht er die Soße sämig.

Es scheint, als hätten die Donaueschinger Feinschmecker auf Emma und Clemens Baader gewartet. Kaum hatten die beiden ihren Schützen eröffnet, fanden sich die ersten Stammgäste ein. "Wir sind tatsächlich angekommen", freut sich Emma Baader, "Clemens darf kochen, wie er will und es ihm gefällt und wir haben die besten und dankbare Gäste!"

Auszug aus der Speisekarte

Mariniertes Trio vom Pulpo, Beizlachs und Norwegergarnelen mit Orangenschmelz, Rösti | Dialog von Rehterrine mit Wachtel an Kürbis-Früchte-Chutney und kleinem Feldsalat | Seezunge ganz gebraten mit Rosmarin, buntes Gemüse und Kartoffeln

Tobias Maier | Rottweil

Ringhotel Johanniterbad

Gastgeber Sabine Maier-Krüger und Tobias Maier Küchenchef Tobias Maier Johannsergasse 12 78628 Rottweil +49 741 530700 www.johanniterbad.de

32 Zimmer

Ruhetag Sonntagabend und Montagmittag Mittagstisch

Guide Michelin Teller / 2 Bestecke, Meistervereinigung der Gastronomen, Südland Köche

Das Johanniterbad steht exponiert in Rottweils historischer Altstadt auf einem Teil der alten Außenmauer der Stadt. Der Besucher betritt das historische Gebäude durch ein modernes Foyer und findet sich unvermittelt in einem neugestalteten Gastraum, in den tagsüber die Sonne scheint. Nach Einbruch der Dunkelheit sorgt das neu installierte Licht für eine wahre Illumination. Verträumt sitzt es sich an lauen Abenden im Johannitergarten unter Ahornbäumen.









LEBENSMITTEL VOM WOCHENMAKT RAFFFINIERT SERVIERT

Tobias Maier liebt die Lebensmittel der Region, verfeinert sie aber mit exotischen Zutaten

Der höchste Turm in Rottweil ist ohne Zweifel der Thyssenkrupp-Testturm, die feinsten kulinarischen Gerichte werden nach Meinung der kritischen Guide Michelin Tester in der Johanniterstube serviert! Diese Auszeichnung ist der feinen Zunge von Tobias Maier zu verdanken. Er liebt das Spiel der verschiedensten Aromen am Gaumen und serviert selbst Desserts nicht nur süß, sondern auch salzig, sauer, scharf und fruchtig. Seine Lebensmittel kauft er gerne regional ein, verfeinert sie mit Pfiff, wie sein pochiertes Ei vom Bio-Hofgut Jauch mit Burgunder Trüffel, oder die Bachforellen aus dem kalten Lohmühlenbachwasser mit Petersilienpesto und Rote Bete süß-sauer mariniert.

Wer sich in der Johanniterstube von einem großen Menü verwöhnen lässt, bekommt zurzeit vor dem Hauptgang einen exotischen Zwischengang serviert: Ein Sanddornsorbet mit kandiertem Ingwer. "Ein Flash am Gaumen", lacht Tobias Maier. Sanddorn schmeckt leicht säuerlich, als Sorbet ist die Frucht aber versüßt, dazu der in Zucker gekochte Ingwer, der schnell im Mund dominiert. "Danach sind die Geschmacksnerven für den Hauptgang geöffnet und bereit," weiß der Gourmetkoch und zeigt ein Glas der getrockneten, kandierten Ingwerstücke. Wer hineinbeißt erlebt eine kräftige Böe auf der Zunge. Seine Frau, Sabine Maier Krüger, verspricht: "Wir warnen die Gäste zuvor."

Warnen sollte sie auch die Gäste, die die Weiße-Schokoladentarte mit Sanddorneis und Schokoladensorbet bestellen. Die Desserts der Johanniterküche bergen Suchtpotential in sich. Dabei machen garantiert nicht süß oder zu viel Zucker süchtig, im Gegenteil, Tobias Maier verzichtet meist vollkommen auf den weißen Industriezucker. "Ich kann garantieren, dass in diesem Dessert kein weißer Zucker verwendet wurde!", sagt er bestimmt. Der Mann hat gut reden, er macht tatsächlich alles, jeden Klecks auf dem Dessertteller, das Quittengelee oder das Schokoladensorbet, auch die Meringen, alles selbst. Er formt die Schokoladentarte selbst und hat auch den Biskuit, auf dem die weiße Valrhona-Schokolade thront, selbst zubereitet!

Tobias Maier zählt zu den verantwortungsvollen Köchen. Er achtet auf die gesunde Ernährung seiner Gäste. Sanddorn steckt voller Vitamine, das weiß jeder Reformhausbesucher. Doch Maier macht aus der Vitaminfrucht ein verführerisches Eis, dem er mit etwas Vanille eine fantastische Note gibt. "Der Spaß ist die Säure und die Süße am Gaumen", freut er sich über seine Kreation. Meist süßt er mit Obst und Beeren, oder mit braunem Rohrzucker. "Ich koche nur, was auch mir schmeckt!", sagt er und arbeitet in der Restaurantküche mit den gleichen Lebensmitteln wie zu Hause für seine Familie. Man kann ihn tatsächlich früh am Samstagmorgen auf dem Wochenmarkt beim Großeinkauf in der Stadt sehen. Hier lässt er sich inspirieren und sieht, wann die Bauern die jeweils ersten saisonalen Früchte einer Sorte anbieten. Freilich, Wild liefert ihm ein Jäger, das Rindersteak kommt vom Boeuf Hohenlohe, heimischen Fisch bezieht er von einem Züchter im Lohmühlental. Nur der Lachs kommt aus der Nordsee, doch auch dabei achtet er auf höchste Qualität. Ikarimi-Lachs steht für eine spezielle und schonende Verarbeitung und bietet ein festes und schmackhaftes Fleisch, das Tobias Maier als Sashimi anbietet. Drei Mal die Woche lässt er sich frisch beliefern.

Im Hotel Johanniterbad bzw. dem Restaurant Johanniterstube stimmt einfach alles. Durch den Einbau zweier Blockheizkraftwerke wurde der CO2 Ausstoß beträchtlich reduziert und im Restaurant werden 70 Prozent der Lebensmittel aus der Region bezogen, mit kurzen Anfahrtswegen. Nachhaltigkeit bestimmt die Philosophie der Familie Maier und ist nach dem Geschmack der Gäste.

Auszug aus der Speisekarte

Haselnusscremesuppe | Jakobsmuschel | Mango | Roter Klee – Rehrücken vom Neckartal | Pastinaken | Buchenpilze | Zwetschgen | Kräuterknöpfle – Zanderfilet gebraten | Apfelrahmwirsing | Kartoffelstampf mit Speckbutterbrösel | Petersilie – Sashimi Ikarimi-Lachs | Gelbe Bete | Wasabimayo | Rote Kresse

Thomas Reutlinger | Tennenbronn

Gasthof Adler

Gastgeber Christine und Thomas Reutlinger Küchenchef Thomas Reutlinger Hauptstraße 60 78144 Tennenbronn +49 7729 92280 www.adler-tennenbronn.de

9 Zimmer, 1 Suite

Ruhetag Montag und Dienstag Mittagstisch

Guide Michelin Teller / 1 Besteck, Slow Food Genuss Führer Empfehlung, Aral Schlemmer Atlas 2 Kochlöffel, Zertifiziertes Bio-Restaurant nach der EG-ÖKO-VO und den Bestimmungen von Bioland durch Kontrollstelle DE-ÖKO-006, Südland Köche

Schon im 19. Jahrhundert kehrte der Fürst zu Fürstenberg im Adler in Tennenbronn ein. Wer heute den Gastraum betritt, fühlt sich in diese Zeit versetzt. Eine rötliche Lärchenholzbank umrahmt fast den gesamten Gastraum, historische Lampen hängen von der Decke, unten glänzt der dunkle Douglasien-Parkettboden. Am hölzernen Stammtisch sitzen die Einheimischen, an weiß gedeckten Tischen die Gourmets. Auf der Südseite des Gasthauses stehen wenige Tische in der Sonne.









BIO-LEBENSMITTEL SIND DER NATÜRLICHE STAR JEDER KÜCHE

Thomas Reutlinger kocht am liebsten mit Bioland und Demeter Produkten

> Für Thomas Reutlinger sind seine Lebensmittel der Star seiner Bio-Küche. "Die Kunst des Bio-Kochs ist die Lebensmittel möglichst authentisch und unverfälscht auf den Tisch zu bringen", sagt er, "deshalb verwenden wir die ganz natürlich gewachsenen Karotten oder das Fleisch, aus hundert Prozent artgerechter Tierhaltung." Der Geschmack der Natur steht bei jedem Bio-Koch oben an. Dafür sucht Reutlinger rund um seine Küche die zertifizierten Bio-Bauern, sieht wie sie die Felder bestellen, oder ihre Rinder halten und bereitet ihre Qulitätsprodukte, nach dem Urteil der kritischen Guide Michelin-Kritiker, fachkundig zu einem "einfach guten Essen" zu.

siehe Südland Köche Net YouTube-Kanal



"Die Haltung und Fütterung der Tiere, bestimmt den Fleischgeschmack!", ist sich Thomas Reutlinger si-cher, "ganz gleichgültig, ob du Rinder-, Lamm- oder Schweizerfleisch kaufet, das Fleisch schweizer und Schweinefleisch kaufst, das Fleisch schmeckt nur, wenn das Tier ein schönes Leben hatte, sich viel bewegen durfte und vor allem mit besten Naturprodukten gefüttert wurde." Dreißig Prozent seiner Gäste bestellen vegetarische Gerichte. Doch nicht alle Gäste, die auf eine ökologisch intakte Umwelt setzen und deshalb in seinem Bio-Restaurant einkehren, wollen auf Fleisch verzichten. "Wir sollten ohne Zweifel weniger Fleisch essen", stimmt Reutlinger den Vegetariern zu, "aber wenn Fleisch, dann von gesunden und artgerecht gezüchteten Tieren, am besten von Bio-Weiden!", ist sein Rat. Thomas Reutlinger ist als Bio-Koch auch ein Koch der

alten Schule. Er verarbeitet in seiner Küche, was die Gärtner und Bauern, am liebsten im engsten Umkreis um seine Küche, pflanzen und züchten. Das heißt Gemüse putzen, Salat waschen, Spätzle schaben aber auch Tiere zerlegen, wie Rehe oder Lamm. Nur ganze Rinder kann er nicht verarbeiten, dazu ist sein Restaurant zu klein, aber den Rinderrücken will er auf jeden Fall selbst zerlegen. "Nur so kann ich entscheiden, wie ich das Fleisch geschnitten haben will", sagt er. Reutlinger lässt sich den ganzen, fast zwei Meter langen, Rinderrücken von seinem Bio-Metzger Lothar Mei in die Küche liefern. "Der ist vier Wochen am Knochen gereift", freut sich der Küchenchef und wetzt sein Messer. Geschickt schneidet er daraus von vorne das Rib Eye, dann das Roastbeef und das Filet heraus. Sterneköche scheuen sich meist vor deut-schem Rind. "Das ist ein Schmarrn", echauffiert sich Reutlinger, "Fleisch aus Übersee ist natürlich lange gereift, so dass es immer weich ist. Alles auch tolle Produkte, aber überflüssig. Dieser Rücken hier ist in keiner Zellophantüte, sodern an der Luft am Knochen gereift und das erst gibt den Geschmack!

Dann legt der Küchenchef ein Rib-Eye-Steak in die Pfanne, brät es von beiden Seiten scharf an und lässt es in der Röhre bei 120 Grad kurz nachgaren und zusätzlich noch einige Zeit ruhen. "Salz und Pfeffer", bestimmt er, "mehr braucht es nicht!" – Wer das Rib Eye bei Thomas Reutlinger genießt, schmeckt einen herrlichen Fleischsaft, schmeckt Schwarzwald-Weiden und weiß seinen Genuss einem fröhlichen Rind zu verdanken. Und: Es ist zart, herrlich zart mit leichtem Biss aber noch lange nicht mürbe. "So wie man's will", freut sich Reutlinger.

Vor zehn Jahren hat die Familie Reutlinger ihr Restaurant auf Bio umgestellt. Bio ist nicht alles, wissen Gourmets, aber der Mann kann eben kochen. Die Guide Michelin-Kritiker empfehlen sein Schnitzel vom Demeter-Kalb, oder auch seine Wildgerichte. Ein Klassiker auf der Speisekarte ist das Cordon bleu vom Hällischen Schwein mit Bauernschinken und Weidekäse vom Mooshof aus dem Ort. – Aber es muss nicht immer Fleisch sein, Thomas Reutlinger bietet ein vegetarisches Menü an, raffiniert zusammengebaut, wie Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert und Kürbischutney oder ein exotisches Gemüsecurry mit Basmatireis oder Tagliatelle mit Kürbis, Grünkohl und halbgetrockneten Tomaten und gehobeltem Weidekäse. Siehe dazu hinten in diesem Magazin: Rindfleischgenuss mit gutem Gewissen!

Auszug aus der Speisekarte

Rehmaultäschchen mit Salbei und Schinkenspeck in Butter gebraten | Rosa gegarter Rehrücken an Burgundersoße, Rotkohl, glasierte Maronen, Dinkelspätzle | Fisch aus Wildfang: Auf der Haut gebratenes Zanderfilet, Balsamico-Alblinsen, Kartoffelplätzchen, Gemüse

Jason Grom | Donaueschingen-Aasen

die burg

Gastgeber Niklas Grom Küchenchef Jason Grom Burgring 6 78166 Donaueschingen-Aasen +49 771 17510050 www.burg-aasen.de

12 Zimmer

Ruhetag Montag und Dienstag Mittagstisch

Ge Michelin Bib Gourmand / zwei Bestecke, Gusto 6+ Pfannen, Südland Köche

Von einer Burg ist im Burgring nichts zu sehen — vielleicht steht der Name für Trutz-Burg im täglichen Bestreben für guten Geschmack. Das Hotel und Restaurant "die burg" ist modern und lichtdurchflutet eingerichtet. Große Fenster lassen die Sonne auf die blankgewienerten Eichenholztische scheinen. Von der großen Terrasse genießt der Gast den Blick in den kleinen Ort Aasen — wie Burgherren.









FRISCHES OBST AUS DEM GARTEN EINGEMACHTES AUS DEM KELLER

Jason Grom kreiert zeitgemäß raffiniert mit Lebensmitteln der Region und Einmachkunst der Großmutter

> Die beiden haben es schnell geschafft. Die Brüder Niklas und Jason Grom hatten ihr Restaurant "die burg" eröffnet, schon kehrten die ersten Gourmetkritiker ein und überhäuften sie mit Auszeichnungen. "Feinste, saisonale Gerichte", freut sich der Guide Michelin. "Prägnant und pointiert", urteilt der Gusto. Der Zwiebelrostbraten hat sich schnell als der Klassiker der Küche etabliert, doch Feinschmecker sollten sich von den saisonalen Kreationen des jungen Küchenchefs in seinem "Burg-Menü" überraschen lassen.

> > siehe Südland Köche Net YouTube-Kanal



Was auch immer rund um das Restaurant wächst und gedeiht, Jason Grom nimmt was nach Genuss aussieht in seine Küche und kreiert mit den Früchten seiner Heimat immer wieder neue Rezepte. Kirschessig serviert er zum Süßwasserstör, Spitzpaprika zum Perlhuhn oder frische Tannenschösslinge zum Dessert. Im Garten seiner Mutter sind die Mirabellen reif, dann kreiert er ein Mirabellen-Boshi zur Kalbszunge, oder er bekommt frische Zwetschgen, diese verarbeitet er zum Dessert mit Nougat.

Der junge Küchenchef greift am liebsten zu altbekannten Lebensmitteln seiner Heimat. In Löffingen kennt er eine Bio-Bäuerin, die ihn mit frischem Gemüse beliefert, ein Züchter für Charolais Rinder aus Pfohren bringt ihm die Filets. "Ideal für unser Rindertatar", freut sich Jason Grom. Zum Klassiker der badischen Küche, der Kalbszunge serviert er Mirabellen als Boshi. Die Verarbeitung verrät er in Kürze: "Mirabellen zwei Monate gepresst in Meersalz liegen lassen, danach die Masse zu einer Paste formen; schmeckt etwas salzig, sauer aber vor allem fruchtig! " Oder die Zwetschgen, ebenfalls aus dem Garten seiner Mutter. Er dünstet sie im eigenen Saft, gibt die getrockneten Kerne der Zwetschgen, Zimtblüten, Koriandersaat und Sternanis hinzu und serviert sie als Zwetschgenröster zu einem Nougateis mit Buchweizenblini.

Die Immenhöfe sind ein kleiner Flecken in der Nähe des heutigen Hotels der beiden Brüder. Hier wurden sie groß, es ist ohne Zweifel die kulinarische Heimat der beiden, obwohl sie in den führenden Hotels und Restaurants in Österreich und der Schweiz, schon ihren Professionen nachgingen. "Aber wenn meine Mutter mir die Zwetschgen frisch geerntet aus ihrem Garten vorbeibringt, weiß ich, bessere finde ich nirgends!", lacht der junge Küchenchef. "Das ist Bioqualität ohne Siegel, da verarbeite ich jede Frucht einzeln!" Jason Grom redet nicht lange über die Vorzüge der unverfälschten Lebensmittel seiner Heimat, er achtet jede Frucht und will den Geschmack konservieren, um ihn das ganze Jahr über servieren zu können. Deshalb greift er zu einem alten Hausmittel und macht - ob Mirabellen, Zwetschgen oder Spargel - die Früchte und Gemüse in Weckgläser ein, wie früher die Großmütter.

Mit Zwetschgen lassen sich viele Gerichte verfeinern. "Passen auch immer zu Geschmortem oder unter Gemüse", verrät Jason Grom. Für ihn sind die natürlichen, alltäglichen Lebensmittel der Star in jeder Küche, sie spielen in jedem Hauptgericht meist die feinen Noten. Ob Zwetschgen gepickelt, gesalzen, fermentiert oder in Portwein und Cassis mit vielen Gewürzen eingemacht, sie heben den Urgeschmack des Hauptprodukts. Wie bei seinem Dessert, bei dem_er eine Scheibe dunkle Schokoladen-Crémeux mit Zwetschgengelee belegt und darauf ein selbst-gemachtes Nougat Eis setzt. "Der Zwetschgenröster gibt dazu eine fruchtige Frische.

Sein Bruder, Niklas Grom, leitet unkompliziert und leger das Restaurant. "Am meisten gefreut haben wir uns über den schnellen Zulauf vieler Stammgäste," verrät er. Er kennt sie alle und überrascht sie als Sommelier immer wieder mit neuen Weinen. Sein Tipp zum Dessert seines Bruders: 2015er Pinot Noir Trockenbeerenauslese, Weingut Baumann, Oberhallau,

AOC Schaffhausen, Schweiz.

Auszug aus der Speisekarte

Gesiedete Kalbszunge mit Mirabellenbashi, Senfsauce, Buschbohnen und Speck / Gebratener Hirschrücken und geschmorte Schulter vom Hirsch, mit Rote Bete, Boudin Noir und gefüllter Dampfnudel / Cremiges Kartoffelragout mit Schwarzwälder Bergkäse, gegrilltem Lauch vom Holzkohlegrill, Kohlgemüse und eingelegten Bärlauchkapern

Cecil Pallais | Niedereschach-Kappel

die Säge

Gastgeber Familie Werner Küchenchef Cecil Pallais Eschachstraße 2 78078 Niedereschach +49 7728 6463010 www.die-saege.de

Ruhetag Montag und Dienstag Mittagstisch

Südland Köche

Wer die Säge das erste Mal betritt, ist verblüfft. In der Mitte des Restaurants steht dominant ein altes, riesiges Wasserrad. Moderne Stühle stehen an blankgewienerten Eichenholztischen. Inmitten des Raumes flackern Buchenholzscheite im offenen Kamin. Der Gast hat die Wahl zwischen verschiedenen Ebenen und Tischgruppierungen. Warme Farben, viel Holz und Bruchsteinmauern sorgen für urige Gemütlichkeit. An schönen Tagen sitzen die Gäste im Garten, direkt an der Eschach.









VORARLBERGER BERGKÄSE UND WÄLDERSCHINKEN IM SCHWARZWALD

Cecil Pallais und Sägewirtin Tajana Werner sorgen für Aromen aus dem Vorarlberger Ländle im baden-württembergischen Ländle

Cecil Pallais macht heute Bregenzerwälder Käsknöpfle, Zwiebelrostbraten oder Schweinebäckle mit Alblinsen, als ob er ein Schwabe wäre. Die Küche des Restaurants die Säge hat sich auch mit ihm, als jungen Küchenchef, kaum verändert. Als Garant der Qualität sorgen die Lieferanten der Lebensmittel aus der Region und Tajana Werner, die vor allem auf Bio-Qualität, artgerechte Tierhaltung und Lebensmittel von Bauern aus der Nachbarschaft achtet. Nur beim Käse macht sie sich auf einen weiteren Weg. Als gebürtige Vorarlbergerin kennt sie den Senn persönlich, vom dem sie ihren Bergkäse aus dem Bregenzerwald bezieht.

"Wir machen keine Spätzle, wir machen Knöpfle", konkretisiert Cecil Pallais und erklärt die Unterschiede, als wäre er mit der schwäbischen Küche groß geworden. Dabei hatte er zunächst die feine Haute Cuisine in London erlernt, kehrte nach der Lehre in seine Heimat Namibia zurück, fuchste sich in die afrikanische Seafoodküche ein, bevor es ihn wieder nach Europa, dieses Mal in das Restaurant Hofgut Hohenkarpfen, verschlug. Dort stand er vier Jahre am Herd. "Dann war es Zeit für etwas Neues", sagt er heute und ist stolz in seinen jungen Jahren die große Säge-Brigade leiten zu dürfen.

Dass Cecil Pallais international als Koch mit vielen Wassern gewaschen ist, beweisen seine Stationen. "Aber eine gute Küche ist immer die regionale Küche vor Ort", hat er erfahren. Dazu gefällt ihm die Philosophie seiner Chefin, Tajana Werner. Ihr kommt es darauf an, dass nur solche Produkte auf den Teller kommen, die sie auch selbst ihrer Familie zu Hause auftischen würde. Gute Produkte, hinter denen man wirklich stehen kann. Das Team der Säge will sicher sein, dass Tiere ein gutes Leben hatten, Eier von glücklichen Hühnern kommen, Böden gesund und Lebensmittel weitestgehend unbehandelt sind.

"Ein erstklassiges Rindertatar kann der beste Koch nur mit bestem Filet von wirklich gesunden Rindern anrichten", bestätigt Cecil Pallais, "im Idealfall soll das Fleisch zart marmoriert sein, fest durch die freie Bewegung der Tiere auf der Weide und echt im Geschmack dank Grünfutter."

Gras und Heu dürfen auch die Kühe im Bregenzerwald fressen, damit ihre Milch besten Käse ergibt. "Denn nur beste, naturbelassene und kontrollierte Milch eignet sich für die Herstellung von Vorarlberger Bergkäse", weiß Tajana Werner. Sie ist im Vorarlberger Ländle groß geworden und weiß genau welche drei Käsesorten zusammen gute Käsknöpfle ergeben. Bergkäse, Emmentaler und Rässkäse sorgen gemeinsam für den richtigen Geschmack und die feine Konsistenz. Stilecht lässt sie Käsknöpfle in hölzernen Gebsen servieren.

Cecil Pallais verwendet den Vorarlberger Bergkäse auch zur Vorspeise und hobelt ihn dünn über seinen Feldsalat, den er mit einer Kräuterpesto anmacht und mit Schmortomaten verfeinert oder er gibt ihn an seine Polentaschnitten, die er zu einem perfekt gegarten Hirschrücken serviert. "Acht Minuten bei 66 Grad sous vide", verrät er, dann legt er die rosa gegarten Medaillons kurz in die Röhre. Zu den Klassi-Kern der bodenständigen Sägeküche zeigt er immer wieder seine feine Kochkunst, in dem er zum Beispiel den Geschmack der Polentaschnitten mit der Tinte von Pulpo hebt. Behutsam setzt Pallais immer wieder neue Gerichte aus seinem Tornister auf die Säge-Speisekarte. Die Südafrikaner gelten nun mal als die größten Fleischgriller der Welt. Im Sommer soll deshalb die Säge-Karte um verschiedene Steaks erweitert werden. Zuvor aber will Tajana Werner mit ihm in ihre alte Heimat fahren, um ihm die Aromen Vorarlbergs noch näher zu bringen. "Das beste Gordon bleu ist mit Wälder Käse und Schinken gefüllt", beharrt sie. Die Stammgäste der Säge haben sich davon schon längst überzeugen lassen.

Auszug aus der Speisekarte

Kalbszunge, geräucherte Forelle, Apfel-Kapern, Tomaten, Thunfisch-Aioli | Tatar klassisch mit Kimchi-Majo | Bodenseefelchen, Limettengraupen, Ingwerzweierlei Zucchini-Gemüse, Paprikasud | Schwäbisch-Hällische Schweinebäckle, Alblinsen, Vanille-Schwarzwurzel, Knöpfle, Aprikosenjus | Schwarzwälder Weiderind-Roastbeef, Kräuterkartoffeln, Shiitake-Pilze, gerösteter Kürbis, Portwein-Jus | Trüffelpasta, Parmesan, geschmorte Tomaten, Schnittlauchöl

Fancesco Danieli und Carmine Galasso | Königsfeld im Schwarzwald

Ristorante Bellavista

Gastgeber Carmine Galasso Küchenchef Francesco Danieli Angelmoos 20 78126 Königsfeld im Schwarzwald +49 7725 939615 www.golfclub-koenigsfeld.de

Ruhetag Dienstag

Südland Köche

Die Gäste sitzen bei schönem Wetter auf der Terrasse des Königsfelder Golfclubs und blicken ins Grün. Im Innern des Ristorante sitzen die Feinschmecker in einer Ecke wie in einem italienischen Wohnzimmer. Über dem offenen Kamin erinnern Schwarz-Weiß-Bilder an die bekanntesten italienischen Schauspieler der Fellini-Zeiten. An einer Wand zeigt Carmine Galasso seine große Auswahl an italienischen Weinen. Eine große Glasfront sorgt für einen lichtdurchfluteten Gastraum und führt wieder auf die Terrasse ins Grün des Golfclubs.









TYPISCH ITALIENISCH: TOP PRODUKT, OLIVENÖL & FRISCHE KRÄUTER

Carmine Galasso und Francesco Danieli servieren echte, italienische Küche mit Dolce Vita

Bella Italia, mitten im Schwarzwald, bietet das Restaurant des Golfclubs Königsfeld. Carmine Galasso und Francesco Danieli haben das Golf-Restaurant in ein authentisches, italienisches Ristorante verwandelt. Freilich bieten sie auch Pizzen an, aber in erster Linie servieren die beiden die Klassiker der feinen, italienischen Küche. "Wir sind kein Edelitaliener", winken sie ab, servieren aber die edelsten Fische des Mittelmeers und Rinderfilet mit weißem Trüffel. Wer die echte, italienische Küche sucht, genießt hier jedes Gericht. "Ein gutes Produkt, Olivenöl und frische Kräuter", spielt Küchenchef Francesco Danieli den Ball flach, "das ist die einfache Grundlage unserer Küche."

Warum denn in die Ferne schweifen, wenn Italien liegt so nah? Freunde der italienischen Küche müssen in Königsfeld seit einem Jahr nur noch um die Ecke zum Golfclub abbiegen, und schon sitzen sie kulinarisch gesehen mitten in Bella Italia. Seit Carmine Galasso und Francesco Danieli das Restaurant im Golfclub übernommen haben, kommen die Feinschmecker auch aus entfernten Orten nach Königsfeld gefahren. "Natürlich viele aus Donaueschingen", freut sich Carmine Galasso über die Treue seiner Stammkunden, die er sich während seiner 25-jährigen Laufbahn erkocht hat.

Carmine Galasso und Francesco Danieli kommen ursprünglich aus Kalabrien. Carmine Galasso hat eine typische Tellerwäscher-Karriere hinter sich, während Francesco Danieli in Kalabrien die professionelle Kochausbildung durchzog. Das heißt in Italien fünf Jahre Lehrzeit! Francesco ist Koch aus Leidenschaft, er liebt die unverfälschte italienische Küche. "Unsere Küche ist einfach", sagt er, "wir nehmen nur frische Lebensmittel, am besten die Produkte mit Eins-A-Qualität, garen in gutem Olivenöl und bitte al dente, dazu frische Kräuter, basta!"

Die besten Produkte beziehen die beiden meist direkt aus Italien, oder sie fahren zusammen zweimal die Woche auf den Großmarkt. "Ich will sehen was wir einkaufen und abends den Gästen servieren", sagt Carmine Galasso. Er kennt viele Produzenten in Italien persönlich. Jedes Jahr ist er in Italien und besucht verschiedene Bauern und Züchter. "Der Trüffel kommt aus einer Ecke zwischen Umbrien und den Marken", verrät er und zeigt stolz ein Video, wie ein Trüffelhund den wilden Trüffel bei seinem Bekannten aufspürt. Dann geht Galasso in die Küche und wickelt aus einem Küchenpapier einen Trüffel — und schon duftet das ganze Ristorante nach Bella Italia.

Francesco Danieli brät in der Zwischenzeit vier Medaillons von einem Rinderfilet kurz und scharf in einer Pfanne an, daneben garen Steinpilze. "Schau", sagt er, "Olivenöl, Kräuter und Salz, basta! Mehr brauchen frische Pilze nicht!" Und selbstverständlich, er arbeitet mit frischen Pilzen! "Das ist doch klar", sagt er, "italienische Küche heißt immer Frischeküche!"

Vier Köche arbeiten mit Francesco Danieli in der Küche, während Carmine Galasso meist im Service ist. Er kennt fast alle Gäste, die Stammgäste lieben seinen italienischen Charme. Am besten man lässt sich von ihm beraten, er weiß genau was Francesco frisch in der Küche anrichtet, welcher Fisch geliefert wurde, oder zu welcher Zeit der berühmte, weiße Trüffel aus Alba die beste Reife hat. Dann hobelt er die duftenden Scheibchen über die Gerichte der Gäste und beweist dabei seine großzügige, italienische Gastfreundschaft. — Darum kommen die Stammgäste, selbst aus Donaueschingen, in das Bellavista gefahren und genießen hier das kulinarische Leben der Italiener, einschließlich ihrem Dolce Vita.

Auszug aus der Speisekarte

Zuppa di pesce mit Kaisergranat, Miesmuscheln und Knoblauch-Crostini | Primi Pastagerichte in allen Variationen der Saison | Bistecca alla griglia | Tiramisu

Michael Preis | Donaueschingen

Flair Hotel Grüner Baum

Gastgeber Familie Preis Küchenchef Michael Preis Friedrich-Ebert-Straße 59 78166 Donaueschingen +49 771 80910 www.flairhotel-gruenerbaum.de

35 Zimmer

Ruhetag Sonntag

Guide Michelin 1 Teller, Schlemmer-Atlas 2,5 Kochlöffel, Flair Koch 2018, Südland Köche











LEBENSMITTEL AUS DER REGION KÜRBIS AUS DEM EIGENEN GARTEN

Michael Preis veredelt den Kürbis dank seiner Kochkunst und ausgesuchten Zutaten zu einem Gourmetdessert

Vor wenigen Jahren hat Michael Preis das elterliche Hotel übernommen, seit der Guide Michelin beste Küchen mit seinem Teller ehrt, heimst Preis diese Auszeichnung ein. Der junge Küchenchef schafft verführerisch den Spagat zwischen der Tradition von "Omas Küche" und kreativen Gerichten wie Gebratenes Maispoulardenbrüstchen mit Kapuziner-Kresse-Schaum und Risotto oder Gebratenes Wolfsbarsch-Filet mit Speckschaum, buntem Mangold, Steinpilzen und Röstzwiebeln-Kartoffelnocken. Man sollte im Flair Hotel Grüner Baum immer ein Menü bestellen, um sich das verführerische Dessert nicht entgehen zu lassen.

"Desserts sind immer der besondere Spaß einer Küche", sagt Michael Preis, "gerade auf dem Posten des Patissiers kann man sich kreativ austoben." Wenn man seine Kürbiskreation mit Ziegenkäse sieht, erkennt man die Ambitionen seiner Küche. Kürbis galt bis vor wenigen Jahren auf der Baar noch als Schweinefutter, doch längst hat die leuchtend hellrote Frucht die Gourmetküchen erobert. "Hokkaidokürbis ist der Star unter den Kürbissen", weiß Preis, "er schmeckt fast wie Maroni, sehr nussig. Selbst die dünne Haut kann man bei dem Hokkaido genießen."

Auf der ersten Seite seiner Speisekarte verrät Preis seine regionalen Lieferanten. Kartoffeln und Eier bezieht er aus Allmendshofen, das Rindfleisch von einem Metzger aus Bräunlingen und das Reh von einem Donaueschinger Jäger. "Es ist doch schön für die Gäste, wenn sie erfahren, woher wir die Früchte und Zutaten beziehen", erklärt er. Michael Preis redet nicht nur von regionaler Küche, er praktiziert sie. "Die Kürbisse für das Dessert ernte ich in unserem eigenen Garten", lacht er, "seit Jahren züchten wir Hokkaidokürbisse auf dem Kompost. Für die Kürbissuppen oder Kürbis als Gemüse reicht die eigene Zucht nicht, aber für das Dessert kann ich so den besten Kürbis verwenden, den wir bekommen können"

Michael Preis zerlegt den orangenen Speisekürbis mit einem scharfen Messer und entnimmt ihm das feine Fleisch in Form kleiner Bällchen. "Hokkaidokürbis hat eine stabile Konsistenz und kaum Fasern", verrät er. Die Kügelchen pochiert er kurz und legt sie in einen Gewürzsud ein. Ein Teil der Kürbiskerne karamellisiert er, die anderen moussiert er und macht aus ihnen einen Schwammkuchen. Aus einem Teil des Kürbisses fertigt er ein Parfait, wie auch aus Ziegenkäse. Dann ummantelt er das Ziegenkäseparfait mit Kürbisparfait und serviert dazu ein Ziegenkäseeis.

"Der Star der Küche sind die besten Produkte!", gibt Michael Preis Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann recht. Doch gerade er beweist mit seiner Kochkunst, dass erst die Zusammenführung weiterer Zutaten, das Grundprodukt Kürbis aus seinem Garten zum Gourmetgenuss hebt. "Das ist doch immer so", winkt er ab, "wenn meine Oma Gertrud die Schweinebäckle schmorte, gaben erst der richtige Wein, das Röstgemüse, Lorbeer und Tomatenmark den Bäckle den guten Geschmack." Dann lacht er und schiebt nach: "So geht Kochen! Es ist immer ein Zusammentreffen eines Star-Ensembles in einem Gericht." — Verführerisch, wenn Regisseure wie Michael Preis das Aromenspiel gestalten.

Auszug aus der Speisekarte

Kalbstatar mit gebackenem Kalbsbries, Thunfisch-Creme und Zuckerschoten | Gebratenes Maispoulardenbrüstchen mit Kapuziner-Kresse-Schaum, Kürbis und Risotto | Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Speckschaum, buntem Mangold, Steinpilzen und Röstzwiebeln-Kartoffelnocken

Martin Weißer | Villingen-Schwenningen

Romantik Hotel Rindenmühle

Gastgeber Martina und Martin Weißer Küchenchef Martin Weißer und Gregor Schlüter Am Kneippbad 9 78052 VS-Villingen +49 7721 88680 www.rindenmuehle.de

23 Zimmer

Ruhetag Sonntag und Montag

Guide Michelin Bib Gourmand,
Slow Food Genussführer Siegel,
Gusto 5 Pfannen plus Bonus Pfeil und 2 Bestecke,
Großer Guide Hotel 4 Sterne plus Hervorhebung durch Krone,
Großer Guide Restaurant 3 Kochmützen und 3 Servicepunkte,
Varta Führer Restaurant 2 Diamanten und Tipp Küche,
Varta Führer Hotel 3 Diamanten und Tipp Service,
Schlemmer Atlas 3 Bestecke,
Südland Köche

Am Rande der alten Zähringerstadt Villingen, mitten im Grünen, liegt das stattliche Romantikhotel Rindenmühle. Im Restaurant sitzt man wie in einem noblen Schwarzwälder Wohnzimmer, auf der Terrasse erinnert ein großes Mühlenrad an die Historie des Hauses.









REDUZIERT AUF DEM TELLER – MIT BESTEN PRODUKTEN!

Donauhuchen aus naturnaher Zucht und Rindertatar vom Albbüffel

Wer in Villingen gut essen gehen will, muss aus dem Städtchen hinausfahren, auch der Guide Michelin empfiehlt am Rande der alten Zähringerstadt nur ein Restaurant: Seit Jahren wird die Küche der Familie Weißer von den Kritikern mit dem begehrten Bib Gourmand ausgezeichnet. Patron Martin Weißer und Küchenchef Gregor Schlüter, haben mit Junior Dominik Weißer eine kreative Verstärkung gefunden. Eine seiner Ideen aus der Sterneküche: Gebeizter Donauhuchen. Als Donaulachs galt der Huchen lange Zeit als feinster Gourmetfisch der Region.

Wir benötigen zum Finden der besten regionalen Bauern und Züchter genau so viel Zeit, wie zum Kochen", verrät Martin Weißer. Für sein Rindertatar fährt er bis nach Munzingen zu dem Schwäbischen Cowboy Willi Wolf, um sich die Filets der Albbüffel zu besorgen. Auf der Alb hat er auch einen Schäfer getroffen, der seine Herde so hält, wie es sich Weißer vorstellt. "Auch der beste Koch benötigt für ein gutes Gericht Top-Produkte", weiß der Patron der Rindenmühle, "wie wir fast jedes Weingut kennen, von dem wir die Weine empfehlen, so kennen wir auch jeden Bauern und Züchter, der uns die Lebensmittel liefert, die wir den Gästen servieren."

Junior Dominik Weißer stand bei 2-Sterne-Koch Peter Hagen-Wiest im Europapark Rust am Herd, bevor er nun sein erlangtes Wissen im elterlichen Betrieb weitergibt. Als Donaulachs war der Huchen lange Zeit ein Star jeder süddeutschen Gourmetküche, dann war der Donausalm vom Aussterben bedroht, jetzt finden sich die ersten der äußerst schmackhaften Fische wieder in der Donau. "Aber man sollte sie noch schützen", weiß Dominik Weißer, "der Huchen benötigt absolut klares Wasser und braucht ein naturnahes Zuchtgewässer." Das hat für Dominik Weißer einen großen Vorteil, er benötigt ihn absolut frisch! Denn er serviert ihn fast roh, er wird nur acht Minuten in einer Kräuterbeize getaucht. Huchen-Sashimi will er sein Gericht nicht nennen, da er mit Salz und einem Hauch Zucker die Beize verfeinert. Sashimi aber wäre die puristischste Zubereitung, ohne Salz.

Auf Bestellung kommen die Huchen frisch in die Rindenmühle-Küche. Gregor Schlüter, der Küchenchef, filetiert sie mit schnellen Schnitten und einer Schere. "Bei den Fischen sind die Luftblasen noch gefüllt", freut er sich, "frischer geht nimmer!". Er legt die Filets frei und gibt sie Dominik Weißer. Dieser legt die Filets in einen Estragonsud. "Nur kurz, das hebt den frischen Huchen-Geschmack", hat er erfahren. Dazu serviert er eine Liebstöckelsauce und krönt die Filets mit einem Panko-Crunch für das Mundgefühl, wie die Gourmetköche sagen. Die Trüffelmayonaise adelt den Donauhuchen endgültig zum Gourmetgericht.

Gregor Schlüter kocht seit 18 Jahren in der Rindenmühle, als Küchenchef freut er sich über die neuen Ideen von Dominik Weißer. Dominik macht die Vorspeisen und Desserts, Schlüter weiß die Fische im Handumdrehen auszunehmen und zu filetieren. "Wir sind hier alle ein Team und arbeiten Hand in Hand" sagt er. "Wir arbeiten hier jeder auf seinem Posten", schmunzelt Patron Martin Weißer, "und ich bin halt der Springer."

Auszug aus der Speisekarte

Rosa gebratenes Rehnüssle aus heimischer Jagd | Burgunder Wildjus / Rosenkohlblätter / Schwarze Walnüsse / Selleriepüree / Kartoffelnudel | In Burgunder geschmortes Ochsenbäckle / Höri-Bülle / Kartoffelrösti

Georg Hildebrandt | Rottweil-Neufra

Restaurant Tschortsches Room

Gastgeber Georg Hildebrandt Küchenchef Georg Hildebrandt Stuttgarter Straße 56 78628 Rottweil-Neufra +49 741 20688951 www.restaurant-rottweil.de

Ruhetag Montag und Dienstag À-la-carte Donnerstag bis Sonntag ab 18 Uhr, Samstag, Sonntag 11.30 Uhr bis 14 Uhr Mittagstisch Mittwoch bis Samstag

Schlemmer Atlas 2,5 Löffel, Südland Köche

Mitten im Industriegebiet des Ortsteils Rottweil-Neufra lädt das Restaurant in einen von außen unscheinbaren Neubau. Der Gastraum ist hell und lichtdurchflutet, auf der Terrasse sitzen die Gäste in der Sonne. Das Flair ist jung und lässig; modern, aber dennoch persönlich und unaufdringlich.









KUNST UND HANDWERK MIT WEIDEKALB UND FÄRSENFLEISCH

Georg Hildebrandt kauft bei Bauern der Region ein und richtet jeden Teller mit Leidenschaft selbst an

Jeder Teller der Abendkarte ist nicht nur eine optische Freude. Mit schmackhaften Blumen ziert Georg Hildebrandt fast jedes Gericht. Dazu noch zwei, drei Blättchen unterschiedlicher Kräuter und zusätzlich immer ein raffiniertes Gelee und noch einen Klecks eines Gemüsepürees oder einer Mousse. Georg Hildebrandt serviert meist ein wahres Aromenfestival zu seinen Fleisch- oder Fischgerichten. In nur einem Jahr hat er sich damit ein beachtliches Stammpublikum erkocht. Die Gäste genießen die Liebe und Leidenschaft für seine Kochkunst in legerer Atmosphäre.

Für Kenner der Gastrobranche wagt der junge Küchenchef Georg Hildebrandt ein wahres Abenteuer. Während einer seiner Lehrmeister, Michelin-Koch Rainer Gaiselmann, im nahen Villingendorf sein Restaurant schließen musste, eröffnete Hildebrandt sein Restaurant in Neufra. Vermutlich aber hat er mit seinen hochwertigen, frisch gekochten Gerichten, serviert in ungezwungener Atmosphäre, einen Nerv der Zeit getroffen. Schon im ersten Jahr verzeichnete er die ersten Stammgäste.

Der junge Hildebrandt kocht, wie man es von Köchen aus alten Erzählungen kennt. Er fährt auf den Wochenmarkt oder zu seinen Lieferanten und Bauern. "Ich will doch sehen, wie das Kalb auf der Wiese lebt und tollt, dass ich meinen Gästen serviere", sagt er. Beim Bauern Pflugfelder, hinter Rottweil, werden die Tiere gehalten, wie es ihm gefällt. "Ein Tier braucht Bewegung, Grünfutter und Zeit zum Wachsen", sagt Hildebrandt, "das Fleisch muss muskulös und durchblutet sein." Die Kälber bleiben bei der Mutterherde und fressen auch frisches Gras. "Das Kalbfleisch ist nicht mehr so weiß, wie es sich vielleicht in vielen Gourmetküchen gehört", winkt Hildebrandt ab, "aber es hat Geschmack!" Dafür darf das Kalb etwas älter werden, mindestens neun Monate, und wird später stressfrei in einem kleinen Schlachthaus in der Nähe geschlachtet.

"Kurze Wege, gesunde Lebensmittel, frische Produkte", sagt Hildebrandt, "das können nur die regio-nalen Bauern garantieren." Vom Bauer Pflugfelder bekommt er auch das Färsenfleisch geliefert. "Deutsches Rind, vier Wochen abgehangen, da braucht es kein Rind aus Übersee", beharrt der junge Küchenchef. Ebenso bekommt er das Lamm von einem Schäfer von der Schwäbischen Alb, Schweinefleisch verwendet er nur vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein. "Jetzt bekomme ich noch Forellen aus einer Zucht aus unmittelbarer Nähe", freut er sich. "Alle reden vom Klimawandel, da müssen wir als Köche auch unsere Verantwortung erkennen", fordert er. Fridays for Fisch könnte jeden Freitag auf seiner Mittagskarte stehen. Vegetarische Gerichte gibt es immer. Überhaupt ist das ein Markenzeichen von "Tschortsches Room". Hier treffen sich Feinschmecker der älteren Generation wie auch auffallend viele junge Gäste. "Nur vegan", schränkt Hildebrandt ein, "das schaffe ich nur bei Voranmeldung, koche es aber sehr gerne." "Die Qualität der Produkte bestimmt den Geschmack", stimmt er Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann zu. Doch gerade auf seinen Tellern ist ein Großteil der Qualität auch seiner Liebe und Leidenschaft zu verdanken. "Handwerk und Kunst", lacht er und meint, das gute Handwerk beginne schon beim Züchter der Lebensmittel. Dann gart er den Kalbsrücken mit etwas Thymian sous vide acht Minuten bei 61 Grad. Brät ihn in der Pfanne mit Olivenöl scharf an, gibt etwas grobes Salz und Pfeffer hinzu. "Mehr nicht!", warnt er, "das Fleisch hat einen fantastischen Eigengeschmack." Und doch drapiert er den Teller wieder mit einer Fülle an Aromen, die den Kalbsrücken geschmacklich zum einzigartigen Star des Gerichts heben.

Auszug aus der Speisekarte

Rosa Entenbrust, Salatbouquet an Orangen-Ingwerdressing und Creme aus Mango und gelber Karotte | Connemara-Lachsfilet mit Fenchel-Zitronenrisotto und Kräuterjus | Mit Blumenkohl gefüllte Ravioli auf Urkarottencreme mit getrüffeltem Salbeischaum

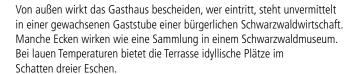
Wolfram Morat | St. Georgen im Schwarzwald

Gasthaus Zur Stadt Frankfurt

Gastgeber Familie Morat Küchenchef Wolfram Morat Rupertsbergweg 2 78112 St. Georgen im Schwarzwald +49 7724 6207 www.zur-stadt-frankfurt.de

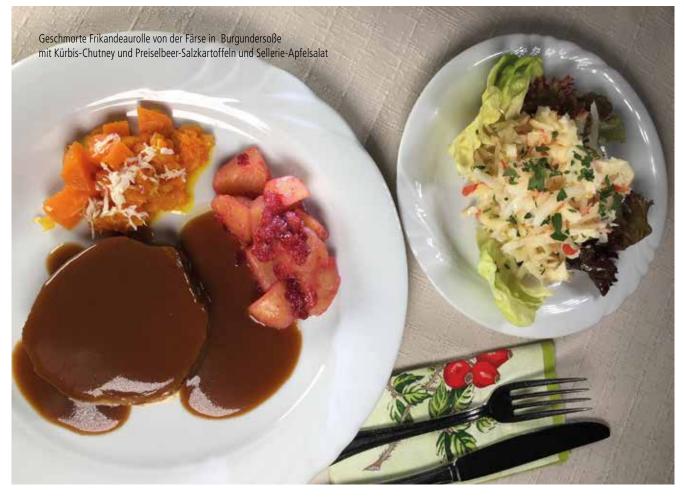
Ruhetag Dienstag und Mittwoch

Südland Köche











FRIKANDEAUROLLE VON DER HEIMISCHEN SIMMENTALER FÄRSE

Wolfram Morat überrascht gerne mit fast vergessenen Klassikern der Schwarzwaldküche

Das Gasthaus Zur Stadt Frankfurt zählt auch nach Jahrzehnten noch zu den Insidertipps der Feinschmeckergemeinde. Ohne großes Bohei kocht Wolfram Morat in dem 160 Jahre alten Gasthaus seiner Vorfahren auf feinstem Niveau. Offensichtlich saß hier noch nie ein Kritiker der großen Gourmet-Guides, sodass das Gasthaus für Gourmets etwas abseits liegen mag. Dabei bietet Wolfram Morat nicht nur für Freunde der Landgasthöfe eine verführerische Speisekarte, sondern serviert die Schwarzwälder Traditionsküche durchaus auf gehobenem Niveau. "Ich koche ehrlich und geradlinig", sagt er bescheiden, "ganz klassisch ohne Dosen, Tüten und fragliche Zusätze."

Seine Speisekarte zählt zu den Klassikern der Schwarzwaldküche, und doch weiß Wolfram Morat seine Gäste zu überraschen. Semerrolle oder weißes Scherzel, nennen die Österreicher das Mittelstück einer Keule unter der Oberschale, Frikandeau sagen dazu die Franzosen. Früher zählte die Semerrolle zu den typischen Sonntagsgerichten, wie der Tafelspitz. Doch in den industriellen Schlachthäusern hat kein Metzger mehr Zeit, dieses feine Mittelstück aus der Keule zu lösen. Das zarte Muskelfleisch liegt direkt unter der Oberschale. "Ich nehme es von einer Färse", verrät Morat, "vom Simmentaler Rind."

Während in der Sterneküche lieber butterzarte Rindsteaks aus Übersee serviert werden, greift Morat zum Rindfleisch des heimischen Fleckviehs. "Die Frikandeaurolle ist ebenfalls butterzart", garantiert er, "das Muskelfleisch ist kurzfaserig und herrlich durchwachsen." Dabei achtet der Küchenchef darauf, dass das Fleisch von einer 18- bis 22-monatigen Färse stammt. "Bei weiblichen Tieren ist das Fleisch schön marmoriert und hat einen guten Geschmack!" Er brät es scharf an, gibt Röstgemüse hinzu, löscht mit Rotwein ab und lässt das edle Fleischstück fast zwei Stunden unter dem Siedepunkt schmoren.

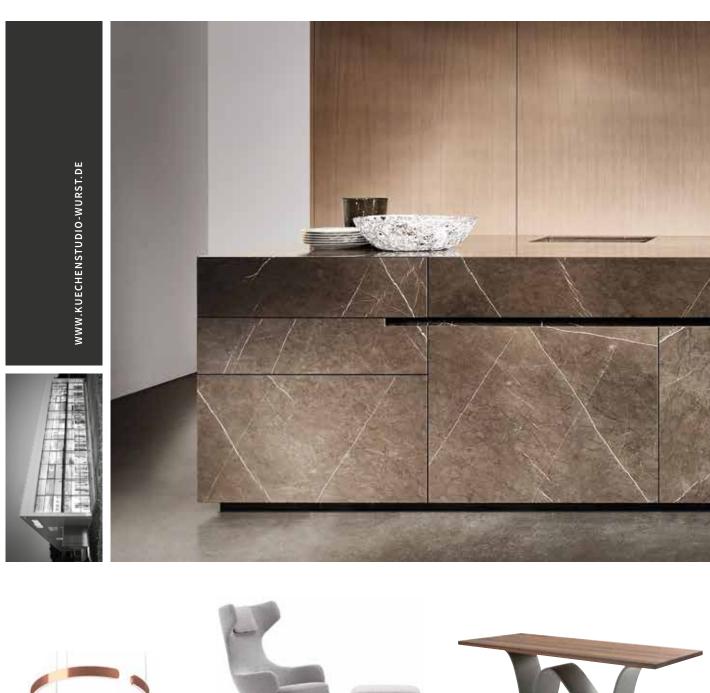
Wolfram Morat ist ein Koch der alten Schule. Unaufgeregt und ruhig arbeitet er vor sich hin. Um dem Gast höchsten Genuss zu bieten, ist ihm keine Mühe zu viel. Zu den Salzkartoffeln und der Frikandeaurolle, hat er Wochen zuvor schon Preiselbeeren in Orangensaft mit Zitronenabrieb mariniert. Vor dem Service schwenkt er die Kartoffeln durch etwas Butter und die Preiselbeermarinade. Und freilich hat er zuvor die Kürbisstücke, die er dazu serviert, karamellisiert. Dabei hat er sie mit Weißwein eingekocht und mit Lorbeer und grünem Kardamom zu einem Chutney verarbeitet. Mit frisch gehobeltem Meerrettich gibt er dem Chutney Schärfe und beweist mit seinem Teller, wie hochwertig regionale Küche serviert werden kann!

In der Küche ist Wolfram Morat ein Einzelkämpfer, hinter der Theke steht meist sein Bruder Uwe Morat. Wolfram Morat ist der Kochkunst, wie er sie vor Jahrzehnten in Sternehäusern gelernt hat, im Grunde treu geblieben. "Kochen ist Handwerk!", sagt er bodenständig. Jede Woche fährt er auf den Großmarkt oder zu seinem Metzger Jürgen Hodler um die Ecke. "Dann kann ich mit ihm reden und sagen, wie ich das Fleisch geschnitten haben will." Wie sonst hätte Morat das fast vergessene Frikandeau aus der Hüfte der Färse bergen können, ein genussvoller Schatz der alten Kochkunst, den man jetzt wieder bei ihm genießen darf.

"Kochen muss man mit Liebe", sagt er, "ich koche noch immer gerne." Die nötige Ruhe und Gelassenheit scheint Wolfram Morat in sich zu tragen, so dass er auch heute, nach fast 40 Jahren als Küchenchef, immer wieder alte Gerichte neu hervorzaubert.

Auszug aus der Speisekarte

Geschmorte Entenkeule mit Cointreaujus, glasiertem Rotkraut und Kartoffelkroketten \ Lammkotelett mit Thymianjus, Gemüse vom Markt und Kartoffelpüree \ Gebratenes Forellenfilet auf Müllerin Art mit Salzkartoffeln und Salat





G.WURST - küchenstudio

G.WURST küchen.wohnen

















Rolf Fleig | Triberg-Gremmelsbach

Gasthaus Staude

Gastgeber Rolf Fleig und Margarete Maier Küchenchef Rolf Fleig Obertal 20 78098 Triberg-Gremmelsbach +49 7722 4802 www.gasthaus-staude.de

12 Zimmer

Ruhetag Dienstag Mittagstisch, durchgehend geöffnet

Südland Köche



Idyllischer Schwarzwaldgasthof mit zünftiger Gaststube, Kachelofen und Stammtisch und einer Terrasse mit unendlich weiter Sicht über grüne Schwarzwaldwiesen.





EIN STAR IST KLABSHERZ UND -BRIES – ABER ES BRAUCHT GEWÜRZE!

Rolf Fleig erinnert gerne kulinarisch an fast schon vergessene badische Traditionsgerichte

In der Staude stimmt alles. Die Staude ist ein Schwarzwälder Traditionsgasthaus, der Küchenchef ist ein Schwarzwälder durch und durch, auch seine Speisekarte. Wildgerichte und Schwarzwaldforellen sind hier die Klassiker, zwischendurch überrascht Rolf Fleig mit fast schon vergessenen Gerichten der badischen Küche. Kalbsherz und Kalbsbries zählten in den 1950er Jahren zu den feinsten Sonntagsgerichten. Kalbsbries findet sich heute in den Gourmetküchen wieder, aber Kalbsherzen wurden zu Exoten. Dabei ist es ein außergewöhnliches, herzhaftes und fettfreies Fleisch. "Man muss es bei seinem Metzger vorbestellen", hat Fleig erfahren, "ansonsten wird es heute wohl exportiert oder verwurstet."

Rolf Fleig steht fast schon 40 Jahre in der Küche, deshalb erinnert er sich noch an die Zubereitung der alten Klassiker der badischen Küche in der Nachkriegszeit. "Damals hießen das Herz, das Bries und die Leber Kalbsgehänge", erinnert er sich, "jeden Dienstag wurde die Küche frisch beliefert." Dann lacht er und schiebt nach: "Frische Eier waren damals noch Mangelware, es gab zu wenig Hühner." Deshalb legt er noch heute an die Klassiker der badischen Küche gerne ein hartgekochtes Ei. "Das war damals eine feine Zugabe", weiß er aus seiner Lehrzeit zu berichten, "vor allem wenn das Ei frisch war!" Im Winter wurden die Eier in Salz- und Kalkwasser eingelegt, damit sie nicht faulten. "Aber frisch geschmeckt haben die nicht mehr", winkt Fleig ab.

Vielleicht zählen auch deshalb für den Küchenchef alle frischen Lebensmittel zum Reigen der Küchenstars. "Ein gutes Gericht braucht meist viele Zutaten", sagt er, "das Kalbsherz ist natürlich ein Star unserer Küche, aber erst, wenn ich es im Sud mit Salz, Nelken, Lorbeer und Zwiebel zart gesiedet habe." Dann überlegt er kurz und schiebt nach: "Überhaupt die Zwiebel! Was für eine schmackhafte Frucht, die scharf sein kann und karamellisiert süß schmeckt." Fleig selbst mag die alten Klassiker der Schwarzwaldküche. Sorgsam entfernt er den Fettkranz des Kalbsherzes und wässert parallel das frische Kalbsbries. Es muss von einem dünnen, gläsernen Häutchen befreit

Fleig versteht überhaupt nicht, warum viele Gäste zuerst nach Steaks und Schnitzel fragen. "Gerade Gäste, die ein fettarmes Gericht wollen, sollten Herz bestellen", rät er und bietet manchmal Rehherzen an. "Rehherz mit Rehleber und -nieren, mit Kirschwasser flambiert und abgelöscht", schnalzt er mit der Zunge und serviert das kleine Jagdrecht mit Birnenschnitzen und Johannisbeergelee.

werden, bevor er es in Butter brät.

Nach dem kleinen Jagdrecht gehören diese feinsten Innereien dem Jäger. Fleig aber lacht: "Es gibt ja auch das große Köcherecht!" Einer seiner Jäger, Fritz Haas, wohnt gerade 300 Meter von der Staude weg. Er überlässt Fleig meist die Wildinnereien. "Der Haas bringt uns das Reh", ist ein gängiges Wortspiel in dem Gasthaus Staude.

"Die Klassiker sind nicht umsonst die Klassiker", sagt Fleig, "was will man an einem Tafelspitz oder Rinderrouladen besser machen?", fragt er eher rein rhetorisch. Und belegt auch mit der Rinderroulade seine These der vielen Stars an einem Gericht: "Du brauchst ein gutes Fleisch, einen guten Wein, Röstgemüse und einen Hauch Chili, alle Aromen zusammen,ergeben ein gutes Gericht!"

Auch zu seinem Kalbsherz serviert Fleig eine pikante Kalbsjus, das Bries aromatisiert er in der Pfanne mit Butter und Thymian und selbst das Reisbällchen verfeinert er mit einer Panade aus Weißbrotkrumen. "Das ist unser Handwerk!", sagt er, wobei klar wird, dass das Produkt erst dank der Kunst von Köchen wie Rolf Fleig zum Star geadelt wird.

Auszug aus der Speisekarte

Räucherfischteller mit Forelle, Lachs und Heilbutt an Salatbouquet | Burgunderbraten mit hausgemachten Spätzle und Gemüse | Rehschäufele mit frischen Kräuterpilzen, hausgemachten Spätzle und Kroketten mit Preiselbeeren | Schwarzwaldforelle Uhrenträger, zubereitet mit Speck, Knoblauch, Senf, Honig und frischen Kräuterpilzen

Yannick Traut | Fridingen an der Donau

Landhaus Donautal

Gastgeber Veronica und Yannick Traut Küchenchef Yannick Traut Bergsteig 1 78567 Fridingen an der Donau +49 7463 469 www.hotel-donautal.de

7 Zimmer

Ruhetag Mittwoch - In den Wintermonaten Dienstag und Mittwoch

Schmeck den Süden 2 Löwen, Haus der Baden-Württembergischen Weine, Südland Köche

Der Name Landhaus beschreibt die Inneneinrichtung treffend. Viel Holz und warme Farben sorgen für ein heimeliges Flair, der dunkle Teppichboden dämpft den Geräuschpegel. Die Tische sind perfekt eingedeckt, wer in das Landhaus eintritt, vergisst schnell die Hektik der Zeit. An schönen Tagen sitzen die Gäste auf der Terrasse und genießen die Landküche.









ZWEI LÖWEN GARANTIEREN AUTHENTISCHE REGIONALGERICHTE

Yannick Traut serviert Spezialitäten seiner AlbSau und Wild aus dem Donautal

Vor nicht einmal einem Jahr hat Yannick Traut mit seiner Frau Veronica das Landhaus Donautal eröffnet, schon bekommt er die ersten Auszeichnungen und darf die ersten Stammgäste verbuchen. Der Mann kommt aus der Sterneküche und bietet absolut authentische Traditionsgerichte auf seiner Speisekarte an. Ein Bekannter züchtet extra für ihn die AlbSau, ein Hausschwein, das sich ein Jahr lang artgerecht in einem großen Stall bewegen darf. Großmutters Menü steht jeden Tag auf der Speisekarte mit Rinderrouladen oder Sauerbraten. Zusätzlich verführt "s'Kärtle" die Feinschmecker mit feinsten Gourmetgerichten wie: Gänseleber oder Heimischer Rehrücken.

Yannick Traut hat in Baiersbronn bei Sternekoch Jörg Sackmann sein Handwerk gelernt, doch er ist ein Kind der Region und will in erster Linie ganz traditionell und regional kochen. Dafür hat er sich in kurzer Zeit eine beachtliche Lieferantenliste erarbeitet, von Bauern, Züchtern und Jägern rund um sein Gasthaus. Er selbst kommt aus Stetten am kalten Markt und kennt dort einen Bauern, der Schweine noch so züchtet, wie es sich Traut vorstellt. "Die Schweine freuen sich mindestens ein Jahr lang des Lebens und haben auch ein richtiges Schlachtgewicht, bis sie im Schlachthaus um die Ecke noch ordentlich, mit Achtung geschlachtet werden", freut sich der Küchenchef. "Für eine authentische Regionalküche braucht es gute Lebensmittel aus der Region!"

Freilich zählt Wild zum besten Regionalangebot. Wild ist zwar nicht bio-zertifiziert, hat aber ohne Zweifel Bio-Qualität. Traut hat sich als erstes mit den Jägern rund um seine Küche zusammengesetzt und ist heute einer der größten Abnehmer ihres Jagdglücks. Ob Reh oder Wildschwein, Traut verarbeitet alles, was die Jäger ihm liefern. "Am liebsten bekomme ich die Rehe aus der Decke geschlagen, zerlegen möchte ich die Tiere selbst", sagt er, "weil ich dann das Fleisch aufteilen kann, wie ich es will und vor allem, macht es mir einfach Spaß!"

Man sieht Traut die Freude an seinem Beruf an, wenn man ihm in der Küche zuschaut, wie er flink, aber akkurat und detailgenau arbeitet. Das Edelteil des Rehs ist der Rücken, doch ebenso sauber zerlegt er die Schulter und die Keule. Aus der Schulter macht er einen Reh-Sauerbraten, aus der Keule schneidet er die Medaillons frei, die er später rosa brät. Die Abschnitte legt er zur Seite. "Für die Wildjus", sagt er. "Ich bin hier aufgewachsen und liebe die Gerichte,

"Ich bin hier aufgewachsen und liebe die Gerichte, die schon meine Oma kochte." Bodenständige Hausmannskost ist die Basis der Landhausküche, Gourmetgerichte sind die Kür. Wo gibt es noch an Schlachttagen eine Metzelsuppe, oder zum Sonntag eine gefüllte Kalbsbrust oder Rinderrouladen? Während auf einer Extra-Speisekarte das Genuss-Menü Feines von der Wachtel bietet und den heimischen Rehrücken mit Rahmwirsing und Kartoffelknödel oder eine Barberie-Entenbrust mit Kürbisspalten und Kumquats.

70 Prozent seiner Lebensmittel bezieht Traut aus der Region, das haben ihm die amtlichen Prüfer von "Schmeck den Süden" bestätigt und seine Küche mit zwei Löwen ausgezeichnet. Dies unterstreicht seine nachhaltige Küchenphilosophie. Für Feinschmecker ist ebenso wichtig, dass der Mann mit den regionalen Lebensmitteln richtig gut kocht. Yannick Traut ist ein Überzeugungstäter, er kocht mit kreativer Leidenschaft, verarbeitet das ganze Tier und weiß seinen Schinken und seine Würste selbst zu machen. Siehe dazu hinten in diesem Magazin: Veronica und Yannick Traut haben sich getraut.

Auszug aus der Speisekarte

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom deutschen Färsen Roastbeef / Röstzwiebeln / Spätzle | Schweinepfeffer von der AlbSau / Pfefferrahmsoße / Bandnudeln | Gebratenes Saiblingsfilet / Kirschtomaten / Kräutergnocchi / Butterkartoffeln

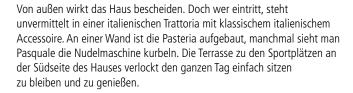
Pasquale Caputo | Villingen-Schwenningen

da Pasquale Ristorante Italiano

Gastgeber Pasquale Caputo Küchenchef Pasquale Caputo Vor den Haslen 7 78052 Villingen +49 7721 73332

Ruhetag Sonntag

Südland Köche











PÉRIGORD-TRÜFFEL AUS NORCIA UND RAVIOLI VON PASQUALE

Pasquale Caputo serviert das ganze Jahr über Trüffel, aber die besten gibt es im Herbst und Winter

> "Ja, die Sommertrüffel sind auch gut", urteilt Pasquale Caputo, "da musst du halt ein bisschen mehr über die Pasta hobeln." Doch die besten Trüffel sind für ihn, abgesehen von dem weißen Trüffel aus Alba, die Périgordtrüffel aus Umbrien, genauer aus Norcia. Die Pasta ist bei Pasquale selbstgemacht, die Ravioli mit pikanter Füllung je nach Jahreszeit und meistens hat er Trüffel in seinem Kühlraum. "Trüffel schmeckt immer", sagt er, "zu Pasta sowieso, aber auch zu Fleisch, vor allem zu rosa gebratenen Kalbsmedaillons."

Vor allem Freunde frischer Pastagerichte fahren zu Pasquale Caputo, am Rande der Stadt Villingen. In einem kleinen Vereinsheim hat er seine Pasteria aufgeschlagen. Hier wellt er jeden Tag die Pasta aus und macht daraus Fettuccine, Tagliatelle, Pappardelle oder natürlich die Nudelteigplatten für seine Lasagne oder für die hauchdünn ausgewellten Ravioli. "Die italienische Küche bietet mehr als nur Nudeln", sagt Pasquale, "aber vielleicht mache ich die besten, dass die Gäste bei mir immer Nudelgerichte bestellen", lacht er. Sicher ist, hier sind die Nudeln absolut frisch gemacht. Während die Gäste im Restaurant sitzen, kann es sein, man sieht Pasquale die Pasta ausrollen.

Spaghetti aglio e olio ist der einfachste Klassiker der italienischen Küche, doch dabei beweist sich die ehrliche Handwerkskunst. Das ist auch die Stärke Pasquales, der als Autodidakt eine typische Tellerwäscher-Karriere hingelegt hat. Mit unveränderter Leidenschaft fertigt er seit Jahren seine Pasta selbst, dann verfeinert er sie je nach Saison mit verschiedenem Gemüse oder mit verschiedenen Pestos oder serviert, je nach Angebot einen gegrillten Fisch dazu. "Aber Trüffel habe ich fast immer!", garantiert er. "Pasta aus dem Parmesanlaib und Trüffel dazu, das ist für ihn an jedem Werktag ein Sonntagsgericht! ' Mit Kalbsmedaillons und schwarzem Trüffel serviert er seine selbstgemachten Ravioli. Im Herbst füllt er die Teigtäschchen mit Kürbiscreme und hebt darunter Amarettobrösel für den Crunch im Mund. Die Kürbiscreme-Ravioli setzt er auf eine Kürbis-Vellutata und die rosa gebratenen Kalbsmedaillons auf eine Marsalasoße, die er mit einer Zimtstange verfeinert. Dann schmunzelt er und sagt: "Trüffel gibt immer einen herzhafteren Geschmack, an jedem Gericht!" Mit

Die Trüffelsaison für Périgordtrüffel beginnt in Italien Mitte November und reicht bis in den Januar. Die Périgordtrüffel zählen zu den schwarzen Trüffeln und zu den begehrtesten in Europa. Sie wachsen in Frankreich und in Italien. Für Pasquale Caputo wächst die beste Qualität natürlich in Italien, genauer bei dem Städtchen Norcia. "Ich war schon dort und habe gesehen, wie sie die Trüffel unter den Eichen und Nussbäumen ausgraben."

kräftigen Hobelstößen hobelt er dünne Trüffelscheibchen über die Kalbsmedaillons und freut sich: "Du

musst nur riechen - wie zu Hause!"

Wenn man Pasquale bei seiner Arbeit zuschaut, weiß man nicht, was der Mann lieber macht: Jeden Tag seine frische Pasta, oder doch lieber den Gästen in seinem kleinen Ristorante großzügig den Trüffel über die Gerichte hobeln ...

Auszug aus der Speisekarte

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucolasalat, Champignons und gehobeltem Parmesan mit Olivenöl-Zitronen-Vinaigrette | Vitello tonnato | Linguinette alla puttanesca mit Kapern, Sardellen, Oliven in Tomatensauce, leicht scharf | Sepia vom Grill auf Rucola in Zitronen-Knoblauch-Marinade

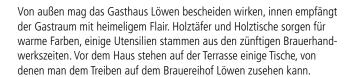
Ulf Gerspacher | Bräunlingen

Gasthaus Löwen

Gastgeber Sabine und Ulf Gerspacher Küchenchef Ulf Gerspacher Friedhofweg 4 78199 Bräunlingen +49 771 22909690 www.loewe-braeunlingen.de

Ruhetag Montag und Dienstag Mittagstisch (saisonbedingt)

Südland Köche











SCHWARZWALD REH UND HIRSCH UND HAMBURGER PANNFISCH

Ulf Gerspacher kauft gerne regional ein, seine kulinarische Heimat aber ist der Hamburger Fischmarkt

Nicht nur die Bräunlinger Feinschmecker freuen sich über den Zuzug von Sabine und Ulf Gerspacher. Die beiden haben die Brauereigaststätte der Löwen-Brauerei in Bräunlingen zu einem Restaurant der gehobenen Küche verwandelt. Jetzt stehen Hamburger Pannfisch oder Rehrücken auf der Speisekarte, allerdings nach wie vor neben einem klassischen Wurstsalat oder Sauren Rinderleberle. Schon nach einem Jahr kommen die ersten Stammgäste von weiter hergefahren. "Wer einmal hier war, kommt meist wieder", freut sich Sabine Gerspacher, die jeden Gast persönlich begrüßt.

Gutes Essen in legerer Atmosphäre sind die am meisten gesuchten Gaststätten. Ulf Gerspacher kommt zwar aus der Sterneküche, aber in der Brauereigaststätte Löwen, in Bräunlingen, serviert er mit seiner Frau, Sabine Gerspacher, traditionelle und bodenständige Gerichte. "Ordentlich kochen kann man auch in dem kleinsten Gasthaus", lacht er, "Cordon bleu und Zwiebelrostbraten sind die Klassiker jeder süddeutschen Küche und auch Fleischküchle wollen frisch und gut gemacht sein!" Dafür kauft er das Fleisch in der örtlichen Metzgerei Hofacker ein, oder lässt sich das Reh von den Jägern vom Kirnbergsee liefern. Über Fisch muss man Gerspacher nichts vormachen,

er kommt aus Hamburg. Der Hamburger Fischmarkt ist seine kulinarische Heimat. Pannfisch steht fast immer auf der Speisekarte. Pfannenfisch ist ein traditionelles Hamburger Gericht, mit gebratenen Fischstücken, Bratkartoffeln und Senfsoße. Früher galt es als Arme-Leute-Essen, heute steht es in jedem besseren Restaurant Hamburgs wieder auf der Speisekarte.

Aber Ulf Gerspacher ist längst ein Schwarzwälder Koch geworden. Seine Frau Sabine kommt aus Gengenbach, bzw. Emmendingen. Sie hat ihn in den Schwarzwald gelockt. Kreativ nahm er die Herausforderung an. Zuerst wollte er sie mit Spätzle-Salat und Trüffel überraschen, jetzt überrascht er seine Gäste mit einer Schwarzwälder Hirschtorte, die seine kulinarische Kreativität beweist: Wie eine Schwarzwälder Kirschtorte schichtet er farblich die Hirschtorte. Statt dunklem Schokoboden gibt es einen Hirschfleischboden mit Pumpernickel und Buchweizen, die hellere Schicht baut er mit Steinpilzen, obenauf bindet er mit Agar-Agar eine Schicht mit Sahne, Trüffel und ganz oben auf den Abschluss mit Kirschkrokant.

Trotz seiner Kreativität als Koch, ist für ihn in der Küche das Produkt der Star. "Das beweist sich doch schon beim Wurstsalat", sagt er, "ohne beste Wurst und Käse, wird das nichts!" Das gute Produkte etwas teurer sind, versteht sich von selbst. Trotzdem halten Sabine und Ulf Gerspacher den Ball flach. Beide haben in den feinsten Gourmetrestaurants gearbeitet, aber in Bräunlingen wollen sie einfach ein gutes Gasthaus führen. Deshalb stehen auch Rinderleberle und Schweineschnitzel auf der Speisekarte oder die besten Schweineribs der Welt!, wie Ulf Gerspacher verspricht, dann schiebt er nach: "auf jeden Fall die beste Barbecuesoße, denn die ist ebenfalls selbst gemacht!" – Wie alles von ihm selbst, denn in der Küche ist er der Alleinunterhalter.

Auszug aus der Speisekarte

Kleiner Salat mit Ziegenkäse, karamellisierten Kernen & Zuckerrübensirup | Hamburger Pannfisch mit Bratkartoffeln & Oma's Senfsoße | Badischer Sauerbraten mit Rotkohl und Spätzle | Rinderrostbraten mit Kräuterbutter und Pommes

Die elektronischen Angebote der Südland Köche im Internet und in den sozialen Medien





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



Die Köche – kostenfrei, versteht sich.

Neu bieten wir Ihnen interessante Videos aus den Küchen unserer Südland Köche an. Wir haben für Sie einen eigenen Kanal eingerichtet, klicken Sie doch einfach mal rein und folgen Sie uns.

YouTube: Südland Köche Net



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



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





Rindfleischgenuss mit gutem Gewissen



Artgerechte Haltung
heißt für Südland Koch
Thomas Reutlinger:
Ausschließlich Bio von
der heimischen Weide und
nur mit Grün- und
Heufütterung –
So werden Steakesser
zu Umweltschützern!

Südland Koch Thomas Reutlinger auf den Weiden bei Dietmar Pfitzer, Bioland-Bauer in Tannheim

70 Hektar Grünfläche bewirtschaftet Bioland-Bauer Dietmar Pfitzer im idyllisch gelegenen Örtchen Tannheim, zwischen dem Ostrand des Schwarzwaldes und der Baar. 70 Kühe weiden auf dem Grün rundum den Ort. "Das ist ein gesunder Kreislauf", sagt Pfitzer, "die Kühe sorgen für immer neuen Humus und somit auch für eine artenreiche Wiese." Thomas Reutlinger, der Küchenchef des Bio-Gasthauses Adler, in Tennenbronn, stimmt dem Bio-Bauern zu: "Sicher dient die Art der Weidehaltung der Biodiversität." Dann schmunzelt er und fügt hinzu: "Für mich als Koch ist wichtig: So finden die Kühe viele verschiedene Kräuter und Gräser und genau das schmeckt man!"

Kühe sind verschrieen als Klimakiller, doch wenn die Wiederkäuer auf natürlichen Wiesen gehalten werden, sind sie keine Klimakiller!, sagt Jérôme Léchot, Autor und Umweltwissenschaftler, ETH Zürich. Obwohl Rinder eine Klimabelastung sind, denn mehr Kohlendioxid heizt die Atmosphäre auf, bieten die Tiere aber auch einen wichtigen Düngeeffekt für die Erde: Grüne Pflanzen haben mehr CO2 für ihre Photosynthese und können ihr Wachstum steigern. So entfernen Wiesen und Wälder ein Viertel unserer Emissionen wieder aus der Luft. Die Weiden sind die fruchtbarsten und humusreichsten Böden. Dass Böden eine wichtige Rolle im Kohlenstoffkreislauf spielen, verdeutlicht folgendes Verhältnis: Ca. 2300 Gigatonnen Kohlenstoff sind weltweit in den Böden gespeichert, während nur 830 davon in der Atmosphäre sind, rechnet Jérôme Léchot, Autor und Umweltjournalist vor.

"Was würde denn sonst auf unseren grünen Weiden wachsen, wenn wir keine Kühe halten würden?", fragt Dietmar Pfitzer und gibt gleich selbst die Antwort: "Mais oder sonst eine Ackerfrucht." In den Schwarzwaldhöhen würden die Weiden wohl versteppen. "Wichtig ist für mich, dass die Tiere sich hier wohl fühlen", antwortet Thomas Reutlinger. "Rind aus der heimischen Bio-Zucht zu essen, ohne Tierleid und mit kurzen Wegen ist nachhaltig", zieht er Bilanz, "der ökologische Kreislauf muss stimmen!" Deshalb lehnt Reutlinger Rindfleisch aus Übersee ab und sagt als Feinschmecker und Koch: "Unser Rindfleisch schmeckt natürlicher, das Tier wächst in der Region heran, frisst unsere heimischen Gräser und Kräuter und muss stressfrei geschlachtet werden."

Ohne Kühe gäbe es heute vielerorts kein Grasland, sondern Wald oder Steppe und Wüste. Thomas Reutlinger zählt zu den Köchen, die ihre Verantwortung für die Umwelt ernst nehmen. Er selbst ist ein Tier- und Naturfreund. So ist er von Bio-Bauernhof zu Bio-Bauernhof gefahren und hat mit den Landwirten über ihre Tierzucht gesprochen. "Ich selbst esse heute auch längst nicht mehr so viel Fleisch wie früher", gibt er zu, "aber wenn ich Fleisch esse, muss es erstens von Tieren stammen, die garantiert artgrecht leben durften und zweitens; es muss schmecken!"

"Wenn es im Sommer nicht zu heiß ist und im Winter auf der Weide nicht zu kalt, dann sind meine Kühe glücklich!", lacht Dietmar Pfitzer. Sie bekommen im Winter das hofeigene Heu zugefüttert und über einen Salzstein verschiedene Mineralien. "Nur nach den Richtlinien von Bioland!", garantiert der Landwirt. Vor zehn Jahren hat er auf Bio-Betrieb umgestellt. "Den Tieren zuliebe", sagt er heute.

Deshalb kauft Thomas Reutlinger sein Fleisch nur bei Bioland- oder Demeter-Bauern ein. "Nur da hast du die Garantie, dass der natürliche Kreislauf stimmt", sagt er, "nur dann weiss ich, dass ich meinen Gästen gesundes und ökologisch ehrlich gezüchtetes Fleisch anbiete." – Jeder Rindfleischesser im Hause Reutlinger kann sicher sein: Mit dem Verzehr von 200 Gramm Rindfleisch werden jährlich 10 Quadratmeter Grünland in der Region freigehalten. – Reutlinger kennt die Zahlen und schiebt augenzwinkernd nach: "Steakesser bei uns sind Umweltschützer!"

Gasthof Adler · Hauptstraße 60 · 78144 Tennenbronn +49 7729 92280 · www.adler-tennenbronn.de

MEGA Stockach - Die erste Adresse für erfolgreiche Gastronomiebetriebe im Raum Schwarzwald - Bodensee

Über 50.000 Fachartikel werden in einem der modernsten Cash & Carry-Märkte Deutschlands präsentiert oder über den leistungsfähigen Zustelldienst zum Kunden geliefert. Stockach Das Fach-Zentrum für die Metzgerei und Gastronomie GmbH



Die im Ursprung genossenschaftlich geführte MEGA verfügt über vier Verkaufsstandorte mit modernem Lieferservice sowie einem EU-MetzgerSchlachthof und einem Fleischwerk in Baden-Württemberg. Mit dem neuesten Standort in Stockach am Bodensee entstand eine einzigartige Einkaufsatmosphäre bei optimaler Frischekompetenz, mit zahlreichen regionalen Produkten im Angebot. Rund 7.000 m² Verkaufsfläche und 18 eigene Mehrkammer-Kühl-LKWs sorgen für pünktliche Zustellung der Waren.

Wir bauen Ihre Küche

Unser Profi-Team plant und richtet Ihre Küche herstellerunabhängig mit maßgeschneiderten Produkten für Sie ein.

Für Gastronomie, Metzgerei, Gemeinschaftsverpflegung, egal ob Neubau oder Umbau. Konzeption - Planung - Lieferung - Montage - Inbetriebnahme - Wartung - Werkstatt - alles aus einer Hand!



Wir decken Ihren Tisch

Erleben Sie in unserem C+C-Markt unsere riesige Auswahl mit über 50.000 Fachartikeln wie Hotelporzellan, Gastrogläser, Tischwäsche und Servietten, Barzubehör, Berufsbekleidung für Gastronomie und Metzgereibetriebe mit Stickservice, Küchengeräte, Reinigungsmittel und vieles mehr. Alles unter einem Dach!

Wir liefern Premium-Fleisch für Ihre Gäste

Mit unseren Fleischmarken StaufenFleisch und Stauferico sowie unseren neuen Steakery-Produkten liefern wir Ihnen Fleisch in Premium-Qualität, mit der Sie bei Ihren Gästen punkten können. Saftigkeit, Zartheit und feiner Fleischgeschmack die überzeugen! Testen Sie die einmalige Qualität unseres Fleisches selbst.



MEGA Stockach

Das Fach-Zentrum für die Metzgerei und Gastronomie GmbH Reichenauring 1 | 78333 Stockach Tel. (07771) 9340 - 0 | Fax (07771) 9340 - 444 info@mega-stockach.de | www.mega-stockach.de



Stockach Das Fach-Zentrum für die Metzgerei und Gastronomie GmbH

Neu: der MEGA-Shop online unter www.mein-mega-shop.de

Veronica und Yannick Traut haben sich getraut



Es war fast wie in einem Märchen der Gebrüder Grimm: Da stand das Landhaus Donautal in dem kleinen Weiler Bergsteig bei Fridingen, im südöstlichsten Zipfel des Kreises Tuttlingen lange leer. Dann kam ein Prinz und küsste das Anwesen wach. Veronica und Yannick Traut haben sich getraut. Er übernahm die Küche, seine Frau den Zapfhahn und Weinkeller, seither herrscht wieder ein verführerisches und kulinarisches Leben in dem romantischen Landhaus. Yannick Traut ist ein Koch, wie man ihn sich für ein Landhaus wünscht. Der Mann kann nicht nur gehobene Küche, er kann auch Wurst machen und seinen Speck selbst räuchern.

Während landauf, landab leider viele Landgasthöfe schließen, eröffneten Yannick Traut und seine Frau, Veronica Traut, das Landhaus Donautal neu. Die beiden hatten lange nach einer geeigneten Gaststätte gesucht, in der sie ihren Traum von ländlicher Küche und gepflegter Gastlichkeit umsetzen können. Yannick Traut hat bei Sternekoch Jörg Sackmann in Baiersbronn sein Handwerk erlernt und stand als Commis de cuisine im Steinheuer's Restaurant bei Hans-Stefan Steinheuer in Bad Neuenahr am Herd. "Doch Regionalküche, wie Oma sie kochte, kann man nur zu Hause umsetzen", sagt er. Yannick Traut kommt aus dem nur wenige Kilometer entfernten Stetten am kalten Markt. Da kennt er die Bauern und Züchter. Von dort bezieht er zum Beispiel seine AlbSau. Ein Landwirt hält und füttert die Schweine so, wie es sich Traut vorstellt. "Die Sau darf sich bei ihm im Stall auf Stroh bewegen, wird gut gefüttert, Medikamente gibt es keine, aber garantiert ein gutes Schweineleben länger als ein Jahr, und das schmeckt man!"

Traut weiß mit Fleisch sorgsam umzugehen. Das Schweinefleisch lässt er lange reifen, die Tomahawk Steaks volle acht Wochen am Knochen. Dafür hat er einen extra Trockenschrank, hier hängen auch verschiedene Schinken und Würste. "Wir verwenden das ganze Tier, und gerade bei einem Schwein gibt es viele Abschnitte und schmackhaftes Fett, damit muss man doch was machen", hatte er sich überlegt und sich in die Kunst des Wurstmachens eingefuchst. Mit etwas Phantasie und Begeisterung für das Produkt ist das kein Hexenwerk", lacht er.

Für das Rauchfleisch nimmt er sich viel Zeit, es muss zuerst tagelang gepökelt werden, dann geräuchert und anschließend darf es lange abhängen, bis Traut den gerauchten Schinken zu verschiedenen Vorspeisen serviert.

Veronica und Yannick Traut haben vor einem Jahr das Restaurant Donautal neu eröffnet, heute haben sie längst die ersten Stammgäste überzeugt. Sie mit ihrem fröhlichen Charme, er mit seiner Leidenschaft für jeden Teller, den er anrichtet. "Ich wollte immer nur Koch werden", erinnert er sich. Sein Vater ist ein ebenso leidenschaftlicher Hobbykoch und hatte den jungen Yannick zu einem Kochkurs zu Jörg Sackmann mitgenommen. "Daraufhin habe ich mich sofort bei ihm beworben", schmunzelt er heute, "zunächst für ein Schülerpraktikum, dann zur Ausbildung."

Übrigens haben sich Veronica und Yannik nicht nur getraut gegen den Trend des Gasthaussterbens das Landhaus Donautal neu zu eröffnen, sie haben sich tatsächlich frisch als neues Wirtepaar getraut. – Die Südland Köche gratulieren herzlich!

Landhaus Donautal

Bergsteig 1 78567 Fridingen an der Donau +49 7463 469 www.hotel-donautal.de



Johannsergasse 12, 78628 Rottweil Tel: 0741-530700 Fax: 0741-41273 johanniterbad@ringhotels.de

Unsere zuverlässigen Lieferanten

Unser zuverlässiger Getränkelieferant









Wenn der Vater mit der Tochter ...



Köche sind Mangelware – Jungköche sind gesucht – Tobias Maier hat Glück, er stellt seine eigene Tochter ein

Guter Trick, könnte man sagen. In fast jeder Küche fehlt es derzeit an Köchen. Tobias Maier, Küchenchef und Patron des Johanniterbad in Rottweil, hatte Glück und eine engagierte Jung-Köchin verpflichtet. Seine eigene Tochter, Katharina Maier, hat gerade ihre Gesellenprüfung bestanden und schon hat sie ihr Vater engagiert. Sie hatte in dem renommierten Hotel Halde auf dem Schauinsland gelernt, jetzt steht sie auf dem Entremetier-Posten in der Küche ihres Vaters. "So etwas nennt man heute win-win", freut sich Tobias Maier, "ich denke sie kann bei uns noch etwas lernen und ich lerne von ihr."

Von dem berühmten Generationenkonflikt ist zwischen den beiden nichts zu spüren. Katharina Maier hat sich schnell in die Brigade der Johanniterküche integriert. Auf dem Posten des Entremetiers weiß sie, was sie zu tun hat. Zu ihrem Aufgabengebiet zählt das Kochen von Gemüse und von Eierspeisen sowie die Zubereitung der Beilagen wie Kartoffeln, Reis, Teigwaren, Klößen und Nocken. "Seit Katharina hier ist, machen wir alle Nudeln selbst!", ist Papa Tobias Maier stolz. Spätzle wurden im Johanniterbad schon immer selbst gehobelt, doch Katharina Maier hat angeboten, auch breite Nudeln zum Sauerbraten, oder Fettuccine zu den Rinderbacken, oder als Trüffel-Pasta, selbst zu machen.

Die Seniorchefin, Irmgard Maier, heute 88 Jahre alt, freut sich in der Enkeltochter ihren Nachwuchs zu sehen. Bevor Tobias Maier die Küchenleitung übernommen hatte, stand sie der Johanniterbad-Küche vor. "Sie hat's im Blut", sagt Oma Irmgard Maier stolz. Tatsächlich hat Enkelin Katharina Maier schon immer gerne gekocht, vor allem aber gebacken. Am liebsten wollte sie nach der Schule Pâtissière, bzw. Küchenkonditorin werden. In der Schweiz ist Pâtissière eine Spezialisierung des Grundberufs der Köchin. In Deutschland ist der Beruf des Patissiers kein eigenständiger Ausbildungsberuf. "Mein Vater hat mir geraten erst einmal eine Kochlehre zu machen", verrät Katharina Maier und fügt heute hinzu: "Jetzt hat's mich erwischt, ich finde Kochen macht richtig Spaß!"

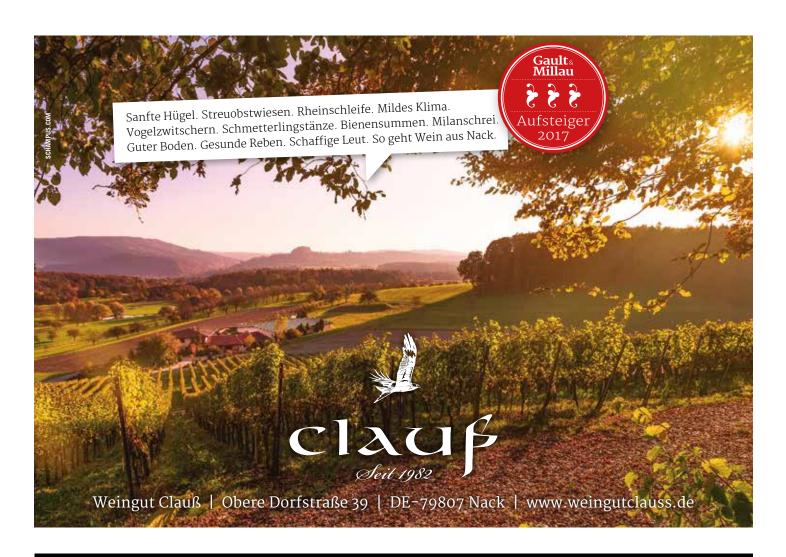
"Ich habe sie nicht gezwungen", wehrt Tobias Maier ab, "aber jetzt freue ich mich natürlich, dass Katharina unsere Mannschaft verstärkt." Ihre neuen Ideen und Vorschläge hört sich ihr Vater gerne an.

"Man kann ja nur voneinander lernen", sagt er und hat ihre Spinatknödel mit Kürbisgemüse und Parmesanschaum neu auf die Speisekarte geschrieben. "Vegetarische Gerichte sind gefragt", sagt Tobias Maier, "da hat sie schon recht." Doch Katharina ist nicht nur Gemüseköchin, sie stand in ihrer Lehre auf allen Küchenposten ihre Frau. Als Entremetier liefert sie die Bouillonkartoffeln, die Meerrettichsauce und Preiselbeeren zum klassischen Tafelspitz, den ihr Vater ebenfalls auf einen Vorschlag von ihr auf die Speisekarte schrieb. "Gerade im Winter wächst die Sehnsucht nach Schmorbraten und schmackhaften Soßen", weiß die Jungköchin und schabt nebenbei die Spätzle.

Die Liebe zur Pâtisserie ist ihr trotzdem geblieben. Gerne hilft sie beim Anrichten der Desserts aus. Wie es sich für eine saisonale Frischeküche gehört macht sie die Crème brûlée, je nach Jahreszeit mit Rhabarber, Erdbeeren oder Zwetschgensorbet. Dank Katharina Maier und auch ihrer Schwester Johanna Maier ist das Johanniterbad heute jung aufgestellt. Johanna, die ältere Schwester Katharinas, ist ebenfalls Restaurantfachfrau FHG und studiert nebenbei den Hotelbetriebswirt. Während landauf, landab leider viele Familienhotels schließen, verspricht die Zukunft des Johanniterbad dank der beiden Töchter verführerisch zu bleiben.

Ringhotel Johanniterbad

Johannsergasse 12 78628 Rottweil +49 741 530700 · www.johanniterbad.de



Mit extra viel Stau(n)raum. Die V-Klasse.





Autorisierter Mercedes-Benz Verkauf und Service Donaueschingen, Villingen, Schwenningen, Titisee-Neustadt, Waldshut-Tiengen, Singen und Konstanz www.suedstern-boelle.de info@suedstern-boelle.de

Von der Staude in die Welt der Schönen und Reichen und zurück



Warum nur finden sich so wenige junge Menschen, die Hotelfachmann oder Koch werden wollen? Für Sebastian Fleig gibt es keinen spannenderen Beruf. Er ist gelernter Hotelfachmann und kommt gerade aus Dubai zurück. "Wer in der Gastronomie tätig ist, dem steht die Welt offen", hat er erfahren. "Ich wollte im besten Hotel der Welt arbeiten, also habe ich mich in Dubai im Burj Al Arab beworben." Zehn Jahre blieb er in dem arabischen Emirat. Jetzt ist er wieder nach Hause zurückgekehrt. "Die Erfahrung wollte ich nicht missen", zieht er heute Bilanz. Nun hat er Freunde in der ganzen Welt. Einige will er schon bald besuchen. "Aber nur auf Urlaub", hat er seinem Vater versprochen. "Jetzt werde ich mich erst einmal um die Zukunft unserer Staude kümmern."

Neun Stunden am Tag, meistens aber mehr. "Aber jeder verdiente Cent steuerfrei in der Tasche", lacht Sebastian Fleig. Auch die Wohnungen hatten ihm seine Arbeitgeber in Dubai gestellt. Ein Hotelzimmer im 7-Sterne-Hotel Burj Al Arab freilich nicht, hätte er sich auch nicht leisten können. 2.500 Euro kostet die günstigste Übernachtung. Für Sebastian eine ganze andere, spannende Welt. Die ersten Wochen war alles neu und aufregend. Ihn kannte niemand, er kannte viele Gäste bis dahin nur aus dem Fernsehen. "Wir bekamen jeden Morgen die Namen der zu erwartenden Gäste. Bei Stammgästen wurden die Vorlieben sofort notiert. Man muss auch wissen, wie man einen Scheich, Präsident oder König anspricht, Hoheit, Exzellenz oder deren Kinder Prinz und Prinzessin", schmunzelt er heute. Für den Emir Mohammed bin Raschid Al Maktoum war im Burj Al Arab immer ein Tisch reserviert.

Das Burj al Arab, auf Deutsch: Turm der Araber, ist eines der luxuriösesten und teuersten Hotels der Welt. Allein der segelförmige Bau des 321 Meter hohen Gebäudes ist markant und unverwechselbar. "Als ich darüber gelesen hatte, wusste ich, da will ich hin!", erinnert sich Sebastian Fleig. Begonnen hatte er seine Karriere als Jugendlicher im legendären 5-Sterne-Hotel Colombi, in Freiburg. Dort war er von seiner Tante Marie zum Geburtstagessen eingeladen worden. Diese vornehme Welt mit internationalem Flair hatte dem Schwarzwälder Jungen sofort imponiert. "Daraufhin habe ich mich nach der Schule einfach im Colombi in Freiburg beworben", erzählt er locker, "sowie später auch im Burj Al Arab."

"Auch im Colombi hatten wir schon Stars und Sternchen als Gäste", erinnert er sich, "in Dubai aber war dann eben einfach alles größer, reicher und bunter." Nach der Ausbildung zum Hotelfachmann war er zuerst in Baden-Baden und in Basel. "Ich habe immer abgewechselt zwischen Business-Hotel und legeren Ferienhotels, bis mich Dubai lockte." Über Skype führte er das erste Vorstellungsgespräch als Guest Service Agent. "Aber ich hatte das Glück direkt als Guest Service Manager zu starten." Bald schon hatte sich Sebastian Fleig zum Operation Manager hochgearbeitet und schließlich zum Front Office Manager in einem anderen Hotel auf der Palmen-Insel.

Zwei Jahre wollte Sebastian Fleig in Dubai bleiben, daraus wurden zehn Jahre. "Man trifft immer auf viele unterschiedliche Kollegen", sagt er, "über 45 verschiedene Nationalitäten haben im Burj Al Arab zu meiner Zeit gearbeitet. Mit ihnen verbringst du deine Arbeits- und auch Freizeit. Du wirst weltoffener und genießt die fremde Kultur, das Klima und die Anziehungskraft des Fremden. — Aber dann kommt irgendwann der Punkt und du freust dich wieder auf zu Hause."

"Wichtig ist, dass man immer das Protokoll einhält", sagt Sebastian Fleig, "aber das ist hier doch auch so, auch hier begrüße ich unsere Gäste mit ihren Titeln und sage zum Herrn Doktor Herr Doktor oder zum Professor Herr Professor." Vorsichtig sucht er den Pfad bis er urteilt: "Es gibt hier wie dort freundliche und hochnäsige Gäste. Aber ich bin gerne im Service, bediene gerne unsere Gäste und freue mich einfach über die Menschen, die zu uns kommen."

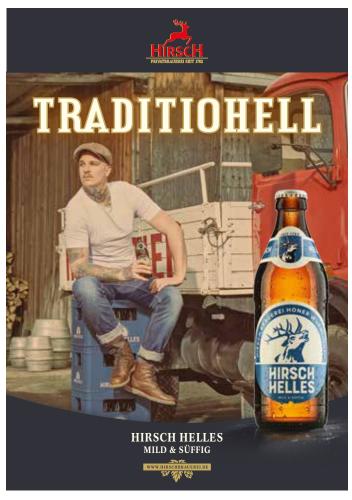
einfach über die Menschen, die zu uns kommen."
Und seine Eltern, Heidi und Rolf Fleig, freuen sich mit ihren Stammgästen, dass Junior Sebastian Fleig, nach seinem Auslandsabenteuer, nun das geschichtsträchtige Traditionshaus Staude, jetzt mit all seinen internationalen Erfahrungen, in eine verführerische Zukunft führen wird.

Gasthaus Staude \cdot Obertal 20 \cdot 78098 Triberg-Gremmelsbach +49 7722 4802 \cdot www.gasthaus-staude.de











Die linke und die rechte Hand der Cucina Italiana



Für die Freunde der echten italienischen Küche ist es ein Glück, dass sich Francesco Danieli und Carmine Galasso getroffen haben. Francesco stand schon mit 14 Jahren, zu Hause in seiner Heimat, in Kalabrien, in der Küche. Carmine hat seine Gastgeber-Qualitäten in verschiedenen Restaurants, in Donaueschingen, bewiesen. Dass sie zusammen in Königsfeld ihre Gäste mit authentischer, italienischer Küche und Gastfreundschaft verwöhnen, freut nicht nur die Golfer, sondern auch achtzig Prozent der Gäste, die nur wegen den beiden das Ristorante besuchen.

Francesco Danieli sowie Carmine Galasso, arbeiten ihr halbes Leben lang in der Gastronomie und beide wollten endlich selbstständig sein. "Ich will einfach meine eigene Speisekarte schreiben", sagt Francesco Danieli, "ich möchte nur kochen, was ich von zu Hause kenne und selbst gerne esse." Carmine Galasso schmunzelt und stimmt ihm zu: "Das ist jetzt unser Ristorante, wir sind für alles allein verantwortlich und die Gäste, die zu uns kommen, wollen Italien genießen. Sie sind unsere Gäste!"

Die beiden Männer kommen aus Kalabrien, doch kennen gelernt haben sie sich in Donaueschingen. Beide arbeiteten zusammen im Restaurant Hexenweiher des Öschberghof. Beruflich muss keiner dem anderen etwas vormachen. "Wir haben schon im Hexenweiher sehr gut zusammengearbeitet", sind sie sich einig. "Natürlich besprechen wir die Speisekarte zusammen, wir kaufen oft gemeinsam ein, meist gibt eine Idee die andere."

Francesco Danieli macht den Golfern zuliebe sogar einen Wurstsalat. "Aber der wird immer seltener bestellt", freut er sich, "selbst Wurstsalatfreunde bestellen unseren Salat Caprese oder unsere Antipasti, wenn sie nur eine Kleinigkeit essen wollen."

Freilich, Freunde der italienischen Küche können gar nicht anders. Zu verführerisch lesen sich die italienischen Gerichte: Gambaretti aglio, olio e peperoncino, Insalata di gamberi, Risotto, Tagliatelle al salmone – und wenn es sein muss auch ein Zwiebelrostbraten. An einer Wand des Restaurants hat Carmine Galasso eine beachtliche Auswahl italienischer Weine drapiert.

Viele Weingüter in Italien hat er besucht, von den meisten lässt er sich direkt beliefern. Wann immer Francesco Danieli mit einem neuen Gericht aus der Küche kommt, stellt Carmine Galasso den passenden Tropfen dazu.

İmmer mehr Gäste, auch von weiter her, reservieren. An den Wochenenden ist das Ristorante schnell ausgebucht. Trotzdem nehmen sich die beiden Zeit für ihre Gäste. Carmine Galasso filetiert große Fische am Tisch, Francesco Danieli rührt seine selbstgemachten Spaghetti durch den großen, 36 Monaten alten Parmesanlaib, Galasso hobelt auf Wunsch Trüffel darüber.

Bud Spencer schaut den beiden wohlwollend zu. Ein Schwarz-Weiß-Foto des italienischen Schauspielers hängt im Gastraum über dem offenen Kamin. Er war ein Gourmet und Freund der echten italienischen Küche. "Die linke und die rechte Hand des Teufels" war einer seiner großen Kino-Erfolge. Die linke und die rechte Hand der Cucina Italiana, ist heute der Erfolg von Francesco Danieli und Carmine Galasso.

Ristorante Bellavista

Angelmoos 20 78126 Königsfeld im Schwarzwald +49 7725 939615 www.golfclub-koenigsfeld.de

FEINSCHMECKER ABEND DER SÜDLAND KÖCHE SCHWARZWALD BAAR HEUBERG

Genießen Sie einen Abend mit Freunden der guten Gastronomie



Dienstag, 12.5.2020 ab 18.30 Uhr Küchen Hölzle Villingen-Schwenningen Karten bei den teilnehmenden Köchen p. P. 58,- Euro oder telefonisch per Hotline 0172 7421533

Das Weingut Zotz erweitert sein Sortiment um die Spitzenlage Badenweiler Römerberg

Das Heitersheimer Familienweingut Julius Zotz wurde im Jahr 1865 gegründet und hat seinen Sitz unmittelbar neben dem Heitersheimer Malteserschloss. Prägten in den letzten Jahren mit Martin und Michael Zotz die 4. und 5. Generation der Familie den Betrieb, bringt sich bereits seit einer Weile mit dem engagierten Önologen Julian Zotz die nächste Generation ein. Der Gründungsleitsatz "Verpflichtung zu einer Qualität der Spitzenklasse" ist auch heute noch Unternehmensphilosophie, die sich im preisgekrönten Sortiment des Weinguts widerspiegelt.

Mit seinen Rebflächen im Heitersheimer Maltesergarten zählt das Weingut Zotz seit vielen Jahren zu den größten Familienweingütern Badens. Seit der Übernahme von weiteren Flächen, vornehmlich in der Spitzenlage Badenweiler Römerberg, geht es auch qualitativ einen weiteren Schritt nach vorne. Denn der Badenweiler Römerberg ist eine imposante, teils terrassierte Steillage mit Kalkmergelboden, wie man sie nur selten im Markgräflerland findet.

"Für uns ist das eine große Geschichte. Mit der zusätzlichen Rebfläche erweitern wir unser Sortiment um eine absolute Toplage und investieren auch qualitativ weiter in die Zukunft." sagt Inhaber Martin Zotz.

"Schon jetzt zeigt sich die Würze, Kraft und Mineralität der steinigen Römerbergböden in den jungen Weinen. Sie sind für uns eine ideale Ergänzung zu den fruchtbetonten Weinen von den Lössböden des Maltesergartens", so sein Sohn Julian Zotz.

Vom Badenweiler Römerberg will die Familie Zotz vorerst nur eine kleine Auswahl von erlesenen Weinen abfüllen, darunter einen Gutedel, einen Weiß- und Grauburgunder sowie einen Chardonnay und Pinot Noir. Die ersten Weine sind bereits abgefüllt und können bei einem Besuch in der einladenden Vinothek probiert werden. Dort kann unverbindlich das gesamte Sortiment verkostet werden, das im Jahr 2016 mit dem Staatsehrenpreis des Landes Baden-Württemberg und zuletzt vom Feinschmecker 2018/2019 ausgezeichnet wurde.

Wer sich selbst überzeugen möchte, kann die Weine und Sekte des Hauses bei einem Besuch in der einladenden Vinothek kennenlernen. In modernem Ambiente kann dort unverbindlich das gesamte Sortiment verkostet werden, für das das Weingut Zotz im Jahr 2016 mit dem Staatsehrenpreis des Landes Baden-Württemberg ausgezeichnet wurde.



Drei erste Plätze für das Weingut Zotz

1. PLATZ GUTEDEL-CUP, DEUTSCHLAND Der Römerberg Gutedel ist bester Gutedel international.
1. PLATZ MONDIAL DU CHASSELAS, SCHWEIZ Der Chasslie wird Weltmeister Gutedel von über 700 Weinen.
1. PLATZ GRAUBURGUNDERPREIS, KAISERSTUHL Der Römerberg Grauburgunder ist bester Wein
von knapp 300 Weinen.

Inhaber: Martin, Michael und Julian Zotz Staufener Str. 3 79423 Heitersheim +49 (0)7634 508220 www.weingut-zotz.de

Öffnungszeiten:

Mo-Fr 8.00-12.30 Uhr und 13.30-18.00 Uhr Sa 9.00-16.00 Uhr (Apr.-Okt.) und 9.00-13.00 Uhr (Nov.-Mär.)



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 Kempter, 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 schlachtfrisches Fleisch aus der Region aus eigenen Schlachthöfen und Zerlegebetrieben. Die Produktpalette umfasst das gesamte angestammte Sortiment von schlachtfrischem 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.faerber.de

Wo kann man hier gut essen – Klappe die Dritte

Die ersten Auflagen waren schnell vergriffen – also musste unbedingt eine dritte her, aber bitte aktualisiert! Voilà, sie ist bei allen Südland Köchen sowie im Buchhandel erhältlich. Unsere persönlichen Empfehlungen 2020/21 unter Freunden der Frischeküche. Jeder unserer Tipps ist die Antwort auf die täglich gestellte Frage: Wo kann man hier gut essen?

In jedem vorgestellten Restaurant haben wir selbst gegessen, waren dann so begeistert, dass wir nach dem Küchenchef fragten und haben ihn porträtiert. In der dritten Auflage unseres Ratgebers haben wir wieder das besondere Augenmerk auf die Wertigkeit der Küche gelegt.

Die meisten unserer Köche führen in ihren Restaurants zusammen was zusammengehört: Im urigen Gastraum zünftige Traditionsgerichte, in der süddeutschen Stube süddeutsche Sonntagsgerichte. Oder Sie suchen ganz bewusst nach einem schlicht und puritanisch eingerichteten Gasthof, weil sie die reduzierte Küche lieben.



Martin Herrmann Relais & Châteaux Hotel Dollenberg Bad Peterstal-Grießbach

Erich Schütz / Njoschi Weber **Wo kann man hier gut essen?** Köche empfehlen Köche – 140 Genussadressen 14 x 21 cm / 9,90 Euro / Paperback **GMEINER** Kultur Verlag Meßkirch www.gmeiner-verlag.de Wo kann man hier gut essen?

Köche empfehlen Köche-über 140 Genussadressen

Ortenau
Breisgau
Markgräflerland
Hochrhein
Schwarzwald
Bodensee
Oberschwaben
Allgäu

In diesem Restaurantführer geht es nicht um Sterne und Punkte, sondern einzig und alleine um den Geschmack. Hier geht es um kein Ranking, sondern um persönliche Tipps, wo Köche noch hinter dem Herd stehen und handwerklich traditionell und bodenständig genussvoll kochen. Erich Schütz hat jedem der Köche selbst in den Topf gesehen, er hat alle Köche besucht, von der Ortenau über den Schwarzwald, am Bodensee bis in das Allgäu. Mit Njoschi Weber hat er sie alle in der Gilde Südland Köche zusammengefasst und in dem dritten Band "Wo kann man hier gut essen?" mit ihren Gaststuben beschrieben. Alleine die Wertigkeit der Gerichte und die Sinnlichkeit der Restaurants entscheiden, wo man gut isst!

Wie auch immer: Die Wertigkeit und Sinnlichkeit muss dem Gast schmecken. Was dem einen zu überbordend ist, ist dem anderen zu eintönig. Was dem einen zu altbacken, ist dem anderen zu modern. - Am besten: Sie machen sich auf den Weg. Wir geben Ihnen die Tipps und beschreiben die Wertigkeit und Sinnlichkeit der verschiedenen Häuser – dabei ist immer eines klar, unser Tipp ist unser Versprechen: Hier können Sie gut essen!



Hotel Restaurant Landgasthof zum Adler Lippertsreute

AlpinLifestsyleHotel Löwen & Strauss -Oberstdorf



Besuchen Sie den Südland Köche Fan Shop





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



The Power to Surprise

Der neue Kia XCeed – unser neuestes Mitglied der erfolgreichen Kia Ceed Familie – löst durch sein sportliches Crossover – Design und seine dynamische Silhouette einen echten Habenwollen-Effekt aus. Dank erhöhter Sitzposition, intelligenten Assistenzsystemen¹ und der 7-Jahre-Kia-Herstellergarantie*, das Kia Qualitätsversprechen, bringt er Sie zudem komfortabel ans Ziel. Sie wollen ihn haben? Dann fahren Sie ihn bei uns Probe!

Erhöhte Bodenfreiheit • LED-Frontscheinwerfer • Geschwindigkeitsregelanlage¹ • Frontkollisionswarner¹ • Fernlichtassistent¹ • Aktiver Spurhalteassistent¹ • u. v. a.

Kraftstoffverbrauch Kia XCeed1.6 T–GDI LAUNCH ED. (Super, Manuell (6–Gang)), 150 kW (204 PS), in I/100 km: innerorts 8,6; außerorts 5,9; kombiniert 6,9. CO_2 –Emission: kombiniert 158 g/km. Effizienzklasse: D.²

Gerne unterbreiten wir Ihnen Ihr ganz persönliches Angebot. Besuchen Sie uns und erleben Sie den neuen Kia XCeed bei einer Probefahrt.

BAGO Birkholz Automobile GmbH

78052 VS-Villingen · Max-Planck-Straße 21 Telefon: 07721-7889 + 7833 · Fax: 7831 www.bag-automobile.de

- * Max. 150.000 km Fahrzeug-Garantie. Abweichungen gemäß den gültigen Garantiebedingungen, u. a. bei Lack und Ausstattung. Einzelheiten unter www.kia.com/de/garantie
- 1 Der Einsatz von Assistenz- und Sicherheitssystemen entbindet nicht von der Pflicht zur ständigen Verkehrsbeobachtung und Fahrzeugkontrolle.
- 2 Die Angaben beziehen sich nicht auf ein einzelnes Fahrzeug und sind nicht Bestandteil des Angebots, sondern dienen allein Vergleichszwecken zwischen den verschiedenen Fahrzeugtupen.

Erfolg beginnt mit der Wahl des richtigen Partners.

Mildenberger • Lusch + Partner Wirtschaftsprüfer • Steuerberater • Rechtsanwälte Offenburg • Achern • Gengenbach • Hausach • Waldkirch www.mildenberger-lusch.de



Bestes Bier und beste Küche gehören zusammen



"Die Brauer mit Leib und Seele" nennt sich eine Kooperation kleiner Familienbrauereien, zu der auch die Bräunlinger Löwen-Brauerei gehört. "Das passt!", stößt der neue Löwen-Küchenchef Ulf Gerspacher mit Fritz Kalb , dem Inhaber und dessen Tochter Eveline Kalb sowie Schwiegersohn Andre Pinto dem Braumeister und Inhaber der Löwen-Brauerei, an. "Wir kochen ebenfalls mit Leib und Seele." Lange hatte Fritz Kalb nach dem passenden Wirtepaar für seine Brauereigaststätte gesucht. Das Löwen-Bier zählt zu den feinsten Bieren der Region, dazu sollte auch der Küchenchef passen. Ulf Gerspacher serviert heute mit dem Löwen-Bier sogar einen selbst kreierten Löwen-Braten und backt das eigene Brot mit dem Treber der Brauerei.

Über ein Jahr stand die Brauerei-Gaststätte leer. Fritz Kalb war auf der Suche nach einem Wirtepaar nach seinem Geschmack. Das Löwen-Bier seiner kleinen Familienbrauerei zählt zu den besten Regionalbieren. Er bezieht das Braugetreide aus dem Ländle und den Hopfen aus Tettnang. Sabine und Ulf Gerspacher gefällt diese regionale Einkaufs-Philosophie, auch sie haben sich längst der Regionalküche verschrieben.

Ürsprünglich sind Sabine und Ulf Gerspacher kulinarisch gesehen eher weltgewandt unterwegs gewesen. Sabine arbeitet in nobelsten Adressen der Sternehäuser, unter anderem bei Alfons Schuhbeck in München. Ulf Gerspacher war in den Sterneküchen bei Otto Koch, Feinkost Käfer, Kevin Fehling in Hamburg, aber auch in Traditionswirtschaften wie Wirtshaus im Grüntal und St. Emmeramsmühle, ebenfalls in München. Legendär sind die Zeiten mit "Jolly Roger Cooking Gang" um TV-Koch Stefan Marquard. Am meisten beeinflusst hat ihn sein gastronomischer Ziehvater Dieter G. Gerdes, einer der ersten Fernsehköche und Top-Köche Deutschlands aus den 80ern. "Olle Geschichten", lacht Ulf Gerspacher heute, "jetzt sind wir in Bräunlingen und bieten eine bodenständige Wirtshausküche an. Besondere Beziehungen haben die beiden in den Schwarzwald. Sabine Gerspacher ist in Emmendingen geboren, hatte lange in Gengenbach gearbeitet, dorthin hätte es sie beinahe wieder gezogen, doch dann lernte sie Fritz Kalb kennen und hörte von seinem Angebot.

"Wir haben uns auf Anhieb verstanden", sagt Ulf Gerspacher. "Löwen-Bräu Ahoi" heißt eine seiner nächsten Aktionen. In Hamburg hatte er gelernt, wie man echten Pannfisch macht. "Kabeljau in Ei gebacken mit Bratkartoffeln", freut er sich schon auf eines seiner Gerichte. "Und dazu ein Löwen-Bräu!"

"Zu Fisch ein Meisterpils mit der feinherben Hopfennote", rät Fritz Kalb. Er leitet in der 7. Generation die Brauerei. Früher gab es mehrere Brauereien in der kleinen Stadt Bräunlingen, heute hat nur seine Löwen-Brauerei überlebt und das mit guten Zukunftsaussichten. Denn seine Tochter, Eveline Kalb ist ebenfalls Braumeisterin, wie auch ihr Mann. Er könnte als Bier-Sommelier das breite Angebot der kleinen Löwen-Brauerei in der Löwen-Gaststätte präsentieren. Sabine und Ulf haben sich ebenfalls durch das Sortiment getrunken. Fritz Kalb lacht und rät - mit einer Stimmenimitation, wie ein Werbesprecher im Radio nach einer Medikamentenempfehlung: "Zu Aromenfülle oder Geschmacksrichtungen, fragen sie ihre Sabine oder den Ulf."

Gasthaus Löwen

Friedhofweg 4 78199 Bräunlingen +49 771 22909690 www.loewe-braeunlingen.de



Besuchen Sie uns im Autohaus. Wir freuen uns auf Sie.



AUTOHAUS STADELBAUER GMBH

Renault Vertragspartner Lantwattenstr. 17, 78050 VS-Villingen Tel. 07721-98880, Fax 07721-988898 www.stadelbauer.de

*2 Jahre Renault Neuwagengarantie und 3 Jahre Renault Plus Garantie (Anschlussgarantie nach der Neuwagengarantie) für 60 Monate bzw. 100.000 km ab Erstzulassung gem. Vertragsbedingungen.





Von einer ehemaligen Rindenmühle zu einem Gourmethotel mit Zukunft



Die Zukunft der Rindenmühle ist gesichert. Wenn auch nicht als Rindenmühle, denn Baumrinden für die Gerber in der Stadt, werden hier schon lange nicht mehr gemahlen. Der Name Rindenmühle steht, seit Martina und Martin Weißer das Anwesen führen, für ein Hotel und Restaurant mit feinsten Auszeichnungen. Für die Hotelfreunde und Feinschmecker im Umland gilt die Entscheidung der beiden Söhne Michael und Dominik deshalb als eine der schönsten Nachrichten: die beiden werden eines Tages das Hotel weiterführen. Michael studiert in Heilbronn Hotelmanagement und Dominik ist gelernter und begeisterter Jungkoch.

Die Rindenmühle liegt am Stadtrand von Villingen, die Brigach plätschert direkt an dem heutigen Hotel vorbei. Ein riesiges Wasserrad trieb im 16. Jahrhundert die Mühlsteine an, hier wurde Baumrinde gemahlen, später Getreide. Der heutige Patron des Hauses, Martin Weißer, wollte Müller werden, entschied sich aber glücklicherweise für den Beruf des Kochs. In der Schweiz, in Frankreich und Spanien stand er in gehobenen Küchen am Herd, unterwegs traf er seine heutige Frau, Hotelkauffrau Martina Weißer. Die beiden haben zusammen die ehemalige Mühle in ein modernes Romantikhotel verwandelt und nebenbei ihren zwei Söhnen die Freude und den Reiz an ihrem Beruf und der Gastfreundschaft vererbt.

Es gibt Köche, die meinen ihr Handwerk aus dem Handgelenk heraus zu betreiben. Mit Pi mal Daumen geben sie ihre Rezepte vor. Der Jungkoch Dominik Weißer zählt nicht dazu. Für ihn ist Kochen eher Wissenschaft als Zufall. Er hatte kurz überlegt ob er nicht Mathematik oder Physik studieren sollte, machte dann aber ein Praktikum in der Traube Tonbach und in der Küche des 3-Sterne-Kochs Claus-Peter Lumpp, im Hotel Bareiss. Dann war es entschieden. "Ich habe schon zuvor öfter mit meinem Vater zu Hause aus Spaß gekocht," reflektiert er seine Berufsentscheidung heute, "aber erst die exakten, professionellen Vorgaben, das Wissen um die Warenkunde und ihre Eigenschaften sowie die genauen Garvorgaben und Reaktionen der Lebensmittel bei den verschiedenen Zubereitungsarten, haben mich fasziniert."

Sein Vater, Martin Weißer, winkt ab: "Der Kerl steht heute nächtelang in der Küche, tüftelt und probiert neue Zubereitungen, dabei führt er Lebensmittel mit Gewürzen und Kräutern zusammen, auf diese Ideen käme ich nie." Dann lacht er stolz und gibt zu: "Und dann schmeckt's doch!" Bevor die neuen Gerichte den Weg auf die Rindenmühle-Speisekarte finden, probieren die ganze Familie

Weißer und der langjährige Küchenchef Gregor Schlüter die neuen Kreationen. Dominik Weißer ist von der Gourmetküche infiziert. Zuerst begann er seine Lehre im renommierten Wilder Ritter in Durbach, legte seine Gesellenprüfung in Villingen-Schwenningen mit 99 von 100 Punkten ab und stand danach im mit 2 Michelin Sternen prämierten "Ammolite – The lighthouse restaurant" im Europapark in der Küche" Zurzeit unterstützt er die Brigade zu Hause, doch bevor er mit seinem Bruder das elterliche Hotel übernehmen wird, will er nochmals auf Wanderschaft in einige weitere Sterneküchen gehen. "Man hat als Koch nie ausgelernt", weiß auch Senior Martin Weißer, der heute mit seinem Junior in einer Küche sich in einer lehrreichen Win-Win-Situation sieht.

Der Bruder, Michael Weißer hat zunächst im Hotel Öschberghof, in Donaueschingen, Hotelfachmann mit Zusatzqualifikation gelernt und studiert jetzt Hotelmanagement in Heilbronn. Die Führung der zukünftigen Rindenmühle ist somit vorgegeben. Dominik beerbt seinen Vater, der die Küche zu Auszeichnungen geführt hat und Michael kommt ganz klar nach seiner Mutter, die den Betrieb hinter den Kulissen wirtschaftlich und personell kontrolliert. Michael ist ebenso wie sein Bruder ein kleiner Perfektionist. Wenn der eine nachts die Lüftung in der Küche anschmeißt und zu experimentieren beginnt sitzt der andere ebenso vor dem flackernden PC Monitor und programmiert die neue Webseite des Unternehmens. In enger Zusammenarbeit mit seiner Mutter hat er ebenso das dynamic pricing im Hotel eingeführt, das für eine Umsatzsteigerung durch Orientierung an der Auslastung steht. So blicken beide Eltern auf ihr Lebensprojekt dankbar und stolz auf ihre Söhne, die die Unternehmensgeschichte Rindenmühle ebenso erfolgreich weiterschreiben werden.

Romantik Hotel Rindenmühle · Am Kneippbad 9 · 78052 VS-Villingen +49 7721 88680 · www.rindenmuehle.de

Genuß in verführerischer Atmosphäre bei Küchen Hölzle

Die Gourmetgemeinde freut sich: Wieder in der Kreisstadt Villingen-Schwenningen und wieder in den passenden Räumen: Bei Küchen Hölzle. Das Team der Südland Köche Schwarzwald Baar Heuberg bereitet sich schon darauf vor. Allerdings ist auch bei Küchen Hölzle, in Villingen-S., in derSebastian-Kneipp-Straße 32, die Teilnehmerzahl begrenzt. Der Verkauf der Eintrittskarten hat begonnen, serviert wird am Dienstag, 12. Mai 2020. - Wer dabei ist? Mehr im Internet unter www.suedland.net

Das nächste Küchenfest der Südland Köche Schwarzwald Baar Heuberg findet bei Möbel Hölzle in Villingen-S. statt.
Dienstag, 12.5.2020 ab 18.30 Uhr Eintritt für alle Speisen 58,- Euro.
Karten bei den teilnehmenden Köchen oder über die Hotline 0172 7421533 siehe: www.suedland.net



Die Feinschmeckerabende der Südland Köche - Die Gäste in direktem Kontakt zu den Köchen, hier 2019 mit Familie Hölzle

Zu den absoluten Spitzen-Anlässen des Jahres gehören die sogenannten "Walking Dinner" der "Köche" - außergewöhnliche Leistungsschauen mit besonderer Note. Umrahmt von netten Menschen, mit guter Musik kommt man hier voll und ganz auf seine Kosten. Den wenigsten gelingt es alle "Amuse Gueules" oder "Appetithäppchen" an solch einem Abend zu probieren, zu groß ist die Auswahl an heimischen, ideenreichen oder exotischen "Gaumenschmäusen".

Lassen Sie sich überraschen von den Häppchen, welche Ihnen die Spitzenköche servieren. Dazu gibt es natürlich Bier, ausgezeichnete Weine der Region und Kaffeespezialitäten von Dallmayr und Rund um Kaffee Rainer Scheck. Verzehrkarten sind bei den teilnehmenden Köchen erhältlich, reservieren können Sie über die Hotline 0172 742 1533. Die Eintrittskarten sind beliebt und Teilnehmerzahl leider begrenzt, also bitte rechtzeitig anmelden.





Rund um Kaffee Rainer Scheck GmbH & Co. KG

Im Luppen 1 . 78126 Königsfeld im Schwarzwald T 07725 9168300 . info@rundumkaffee.com

www.rundumkaffee.com



• traumhafte Kulisse für Hochzeitsfotos

• idyllischer Gastgarten am Bach zur exklusiven Nutzung

• sagenhafte Hochzeitssuite und weitere Gästezimmer

• herrlicher Platz für Freie Trauungen



Eschachstraße 2 78078 Niedereschach-Kappel 07728 646 30 10 loewensaal@die-saege.de www.die-saege.de

DIE SĀGE



KÜCHEN

für das besondere Ambiente



Eileben Sie eines der größten und modernsten Küchenstudios des Schwarzwaldes.

Kreative Küchenplaner Eigene Schreiner Neueste Technik Ausgezeichnete Qualität





Küchen Wir lieben Küchen
HÖZZE