

Südland Köche

Schwarzwald Baar



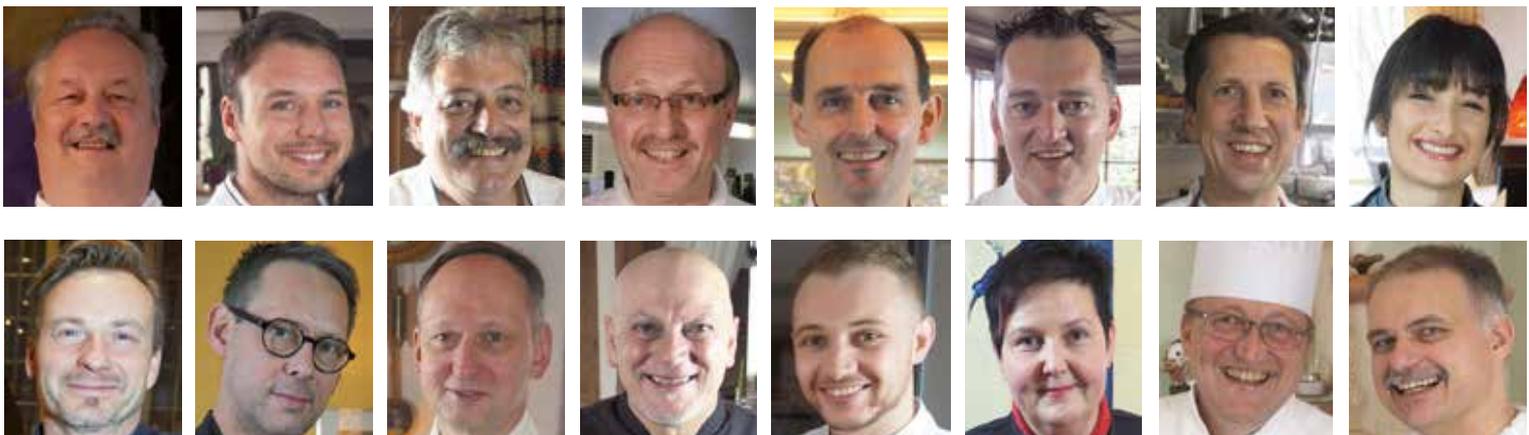
TOP THEMA
Wertigkeit der Gerichte
Sinnlichkeit des Gastraumes

· SÜDLAND KÖCHE ·
WIR SIND GENUSS

www.suedland.net

Zweierlei vom Fasan mit Rahmkraut, Trauben und Kartoffelselleriepüree von Verena Martin

WIR SIND SÜDEN.
BADEN-WÜRTTEMBERG





WAS DER WEIN ZUR SPEISE,
IST DER ESPRESSO
NACH DEM MENÜ



Dallmayr

Leidenschaft für die Gastronomie

Leicht fruchtige Noten verbinden sich mit einem Hauch Vanille und Zimt zu einem wahren Aromauniversum. Was nach Wein klingt, ist in Wahrheit Espresso. Wir bringen alles, was in der Bohne steckt, zur Entfaltung.

Ein wunderbares Geschmackserlebnis mit Dallmayr Kaffee.



Lassen Sie sich von unseren Dallmayr Kaffee-Sommeliers beraten!

gastronomie@dallmayr.de oder Telefon 0531 - 38002 400

www.dallmayr-gastronomieservice.de



Erich Schütz und Njoschi Weber

Von der Wertigkeit der Gerichte - und der Sinnlichkeit des Gastraumes

Was auf dem Teller ist, das zählt in erster Linie für den Feinschmecker. Die Wertigkeit der ausgesuchten Lebensmittel, die Kunst der Köche diese sorgfältig zu bearbeiten und verführerisch anzurichten. Das alles zusammen bestimmt den Appetit des Gastes. Doch das ist nicht alles!

Ebenso entscheidend ist das Umfeld, die Sinnlichkeit des Gastraumes. Jeder Weintrinker hat den Unterschied schon erfahren, wenn er den Tipp des Winzers auf der Terrasse eines romantischen Weinguts im milden Abendlicht der Toskana genießt. Der gleiche Wein zu Hause, im kalten Norden, schmeckt ganz anders.

Deshalb gehen wir in diesem Magazin der Frage nach: Wie passt die Wertigkeit der Gerichte unserer Köche mit der Sinnlichkeit ihrer Gasträume zusammen? Schmecken die französische Gänseleber in dem urigen Schwarzwald Gasthaus, der norwegische Kabeljau in der badischen Sonntagsstube oder japanische Sushi im ältesten Gasthaus der Republik?

Die meisten unserer Köche führen in ihren Restaurants zusammen, was zusammengehört: Im urigen Gastraum zünftige Traditionsgerichte, oder in der badischen Stube badische Sonntagsgerichte. Oder sie suchten ganz bewusst nach einem schlicht und puritanisch eingerichteten Gasthof, weil sie ebenso reduziert kochen. Oder aber sie servieren ganz bewusst in dem alten Gasthof der Eltern oder Großeltern, eine moderne, internationale Küche.

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 Häuser – Sie sollten bei ihnen einkehren.

Mit schmackhaften und verführerischen Grüßen
Erich Schütz und Njoschi Weber

Wir präsentieren die Köche auch im Internet, klicken Sie rein: www.suedland.net
Die Südländ Köche Schwarzwald Baar sind Mitglieder der über 160 Köche zählenden Südländ Köche-Gilde von Freiburg bis Oberstdorf. Die „Südländ-Köche“ werden ausgewählt und betreut von der Fachagentur für Gastronomie und Hotellerie „Die Redaktion“, Überlingen

04 Alexander Rapp
Hotel Restaurant Café Rapp
Königsfeld-Buchenberg

06 Verena Martin
Landgasthof Hirschen
Hüfingen-Mundelfingen

08 Clemens Baader
Baaders Schützen
Donaueschingen

10 Tobias Maier
Ringhotel Johanniterbad
Rottweil

12 Thomas Reutlinger
Gasthof Adler
Tennenbronn

14 Xaver Wolfsteiner
Hotel Gasthof zum Rössle
Hüfingen-Fürstenberg

16 Michael Preis
Flair Hotel Grüner Baum
Donaueschingen

18 Martin Weißer
Romantik Hotel Rindenmühle
Villingen-S.

20 Giovanna Caruso & Mino Lucanto
Ristorante Enoteca Toscana
Donaueschingen

22 Jason Grom
hotel die burg
Donaueschingen-Aasen

24 Wolfram Morat
Zur Stadt Frankfurt
St. Georgen

26 Christian Wolf
die Säge
Niedereschach-Kappel

28 Rolf Fleig
Gasthaus Staude
Triberg-Gremmelsbach

30 Maik Göthling
Restaurant Hotel Concorde
Donaueschingen

32 Pasquale Caputo
da Pasquale Ristorante Italiano
Villingen

SCHWARZWALD DUFT IN SCHWARZWALD STUBE MIT BIB-GOURMAND KÜCHE



04

Wer zu Alexander Rapp möchte, entdeckt in dem Flecken Buchenberg zunächst die Front eines idyllischen, kleinen Cafés. Wer auf die Speisekarte blickt erkennt schnell die große Küche dahinter: Zander auf Champagnerkraut oder Hirschrücken mit Wacholderjus. Das Café Rapp hat sich längst zu einem der feinsten Restaurants der Region gemausert. Küchenchef Alexander Rapp hat dem Café ein Gourmetrestaurant hinzugefügt. Längst haben ihn die Guide Michelin-Kritiker entdeckt und ehren ihn jährlich mit ihrem begehrten Bib Gourmand.

Schon die Kuchentheke am Eingang ist verführerisch, doch davon kann man sich zum Abschied ein paar Stücke mitnehmen. Jetzt lockt erst einmal die Speisekarte: Brust und Keule von der Bauernente mit Apfelrotkohl und Semmelknödel oder Zwiebelrostbraten mit Spätzle und einer verführerischen Kalbsjus. Auf der Speisekarte stehen bodenständige Traditionsgerichte, die perfekt zum ersten Blick in das Restaurant passen: Gewachsene Tradition mit viel Holz, Kachelofen und Herrgottswinkel. Warme Farben geben dem Gasträum ein Gefühl des Wohlbefindens und der Geborgenheit. Trotzdem ist es hell und lichtdurchflutet. So finden sich auch auf der Speisekarte neben den Klassikern leichte, internationale Gerichte: Auf der Haut kross gebratener Wolfsbarsch mit gegrilltem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Kräuterschaum oder asiatisch gewürzte Spaghetti mit Wokgemüse.

An den hellen Wandtäfern aus Schwarzwälder Fichtenholz hängen alte Familienbilder in Schwarz-Weiß. Die alte Schwarzwalduhr von 1912 tickt unermüdlich und erinnert an die Urgroßtante Urschele. Sie könnte auch die Biedermeierecke mit dem großen Sofa und den Jugendstilleuchten um die vorige Jahrhundertwende eingerichtet haben. Trotzdem wirkt der Raum jung und zeitgemäß. Diesen Spagat schafft auch Alexander Rapp in der Küche. Typisch ist sein Schottischer Lachs aus dem Räucherofen mit Bio-Berglinsen. Von den Höhen Buchenbergs sieht man bis zu der Schwäbischen Alb. Von dort kommen die sogenannten Alb-Laisa, auf die Rapp den schottischen Lachs setzt. Zuvor räuchert er ihn, nur ganz zart in warmen Buchenholzrauch.

„Das ist unsere Schwarzwälder Note“, lacht er, „Räuchern ist unser Schwarzwaldduft.“ Mit ihm verfeinert er den edlen Lachs. „Immer nur Schwarzwaldforelle wäre langweilig“, sagt der Küchenchef, „für unsere Gäste und für uns in der Küche.“ Bevor er nach Hause kam, stand Alexander Rapp in den feinsten Sterneküchen am Herd. Mitgebracht hat er die Erkenntnis: Das Beste ist gerade gut genug. „Das Produkt ist der Star!“, sagt er und klingt dabei wie Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann. „Es ist nun mal so, nur wenn man Gutes in den Topf gibt, kann man Gutes kochen.“

Das Restaurant im Café Rapp ist großzügig eingerichtet, die Holztische sind täglich mit weißen Tischdecken festlich eingedeckt, dafür sorgen seine Mutter und Ehefrau Daniela. Auf einem Regal steht eine Sammlung alter Glasbläserkunst aus dem Schwarzwald. Originale des Heimatmalers Otto Leiber lassen die Schwarzwald Stube Heimatgeschichten erzählen. Alexander Rapp steht zu seiner Heimat und zu regionalen Heimatgenüssen, wann immer es möglich ist, kaufe ich natürlich bei Bauern in der Nachbarschaft ein. „Ich brauche keine Lebensmittel aus dem fernen Timbuktu“, winkt er ab, schließlich wird er seit neustem auch von Slow Food für seine verantwortungsvolle Küche ausgezeichnet. Aber auf Loup de mer, Heilbutt oder Steinbeißer möchte er trotzdem nicht verzichten – und seine Gäste auch nicht.

Ach ja, und vergessen sie nicht nach ihrem Restaurantbesuch im Café noch etwas aus der Kuchentheke mitzunehmen. Alexander Rapps Vater, Ernst Rapp, steht noch immer in seiner Backstube, lesen Sie dazu mehr im hinteren Teil des Magazins.



Schottischer Lachs aus dem Räucherofen mit Bio-Berglinsen

Familiäre Gastlichkeit im Landhausstil: Schwarzwälder Tradition und moderne Gestaltung geben dem Restaurant Licht und Luft. Terrasse vor dem Haus inmitten des kleinen Fleckens Buchenberg.

Hotel Restaurant Café Rapp

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

Ruhetage
 Montag und Dienstag

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

KONSEQUENT REGIONAL MIT ORIGINAL SCHWARZWALD-BAAR GERICHTEN IN HEIMELIGER ATMOSPHÄRE



06

Der Hirschen hält, was er von außen verspricht. Es ist ein stattlicher Landgasthof mit einer authentischen Landküche mit Baar- und Schwarzwaldprodukten. Bodenständig und heimatlich sind für Verena Martin Auszeichnungen, zu denen sie steht. Sie stand zwar in verschiedenen Sterneküchen am Herd, doch Chichi ist ihr Handwerk nicht. Auch die Einrichtung ihres Hirschen hat sie bodenständig und traditionell umgesetzt: viel Holz, Kachelofen, Herrgottswinkel. Dazu passen die Gerichte wie Scheiben vom Rindfleisch mit Ragout vom Ochschwanz oder Badisches Rehragout mit Pilzen und Bratknödel.

Mundelfingen liegt im östlichsten Zipfel des Schwarzwald-Baar-Kreises. Verena Martin kommt aus Donaueschingen, dem Stammsitz der Fürsten zu Fürstenberg, mitten auf der Baar. Ihr Lebensgefährte ist Landwirt im Schwarzwald bei Neustadt. Das gefällt der umtriebigen, kreativen Köchin, denn in ihrer Küche führt sie die regionalen Ernten der Bauern der Baar und des Schwarzwaldes zusammen. Viele reden heute von regionaler Küche, wenige kaufen so konsequent regional ein wie sie und noch weniger halten sich an die traditionelle Kochkunst. Verena Martin wurde zur Hüterin der badischen Kochkultur. In ihrem Hirschen ist nichts aufgesetzt, sie lebt die Slow Food Philosophie auch ohne Slow Food Auszeichnung.

Wer an kalten Tagen zum Mittagstisch einkehrt bekommt noch den Duft des Rauchs der Holzscheite in die Nase, die jeden Morgen im Kachelofen des Gastraums angezündet werden. Auf einer großen Schiefertafel stehen die aktuellen Tagesgerichte, die sie jeden Tag neu anschreibt. Die Holztische sind weiß eingedeckt, sie stehen auf einem hellen Holzparkettboden, warme Farben machen den Raum heimelig und wohnlich. „Mach mir bloß keinen Holzkasten draus“, hat sie ihrem Innenarchitekten geraten, trotzdem dominieren heute die warmen Farben des hellen Schwarzwälder Fichtenholzes. Dabei erkennt der Gast die Parallelen zur Philosophie ihrer Küche. „Als Köchin bin ich schon sehr konservativ“, schmunzelt sie. Sie schmort den Braten in der Röhre, brät die Steaks in der Pfanne oder siedet den Tafelspitz im Topf. Am liebsten kauft sie bei ihrem Lebensgefährten auf dem Kirnerhof bei Neustadt ein und serviert von seinen Bio-Rindern Rinderleber, Rinderzunge und natürlich auch Rinderrücken oder den Ochschwanz in Burgundersoße mit Kartoffeln von der Baar.

Verena Martin steht zur kulinarischen Geschichte ihrer Heimat, aber sie weiß auch über den regionalen Tellerrand zu schauen. Augenzwinkernd hängt in ihrem Restaurant, neben dem röhrenden Hirsch in Öl, eine modern designte Kuckucksuhr mit rotem Hirschgeweih, oder der berühmte Bollenhut der Gutacher Tracht neben einer modernen Skulptur.

Ebenso steht auf der Speisekarte neben der klassischen Schwarzwaldforelle oder Filet vom Saibling mit Kürbis-Linsengemüse auch immer ein Meeresfisch wie Filet vom Loupe de mer mit Kräuterspinat, oder Seezunge Finkenwerder Art mit Schwarzwälder Speck.

Der Hirschen ist ein Landgasthof, wie man ihn jedem Ort wünscht. Neben dem Kachelofen steht noch immer ein blankgewienertes Stammtisch aus Ahornholz mit Holzbank. Hier würden sich jederzeit die Bauern oder die Jäger der Region wohlfühlen. Freilich gibt es im Hirschen auch Hirschgerichte, wie den Hirschkalbsrücken mit Rahmrosenkohl und Schupfnudeln oder gar Fasan. „Der kommt zwar, wenn die fürstlichen Jäger uns überhaupt einen Fasan liefern, aus der Ortenau“, gesteht die Küchenchefin unumwunden, „da hat der Fürst auch einige Ländereien.“ Fasan war schon immer der königliche Vogel. Eine Speise für die Götter! nannte der französische Philosoph Monsieur de Voltaire den Wildvogel. Vor der französischen Revolution war der Fasan ausschließlich dem Adel vorbehalten. Auch heute findet er sich nur sehr selten auf den Speisekarten bürgerlicher Restaurants. Typisch Verena Martin, dass sie sich des königlichen Vogels annimmt, obwohl sie einmal 120 Fasane bei Sternekoch Karl Ederer an einem Morgen rupfen musste. Trotzdem behandelt sie den Fasan mit ihrer eigenen Leidenschaft als Köchin und wickelt die zarten Brüstchen in Speck ein, damit sie beim Garen nicht austrocknen. Dagegen schmort sie die empfindsamen Keulen und schabt das Fleisch in Raviolitaschen. In der Mitte des Gastraumes hat Verena Martin einen kleinen Markt errichtet, in dem sie ihre hausgemachten Verführungen anbietet. „Für das Hirschenfeeling zu Hause“, schmunzelt sie und bietet eine Auswahl an: Marmeladen, Hausmacher Wurst, heimischer Honig, Siedelbacher Bergkäse, Birnenessig vom Obst aus der eigenen Streuobstwiese, ihr Hirschenschmalz, Hirschen-Dressing oder Kutteln mit Most im Glas. – Doch der Guide Michelin rät zum Genuss im Hirschen, wo man das Engagement von Chef Verena Martin und ihrer (übrigens rein weiblichen) Brigade in charmanter Atmosphäre spürt und schmeckt.



Zweierlei vom Fasan
mit Rahmkraut, Trauben
und Kartoffelselleriepüree

Typischer traditioneller Landgasthof mit viel Licht und hellem Holz. Große Gartenterrasse mitten im kleinen Ort.

Landgasthof Hirschen

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

Ruhetage Mittwoch und Donnerstag

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

FEINE WIRTSHAUSKÜCHE MIT BIB GOURMAND AUSZEICHNUNG IN GESCHICHTSTRÄCHTIGEM GASTHAUS



08

Die halbe Stadt an der fürstlichen Donauquelle darf sich historisch nennen. Auch das Gasthaus Schützen in Donaueschingen hat Wirtshausgeschichte geschrieben. Trotzdem ist der Schützen kulinarisch gesehen wohl erst heute im besten Alter. Clemens Baader hat die Küche mit seiner Interpretation der badischen Traditionsgerichte verjüngt. Man sitzt in einer gewachsenen Gaststube mit viel Holz und Polstermöbeln, oder auf hellen Ledersitzen, und genießt raffinierte Saiblingsfilets an Wirsing mit Curry und Ingwerschaum oder Zwiebelrostbraten mit Fasskraut, Rösti und Pfannenzwiebeln.

Das Schloss ist um die Ecke, die fürstliche Brauerei gegenüber, auch der Schützen ist in der Zeit des 18. Jahrhunderts erbaut worden, schon damals als Gasthaus, gegenüber dem fürstlichen Bierkeller. Clemens Baader ist sich dieser Geschichte bewusst und schreibt auf die Speisekarte Braumeisterfladen mit Kräutercreme, Speck, Frühlingslauch, Bergkäse, rote Zwiebeln und Kirschtomate oder Braumeisterfladen vegetarisch mit knackigem Gemüse und Bergkäse. Clemens Baader und seine Frau Emma haben den Schützen vor zwei Jahren übernommen, für viele Donaueschinger war dies eine wahre Wiedersehensfreude. Die Baaders führten in den 1980er Jahren das damals legendäre Parkrestaurant. Clemens Baader erkochte jedes Jahr den begehrten Michelin-Stern. Heute winkt er ab: „Wir servieren traditionelle, badische Küche“, sagt er ernst. Cordon bleu, Kalbsleber und Kutteln stehen auf der Speisekarte. Doch die Feinschmecker bestellen eben auch gerne hausgebeizten Wildlachs im Limonenschmelz oder als Vorspeise die selbstgemachte Gänseleberterrine.

Der Bib Gourmand gilt als Stern der Landgasthöfe. Die Guide Michelin Kritiker haben dem Schützen und damit den Baaders schnell diese begehrte Auszeichnung verliehen. Wenn Clemens Baader seine Speisekarte heute bodenständiger und traditioneller schreibt, die feine Zunge ist ihm geblieben, so passen heute seine unkomplizierten Wirtshausgerichte ohne Zweifel zu dem Traditionshaus Schützen. Schon wer die schwere Eichentür des Gasthauses öffnet, atmet Historie. Mit dunklen Holztafeln ist der Gang verkleidet, er führt über einen dunkelroten, schweren Teppich in das Restaurant. Die Gaststube überrascht mit einem geschichtsträchtigen, fast schon musealen Interieur. Wer eintritt, ist gefangen von dem Flair des Raumes.

Man will hier bleiben. In den Raum weitergehen. Sich umsehen und schließlich sich setzen. Dunkelrote Polster auf den von Hand gezimmerten Holzstühlen oder Bänken laden ein. Oder im hinteren Teil des Raumes weißgetünchte Wandtäfeln und weiße Ledersitze. Historische Berliner Glasleuchten über den Tischen schaffen intime Inseln. Rund um die lange Theke herrscht ein gediegenes, wohliges Ambiente. Freundlich und charmant achtet Emma Baader auf den Service und die Reservierungen, sie strahlt: „Viele alte Freunde wurden schnell wieder unsere Stammgäste und viele neue Stammgäste kamen hinzu.“ Es scheint, als hätten die Donaueschinger auf die Rückkehr der Familie Baader gewartet und schließlich sind sie den beiden dankbar, dass sie in ihrem geliebten Traditionshaus Schützen wieder traditionelle Heimatgerichte serviert bekommen.

„Wir machen einfache Sachen einfach gut“, beschreibt Clemens Baader seine Küche. Dabei serviert er ein cremiges Kürbisrisotto mit asiatischen Aromen, gibt an die Kalbskutteln braune Brenne mit Spätburgunder oder an das Rehragout mit Burgunder ein herzhaftes Quittenrotkraut. „Alles ganz normal“, winkt er ab und doch schmeckt der Gast die Leidenschaft des Küchenchefs für ungewöhnliche Zutaten, die traditionelle Gerichte adeln. Das kulinarische Vergnügen beginnt schon mit den Vorspeisen: Sülzle von der Bauernente mit Apfel, Aprikose und Speck im geräucherten Entenbruststrand mit Kürbisfrüchte -Chutney und Rotkrautsalat oder mit eingemachtem Kalbsleberparfait in der Terrine an Apfel rot und weiß und getrüffelter Lauchsalat. – Da schimmert dann doch wieder Clemens Baaders Anspruch hervor: Einfach gut!, sagt er, die Gäste finden es sehr gut!



Zweierlei vom Reh an eigener Sauce
mit frischen Pilzen,
buntem Herbstgemüse
und Spätzle

Fast schon museal mit viel dunklem Holz und Wandtäfeln, aber dank weiß eingedeckter Tische und vieler Fenstern hell und lichtdurchflutet. Herrliche Terrasse im Sommer mit Blick auf das Barocke Gebäude der Brauerei.

Baaders Schützen

Gastgeber Emma Baader
Küchenchef Clemens Baader
Josefstraße 2
78166 Donaueschingen
+49771 89795820
www.schützen-donaueschingen.de

Ruhetage Dienstagabend und Mittwoch

Guide Michelin Bib Gourmand / 1 Besteck,
Südland Köche

SCHWÄBISCHE KLASSIKER MIT VERFÜHRERISCHEN KREATIONEN IN HISTORISCHEM TRADITIONSHAUS



10

Die Grundmauern stehen seit 1311, das Restaurant aber ist modern, freundlich und hell eingerichtet. Der heutige Patron, Tobias Maier, hat das Restaurant mit seiner Frau, Sabine Maier-Krüger, geliftet und modernisiert. Auch auf der Speisekarte stehen zwar die Klassiker der schwäbischen Küche, aber raffiniert zubereitet, wie Rücken vom Rottweiler Reh mit einer verführerischen Zartbitterkuvertüre, oder Burgundertrüffel mit Fettuccine und Kürbis-Kräuterbrot.

Exponierter kann ein Gasthaus in Rottweils historischer Altstadt gar nicht liegen. Das Johanniterbad steht auf einem Teil der alten Außenmauer der Stadt. Der Besucher betritt das historische Gebäude durch ein modernes Foyer, sieht im Vorübergehen in einem gläsernen Weinschrank, die feinsten, Haus der Baden-Württemberger Weine und steht schließlich in dem Restaurant Johanniterstube mit Blick in den Stadtgraben. Tagsüber scheint die Sonne durch die großen Fenster, nach Einbruch der Dunkelheit sorgt das neu installierte Licht für eine wahre Illumination. Indirektes Licht schenkt dem Raum eine Grundwärme, moderne Designleuchten über jedem Tisch sorgen für optische, intime Inseln. Die Lampen hat Sabine Maier-Krüger bei dem Öko-Hersteller Grüne Erde gekauft, garantiert ökologisch und nachhaltig hergestellt! Tobias Maier schmunzelt: „Das passt!“, sagt er, „das ist unsere Philosophie. Wir haben viel um- und ausgebaut, aber schon seit Jahren meist mit natürlichen Materialien und auch in der Küche lege ich Wert auf natürliche Lebensmittel ohne fragliche Zusätze, am liebsten aus dem ökologischen Anbau.“ Das darf der Gast schon dank der Vielzahl der verschiedensten frischen Kräuter an den Salaten oder in der Kräutersuppe schmecken, oder am Feldsalat mit Wildschweinschinken / Sanddorn / Kürbiskern. Mehr verrät die Speisekarte in diesem Fall nicht. Dafür ist der Feinschmecker dann freudig überrascht, wenn er die aromenreiche Vorspeise genießen darf: den zarten Rauch an dem herzhaften Wildschweinschinken, das feinsäuerliche Panna cotta mit Sanddornaromen, und dem süßlich, krossen Kürbiskernkrokant. Zur Speisekarte des Traditionshaus Johanniterbad gehören natürlich auch klassische Wiener Schnitzel, oder ein Tafelspitz mit Apfelmeeerrrettich. Tobias Maier teilt seine Karte klug - und für den Gast übersichtlich - auf: Unter Tellergerichten stehen die saisonalen Klassiker und unter dem Feinschmecker- und Wohlfühl-Menü genussvolle Angebote der Haute Cuisine. Dabei zeigt er seine wahre Kochkunst, wenn er zum Beispiel sautierte Jakobsmuscheln mit Mango und Zimtpinac serviert, oder die Bachforelle vom Lohmühlenbach mit Sellerie und Rote Kresse anrichtet.

„Unser Gast soll genießen und schlemmen, sollte aber nach einem mehrgängigen Menü nicht satt und müde sein“, sagt Maier, dafür kreiert er täglich zusätzlich das Wohlfühl-Menü. „Die Qualität zählt“, sagt der Patron, und zitiert Ludwig Mies van der Rohe, „weniger ist mehr!“ Seine Frau stimmt ihm zu: „Wir haben auch den Gastraum verschlankt“, sagt sie, „die Gäste wollen leichter essen, und auch die Räume dürfen heute schlanker und freier sein.“ Deshalb haben die Maiers vor Jahren einen Kirchenmaler in ihren geschichtsträchtigen Gastraum gebeten, er musste die schweren, dunklen Holzbalken im Raum hell streichen. Weiß und Pastellfarben schenken dem großzügigen Restaurant ein besonderes Flair. Der architektonische Geschmack hat sich verändert, in der Küche zeigt Tobias Maier schon längst die neue Richtung: Carpaccio vom Bioland Rind mit Limetten-Olivenmarinade und Ziegenfrischkäseparaline mit Tomaten-Himbeergazpacho oder Steinpilzmousse mit gebratenen Steinpilzen und Ebereschen – das sind die feinen Kreationen der heutigen Haute Cuisine.

Die Rottweiler Gourmets sind dankbar, dass es ihr Johanniterbad in der Stadt gibt. Familienfeiern und Gesellschaften treffen sich am liebsten unter sich im Kaminzimmer des Hotels. Auch hier betritt der Gast einen dunklen Parkettboden. Festlich weiß sind die Tische eingedeckt. Der Blick aus dem Fenster reicht weit über das Neckartal bis hinüber zum Lemberg, während hinter dem Glas des elektrischen Kamins eine wärmende Feuerillumination tanzt. Das Kaminzimmer kann für größere Gesellschaften leicht erweitert werden. Die Küche ist dafür gerüstet. Tobias Maier hat eine starke Brigade zusammengestellt.

Der Guide Michelin entdeckte in Rottweil nur ein empfehlenswertes Haus. Die kritischen Gourmettester haben jetzt neu(!) die Küche mit ihrem begehrten Teller ausgezeichnet und schenken dem Haus mit zwei Bestecken eine besondere Präferenz: Ein Muss ist im Sommer die schöne Terrasse! Für Hausgäste interessant: ein Menü mit gutem Preis-Leistungs-Verhältnis.



Bachforelle vom Lohmühlenbach
mit Sellerie, Rote Kresse
und Kräuterschaum

Das Haus liegt in der historischen Innenstadt, im Schatten des Rottweiler Kapellenturms. Im Johannitergarten sitzt es sich verträumt unter Ahornbäumen.

Ringhotel Johanniterbad

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

Ruhetage Sonnabend und Montagmittag

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

ZERTIFIZIERTE BIO-GENÜSSE IN GEWACHSENEM LANDGASTHOF



12

Freunde natürlicher und gesunder Lebensmittel wünschen sich solch ein bio-zertifiziertes Restaurant in jeder Stadt. Der Adler ist ein traditioneller Landgasthof, in dem heute ausschließlich mit bio-zertifizierten Lebensmitteln gekocht wird und trotzdem jedem Genuss der herkömmlichen, badischen Küche gefrönt wird. Thomas und Christine Reutlinger sind ein bodenständiges Wirtepaar mit ausgewiesener, nachhaltiger Verantwortung für ihre Gäste und die Umwelt.

Schon im 19. Jahrhundert kehrte der Fürst zu Fürstenberg im Adler in Tennenbronn ein. Rehrücken und Rehkeule stand gewiss schon damals auf der Speisekarte und sicherlich wurde auch in der Küche - wie heute garantiert(!) - ohne Convenience und fragliche Zusätze gekocht. Kulinarisch gesehen war die Zeit des Fürsten Max Egon II die Gründerzeit der guten badischen Küche. Doch heute weiß Thomas Reutlinger mit seiner Kochkunst die Rehkeule zart rosa zu garen und serviert sie mit einer herzhaften Burgundersauce und süßlichen, glasierten Maronen. Als Vorspeise würde er dem Jäger und Monarchen vielleicht seine Rehmautäsche in Butter und Salbei geschwenkt mit Schwarzwälder Schinken gebraten servieren und einen frischen Salat. Oder er ließe ihn einfach aus seiner Wildkarte wählen, meist bietet Thoms Reutlinger den Gästen ein Wildmenü nach Jägerglück.

Als Koch ist Reutlinger auf der einen Seite ein Traditionalist, wenn es um das Einkaufen der Lebensmittel bei Bauern in der Region rund um sein Gasthaus geht, auf der anderen Seite weiß er sehr wohl den modernen Ansprüchen der Gourmets zu entsprechen. Der Guide Michelin hat ihm neu(!) einen Teller für seine Kochkunst verliehen. Was will man mehr?

Wer den Gasträum des Adlers betritt, fühlt sich in die gute alte Zeit des Fürsten versetzt und darf sich auch fürstlich bedienen lassen. Eine rötliche Lärchenholzbank umrahmt fast den gesamten Gasträum, historische Lampen hängen von der Decke, unten glänzt der dunkle Parkettboden. „Es ist hier drinnen nicht alles so alt, wie es wirken mag“, schmunzelt Christine Reutlinger. Ihre Familie hat den Adler 1790 übernommen, seither wurde er immer wieder um- und ausgebaut. Der Parkettboden in der Wirtschaft wurde erst vor einigen Jahren neu verlegt. „Und frisch sind auch die Blumen“, lacht die sympathische Wirtin. Sie deckt die Tische täglich auf weißem Leinentuch ein, achtet auf wenige, passende Schwarzwälder Accessoires. Die alte Garderobe

zeugt von geschichtsträchtigem Schreinerhandwerk, an ihr könnte tatsächlich schon der Mantel des Fürsten gehangen haben.

Thomas Reutlinger ist zwar gebürtiger Franke, hat die Schwarzwälder Heimatgeschichte aber längst verinnerlicht und weiß, was die Gäste in dem Traditionshaus wünschen. Außer der Wildgerichte steht fast immer ein Zwiebelrostbraten auf der Speisekarte, natürlich vom heimischen Weiderind, oder ein Rückensteak vom Demeter Kalb, mit einer raffinierten Portweinjus.

Neben der Wirtschaft, wie die Familie Reutlinger den zünftigen Gasträum nennt, ist das helle Restaurant etwas nobler und moderner. Aber auch hier tritt der Gast über einen dunklen Parkettholzboden, warme Farben sowie ein Kachelofen verströmen Geborgenheit. Die Decke ist ein Kunstwerk des Tennenbronner Malers Bernd Fleig. Er hat verschiedene Ornamente auf die Decke gemalt. „Natürlich mit Naturfarben auf Kalk- und Öl-Basis“, grinst Reutlinger. Natürlich! – etwas anderes will man hier auch gar nicht erwarten. Der Bogen von traditioneller Schwarzwaldstube zur leichten, lichtdurchfluteten Einrichtung ist architektonisch gelungen, wie auch kulinarisch der Bogen zur modernen Küche auf Reutlingers Speisekarte, typisch sein Vegetarisches Menü: Mit Honig glasierter Ziegenfrischkäse auf dünn aufgeschnittener mariniertes Rote Bete, Topinamburcremesüppchen mit Topinamburchips, Gemüsecurry mit Basmatireis (vegan) und zum süßen Schluss: Crème brûlée mit Himbeersorbet.

Manchmal gibt es auch, zum Ende des Gourmetvergnügens, im Adler noch einen kleinen musikalischen Genuss. Im Restaurant steht ein Klavier, Junior Peter spielt darauf. Vielleicht „Am Brunnen vor dem Tore“. Und wenn der Gast dann vor den Adlertoren steht, sieht er den Brunnen, den Lindenbaum – und freut sich über sein märchenhaftes Erlebnis. – Pech für den Fürsten, dass ihn zu seiner Zeit die Familie Reutlinger noch nicht bewirtete.



Hausgemachte Rehmaultäschle mit Salbei und Schwarzwälder Schinken mit Feldsalat und Rote Bete Chips



Im über 200 Jahre alten Traditionshaus Adler hat sich der Charme des stattlichen Gasthauses bewahrt: am Stammtisch sitzen die Einheimischen, an weißgedeckten Tischen die Gourmets. Auf der Südseite des Gasthauses stehen in der Sonne einige Tische.

Gasthof Adler

9 Zimmer und 1 Suite
 Gastgeber Christine und Thomas Reutlinger
 Küchenchef Thomas Reutlinger
 Hauptstraße 60
 78144 Tennenbronn
 +49 7729 92280
www.adler-tennenbronn.de

Ruhetag Montag.
 Mittwoch-, Freitag- und Samstagmittag geschlossen.
 Für Gesellschaften auf Voranmeldung auch an den geschlossenen Mittagen geöffnet.

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

TRADITIONSGERICHTE UND INTERNATIONALE ÜBERRASCHUNGEN IM TRADITIONSHAUS RÖSSLE



14

Das Rössle ist die kulinarische Krönung des Fürstenbergs. Seit über 150 Jahren ist es auf dem geschichtsträchtigen Berg ein Garant der badischen Gastlichkeit und wurde jetzt neu(!) mit dem begehrten Teller des Guide Michelin ausgezeichnet: Ländliche Gaststube, moderner Wintergarten und traditionelle Küche mit Wildragout und Dörrpflaumen oder Kalbsfilet auf Rahmwirsing locken Freunde der guten Landgasthöfe auf den Fürstenberg.

Das Rössle ist ein stattliches Landhotel, in dem kleinen Fleck Fürstenberg nicht zu verfehlen. Dominant steht es in der Ortsmitte und ist ein Teil der Geschichte des historischen Ortskerns, mit dem alten Pfarrhaus gegenüber erst recht, dass die Familie Wolfsteiner vor wenigen Jahren kaufte und vollständig renovierte. In dem alten Keller sind die dicken Bruchsteinmauern zu sehen. Ein stattliches Gewölbe trägt das Haus. Andrea Wolfsteiner hat sich hier einen Traum verwirklicht. Sie ist für das Weinsortiment im Rössle verantwortlich. Jetzt kann sie ihren Gästen direkt im Weinkeller, die feinsten Tropfen servieren, passend zu den Gerichten ihres Mannes. Im Weinkeller finden natürlich auch die Weinverkostungen mit Top-Sommelière Lidwina Weh statt. „Hier finden sich Wein und Würze“, schmunzelt Wolfsteiner, das ist sein Leibthema. Freilich kocht er in erster Linie die traditionellen Klassiker, die viele Stammgäste lieben, aber auch dabei verfeinert er zum Beispiel sein Kürbismaultäschle mit Curry, oder das Rotbarbenfilet mit Chili und gibt zum Kürbisstrudel eine Ingwer-Kokos-Sauce.

Der Grundstein des Rössle wurde nach dem katastrophalen Brand 1841 gelegt. Das ehemalige Bauern- und Gasthaus wurde immer wieder um- und ausgebaut. Trotzdem bietet die Wirtschaft mit Kachelofen, Herrgottswinkel und dunklen Wandtäfern noch einen Raum der zünftigen Gastlichkeit. Neben dem Stammtisch plätschert die blaue Donau im Tal vor dem Fürstenberg auf einem alten Gemälde eines Kunstmalers aus der Region. Die Seniorchefin, Josephine, kann zu den geschnitzten Figuren in der Wirtschaft viele Geschichten erzählen. Auch sie war schon eine begnadete Köchin, bevor ihr Schwiegersohn, Xaver Wolfsteiner, die Küchenleitung übernahm. Und noch heute steht sie neben ihm in der Küche und hilft bei der Zubereitung der

Salate. Sie hatte den gastfreundlichen Brauch eingeführt sonntags jedem Gast eine Suppe zu servieren. „Und Rehrücken haben wir auch schon gemacht“, sagt sie stolz, während Xaver Wolfsteiner heute den Rehrücken schonend rosa brät und an Morchelrahmsauce serviert, oder Lammrücken und Lammkotelett an milder Knoblauchrahmsauce mit Shiitakepilzen in Kräuterbutter.

Andrea und Xaver Wolfsteiner haben 1994 das Rössle übernommen und striegeln seither die Mähne des Landgasthofs. Mit dem Bau des Wintergartens, direkt neben dem Thekenraum, gaben sie ihrem Traditionshaus einen lichtdurchfluteten Gastraum. Hier finden sich die Parallelen der neuen Architektur und der modernen Küche Wolfsteiners. Während seine Menüs in der Pflicht die verschiedensten Gänge der regionalen Traditionsgerichte bieten, beweist er in der Kür seine internationale, kulinarische Neugierde: Kalbsschulter an Apfel- und Ingwer-Sauce oder Jakobsmuscheln mit einem Garnelenspieß auf Safranreis und Krustentiersauce. Wolfsteiner ist Bayer, beherrscht die französisch-badische Kochkunst, schaut aber gerne über den regionalen Tellerrand hinaus: Sardinien, Oliven-Brioche und dann Gänseleber mit Chilischokolade und Granatapfelkerne an Wildkräutersalat, Hummer-Cappuccino & Hummerragout, sowie Seeteufelmedaillons mit Salbei und Parmaschaum und Paellareis. Dabei strahlen seine Augen, er kocht nach wie vor gerne und vor allem immer wieder neue Gerichte. „Das ist doch das Schöne an unserem Beruf“, sagt er, „wenn du willst, wird es in der Küche nie langweilig – und vor allem nicht den Gästen.“

Natürlich kann man im Rössle Zwiebelrostbraten oder Cordon bleu bestellen, oder aber man kann sich einfach überraschen lassen.



Gänseleberparfait
mit Portweingelee

Der Gast hat die Wahl zwischen der traditionellen Wirtschaft mit Kachelofen und Herrgottswinkel oder dem lichtdurchfluteten, hellen Wintergarten. Zusätzlich bietet das Obergeschoss einen großen Saal und das ehemalige Pfarrhaus einen zünftigen Weinkeller, sowie einen ebenerdigen Tagungsraum.

Hotel Gasthof zum Rössle

40 Zimmer
Gastgeber Andrea und Xaver Wolfsteiner
Küchenchef Xaver Wolfsteiner
Zähringerstraße 12
78183 Hüfingen-Fürstenberg
+49 771 60010
www.hotel-zum-roessle.de

Ruhetage Donnerstag ganzjährig
und Sonntagabend in der Zeit von
November bis März

Guide Michelin Teller und 1 Besteck,
Südland Köche

RAFFINIERTE GOURMETKÜCHE IM GEWACHSENEN TRADITIONSHOTEL



16

Das Flair Hotel Grüner Baum ist ein stattliches Hotel, mit einem heimeligen Restaurant und einer verführerischen Speisekarte. Wer den Gastraum betritt, will bleiben. Wer die übersichtliche, aber raffinierte Speisekarte liest, möchte sofort bestellen. Michael Preis verbindet regionale Lebensmittel mit feinsten Zutaten, wie gebratenes Fasanenbrüstchen mit Lardo, Champagnerkraut, Mais und Trauben. Das alles weiß der junge Küchenchef zeitgemäß berauschend anzurichten.

Von außen sieht man dem Flair Hotel Grüner Baum seine stolze Geschichte an. Auch das Restaurant verströmt mit seinem warmem Holz, dem alten Kachelofen und den dunklen Wandtäfern eine wohlige Atmosphäre. Die blankgewienerten, hellen Ahornische sind perfekt eingedeckt. Natalie Ofenloch, die Lebensgefährtin des jungen Küchenchefs, hat die Dekoration in der gewachsenen Gaststube etwas reduziert, dadurch wirkt der Raum trotz dunklen Holzes und schallschluckenden Teppichs hell und freundlich. Auch Michael Preis kocht heute reduzierter und vor allem leicht. Statt Butter- und Sahnesaucen baut er kalorienarme, frische Saucen zu Fleisch oder Fisch. „Wir kochen ehrlich!“, sagt er und erläutert: „Wenn wir ein Selleriepüree anbieten, ist darin Sellerie, Salz, Pfeffer, Muskat und ein Schuss Sahne, Punkt!“ Aufwendig sind seine Zweier- und Dreierlei Angebote, wie Rumpsteak und Rinderbraten oder gebratener Rehrücken und geschmortes Rehragout auf einem Teller. „Mehr Arbeit in der Küche heißt in diesem Fall mehr Genuss für den Gast!“

1875 wurde das Hotel gebaut, das Restaurant 1948 gründlich renoviert, heute wirkt es fast schon historisch. Ein Nachbar hat sich mit seinen Holzschnitzereien in den Lampen über den Tischen verewigt. Der alte Kachelofen wird an kalten Tagen mit Holz eingeheizt. Die Wandtäfern wurden mit einer Bierlasur heller gestaltet. Wer auf den Teppichboden tritt, hört die alten Dielen knarren. Die Atmosphäre in dem Gastraum schafft wohliges Vertrauen. Dazu passt Omas Speisekarte: Gebratene Kalbsnierle mit grober Senfsauce und Kartoffelrösti oder das klassische Wiener Kalbsschnitzel. Doch zunächst steht auf der Speisekarte immer das Flair-Menü. Hier zeigt Michael Preis, dass auch in einem Traditionshaus die neue, junge Küche gefragt ist: Rindertatar

in Erbsennage mit Wachtelspiegelei und Bratkartoffeleis, oder gebratene Entenstopfleber mit weißem Portweinschaum, Endiviensalat, Birnen, Rosinen, Haselnüssen und Brioche.

Michael Preis stand in renommierten Sterneküchen hinter dem Herd, zurück im elterlichen Hotel setzt er immer wieder kulinarische Glanzlichter wie mit einem Pfifferling-Cappuccino mit gebratenen Pfifferlingen, -Eis und -Focaccia oder gebratenem Zanderfilet mit Chilli-Salametti und Spitzkohl. Doch gleichzeitig fördert er den regionalen Kreislauf, denn der Landwirt im Dorf beliefert ihn mit frischen Eiern und mit Rindfleisch. Dabei nimmt er ihm meist gleich ein halbes Rind ab. From nose to tail fordern die Gourmetköche, das ganze Tier soll verarbeitet und serviert werden. Demnach stehen im Flair Hotel Grüner Baum Rinderzunge oder Ochenschwanz auf der Karte. Dreierlei vom Allmendshofener Weiderind überrascht mit einem kurz und scharf angebratenen Filet, einem geschmorten Bratenstück und zusätzlich einem saftigen Rindergulasch.

Bodenständig und raffiniert ist für den jungen Küchenchef kein Widerspruch. Die hausgemachten Kürbismaultäschle mit gebratenen Steinpilzen und die Schwarzwälder Käsemaultäschle mit Kräuterschaum und Ofenparragaragout schmecken nicht nur Vegetariern. Dafür bezieht Preis aus Löffingen-Göschweiler echten Schwarzwälder Bergkäse und reibt diesen unter Kartoffelpüree, mit dem er seinen Nudelteig füllt. Ebenso ideenreich serviert Preis sein „Dies und Das“ von der Himbeere, mit Baiser, Parfait und mit Himbeer-Esspapier. Dafür wurde er jetzt von den Gourmet-Kritikern der Flair Hotels e.V. als Flair Koch des Jahres 2018 ausgezeichnet – lesen siehe dazu auch die Redaktionsseite im hinteren Magazinteil.



Rindertatar in Erbsennage, Wachtelspiegelei, Bratkartoffeleis

Gewachsen und heimelig wirkt das Restaurant, viel Holz und Kachelofen verströmen wohlige Wärme. Die sonnige Terrasse grenzt an den alten Bauerngarten mit Obstbäumen. Besonderheit: Tagungsräume und Kegelbahn.

Flair Hotel Grüner Baum

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

Ruhetag Sonntag

Südland Köche

HOCHWERTIGE SLOW FOOD GENÜSSE IN SCHWARZWÄLDER WOHNZIMMER



18

Jeder Villingener Gourmet kennt den Weg, neue Gäste bemühen ihr Navigationsgerät um die Rindenmühle außerhalb der historischen Zähringerstadt zu finden. Doch der Weg lohnt sich immer, auch zu Fuß durch den Stadtgarten, hinaus zum Kneippbad. Hier verwöhnen Martina und Martin Weißer ihre Gäste seit Jahren auf feinstem Bib Gourmand Niveau mit Zweierlei von der Selleriesuppe und hausgeräucherter Seeforelle oder Delice von der Entenleber mit geräucherter Entenbrust, Oberkircher Schnapskirsche und Ackersalat.

Einer der Klassiker in der Rindenmühle ist das rosa gebratene Filet vom Vorderwälder-Rind mit Trüffeljus. Die Rindenmühle zählt zu den Garanten der gehobenen badischen Küche. Martin Weißer kauft am liebsten, was immer geht, rund um sein Hotelrestaurant ein. „Der Geldkreislauf soll in der Region bleiben!“, ist der eine Grund für ihn, der andere aber: „Ich will auf lange Lieferwege verzichten und nur mit absolut frischen Lebensmitteln in meiner Küche arbeiten.“ Dafür tauscht der Patron manchmal sogar seine weiße Montur gegen einen grünen Rock ein und steht dann in seinem eigenen Garten neben den Pforten des Hotels. So erntet er spät im Herbst neben seinen Kräutern auch Gemüse, wie seinen eigenen Sellerie. Dabei beweist er sich als nachhaltiger Verwerter und verwendet vom Sellerie außer der Knolle auch seine grünen Blätter. „Gerade darin stecken die feinsten Aromen“, verrät er, „das Kraut schmeckt intensiver und noch würziger als die Knolle.“ In Sellerie steckt gesundes, natürliches Glutamat und es sieht verführerisch aus und duftet nach absoluter Frische, wenn Martina Weißer die grüne an die weiße Selleriesuppe in den Teller gibt. In der Mitte leuchtet verlockend ein hellrotes Filet einer Seeforelle. „Die kommt vom Bodensee“, gibt Weißer zu, „man muss sie probiert haben, sie hat wenig Fettanteil und ist fein fasrig strukturiert.“ Martin Weißer hat das Filet selbst geräuchert, zuvor hat er es 24 Stunden in Rohrzucker, Salz und Zitronenabrieb mariniert. „Wir haben das auch mit der Schwarzwaldforelle probiert“, winkt er ab und lächelt siegessicher: „Probieren sie die Seeforelle, der Geschmack ist unschlagbar!“ Der Grundstein für die Rindenmühle wurde schon 1611 gelegt. Die Rindenmühle versorgte die Villingener Fellgerber mit wertvoller Eichenlohe. Später wurde hier Korn gemahlen, heute zermahlt der Junior der Familie, Domi-

nik Weißer, die gefriergetrockneten Brombeeren im Mixer zu feinstem schwarzlila Staub, wenn er sein Brombeer-Dessert mit Joghurtmousse und Brombeer-Sphären zusammenbaut. Von der Mühle selbst ist im Restaurant nichts mehr zu sehen. Schon von außen steht das Hotel neu und schmuck da. Wer durch die große Glastür tritt, erkennt im Foyer die Schwarzwälder Handwerkskunst, Holztäfern aus hellem Fichtenholz, das sich auch im Restaurant wiederfindet. Mit „heimelig und wohlig“, beschreibt der Patron Weißer den Gastraum. Dafür sorgen auch der dunkelrote, schalldämpfende Teppichboden, die warmen Farben, sowie der wärmende Kachelofen in der Ecke. Martina Weißer sorgt für frischen Blumenschmuck und immer perfekt, festlich weißbeingedeckte Tische. „Old School, sagen manche“, winkt Weißer ab, „aber mir gefällt’s, wenn wertige Stoffe und Vorhänge den Gastraum schmücken.“ Modern-eleganter Stil mit regionaler Note, urteilt der Guide Michelin und verleiht der Rindenmühle mit zwei Bestecken eine ganz besondere Präferenz und das präsentiert die Rindenmühle mit Stolz.

Gregor Schlüter spannt als Küchenchef ebenso den Bogen von der traditionellen regionalen Küche zu modernen Zubereitungstechniken. Er gart das Filet vom Vorderwälder-Rind zunächst im Sous-vide-Verfahren bei exakt 58,5 Grad, bevor er es in der Pfanne röstet. Für die Trüffeljus zieht er ebenfalls zunächst ganz klassisch einen Kalbsfond, dann verfeinert er die Jus mit frischem Trüffel. Im Juni macht er schwarze Walnüsse ein und gibt sie im Herbst an die Entenleber mit Schnapskirschen und Ackersalat. – Der Weg zur Rindenmühle lohnt sich zu jeder Jahreszeit, man sollte sich von den saisonalen Gerichten überraschen lassen und kommt nicht nur als Hotelgast in diesen Hochgenuss.



Zweierlei Selleriesuppe
mit hausgeräucherter Rose von der Bodenseeforelle

Am Rande der Stadt 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. Vor dem Hoteleingang sind noch die alten Mühlsteine drapiert.

Romantik Hotel Rindenmühle

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

Ruhetage am Sonntag und Montag

Guide Michelin Bib Gourmand,
Varta Führer Tip Küche / 2 Diamanten,
Großer Guide 3 Kochmützen und Preiswert,
Aral Schlemmer Atlas 2 ½ Bestecke,
Gusto 5 Pfannen,
Slow Food Tipp,
Südland Köche

ITALIENISCHER GENUSS NEBEN FACHWERK UND MODERNEN BILDERN



20

Dominant steht im Ristorante Toscana eine dunkelrote, original Berkel-Schneidemaschine von 1951. „Berkel kommt aus Holland“, gibt Mino Lucanto zu, „aber die ist made in Italy“, garantiert er und schneidet dünne Scheiben Prosciutto für eine Antipasti-Platte. „Echt italienisch!“, das ist Mino Lucanto wichtig. „Die typische, italienische Art des Genießens wollen wir unseren Gästen bieten“, beteuert er, während seine Frau, Giovanna Caruso, in der Küche Gerichte zubereitet, wie einst ihre Mutter, Elisabetta zu Hause.

Die beiden sind ein ideales Gespann. Mino Lucanto hat eine feine Zunge und weiß genau wie die Gerichte nach italienischer Art schmecken müssen, während Giovanna Caruso ihrer Leidenschaft für die italienischen Genüsse in der Küche frönt. „Die Leidenschaft als Köchin kam mit dem Kochen“, verrät sie. Ursprünglich war Giovanna Caruso Einzelhandelskauffrau, doch dann lernte sie Mino Lucanto kennen und stellte sich einfach in seinem Ristorante in die Küche. „Heute ist es der Spaß immer wieder neue Gerichte zusammenzusetzen“, sagt sie, dabei streift sie kreuz und quer durch alle kulinarischen Regionen Italiens und führt zusammen, was den beiden schmeckt.

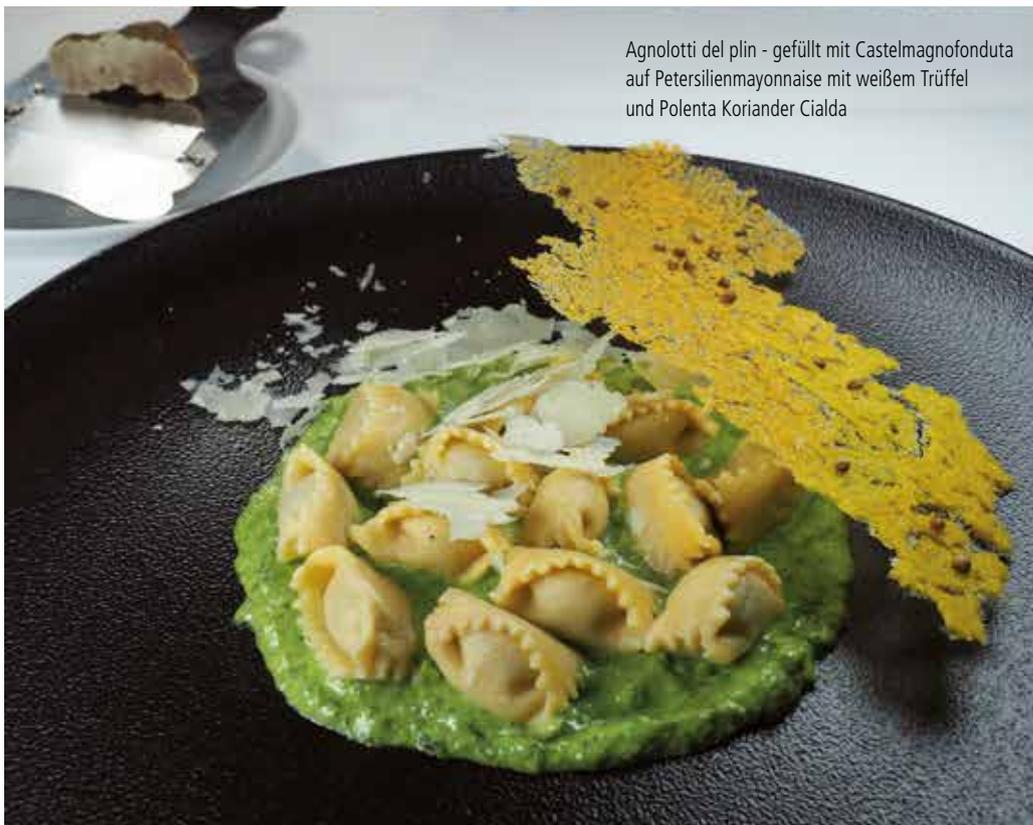
Agnolotti del plin ist so ein Beispiel. Agnolotti sind kleine Ravioli mit einer Falte – dem plin. „Man muss mit den Fingern in die Pasta-Taschen zwicken“, sagt Giovanna Caruso. Im Piemont werden die Agnolotti mit Fleisch gefüllt. Doch Giovanna Caruso füllt die Plin mit einem Castelmagnofonduta Käse aus dem Piemont. „Der ist herzhaft und cremig“, weiß Mino Lucanto und verteilt auf einem Teller eine Petersilienmayonnaise. Darauf legt Giovanna Caruso ihre Agnolotti del plin und raspelt Parmesan darüber, während Mino Lucanto den weißen Trüffel aus Alba mit einem Hobel bereitlegt und sie auf den Teller noch eine Polenta Cialda – eine Art krosse und knackige Maiswaffel dazugibt. „Das ist typisch italienisch“, beharrt Mino Lucanto, „gleichgültig ob piemontesisch oder kalabrisch, es muss einfach nur schmecken!“

Mino Lucanto ist der Sympathieträger des Ristorante, sein Charme ist wahrlich uritalienisch. Am besten man lässt sich von ihm beraten, er weiß genau was seine Frau in der Küche frisch geliefert bekommen hat. Der weiße Trüffel

aus Alba wurde am Morgen angeliefert sowie Wildfangscampi. Jetzt raspelt Giovanna Caruso Haselnüsse aus dem Piemont und paniert die Scampis damit. Mit Stampfkartoffeln, Fleur de Sel und Olivenöl wird der Teller serviert. Oder das Doradenfilet auf einem Basilikumrisotto. „Meine Mutter war schon eine gute Köchin, aber wohl erst meine Urgroßmutter“, lacht die Seiteneinsteigerin, „vielleicht habe ich die Leidenschaft für das Kochen von ihr vererbt bekommen.“

Den Gästen kann es gleichgültig sein, die Kritiken sind durchweg lobend. Wer das Ristorante betritt, fühlt sich schnell wie in einem modernen, italienischen Wohnzimmer. Die Tische sind weiß und festlich eingedeckt, die schwarzen Lederstühle sind dank hoher Lehnen bequem, italienische Designleuchten sorgen für eine warme Atmosphäre, alte Fachwerkholtzbalken zwischen Bildern moderner Maler zeigen den Spannungsbogen, den auch die Speisekarte widerspiegelt. Die Pasta wird nach alter Tradition in einem Zieheisen aus Bronze geformt, damit die Oberfläche rau wird und Soßen haften können. Doch dann werden die Pastagerichte modern serviert mit Steinpilzen und schwarzem Trüffel oder Tagliatelle mit Wildlachs, oder Wildfangscampi, Pinienkernen und Rucolapesto.

Und auf noch einen Tipp von Mino Lucanto sollte man hören. Seine feine Zunge kennt alle Weine die neben der Theke lagern. Seine Favoriten kommen aus Umbrien. „Wir haben nur italienische Weine“, sagt er bestimmt – und die Gäste fragen sich: Warum denn in die Ferne schweifen, wenn das Toscana um die Ecke liegt ...



Agnolotti del pin - gefüllt mit Castelmagnofonduta auf Petersilienmayonnaise mit weißem Trüffel und Polenta Koriander Cialda

Heller, freundlicher Gastraum, weiße Tische, schwarze Lederstühle und eine lange Theke für feinste italienische Weinproben.

Toscana

Ristorante Enoteca
 Gastgeber Mino Lucanto
 Küchenchef Giovanna Caruso
 Max-Egon-Straße 25
 78166 Donaueschingen
 +49 771 14180
www.toscana-donaueschingen.de

Ruhetag Montag

Südland Köche

ZWEI BRÜDER BIETEN IN MODERNEM RESTAURANT EIN PFIFFIGES AROMENFESTIVAL



22

Es ist als hätten die Feinschmecker darauf gewartet. Kaum haben die beiden Brüder, Jason und Niklas Grom, ihr Restaurant und Hotel die burg eröffnet, schon ist es sehr oft ausgebucht. Dabei liegt der Flecken Aasen nicht an einer Gourmet-Meile, trotzdem aber wurde der neue Geheimtipp schnell aufgespürt und weitergereicht. Die Speisekarte besticht mit natürlichen Lebensmitteln und einer äußerst raffinierten Zubereitung.

Ein Geheimtipp wird die burg nicht lange bleiben, dafür ist die Speisekarte zu pffiffig. Das beginnt schon mit dem Gedeck zum Menü. Da servieren die Brüder Jason und Niklas Grom ein hausgemachtes Sauerteigbrot aus 30-jährigem Sauerteig, mit geschlagener Süßrahmbutter, Bibbeliskäs mit Kräutern und Salzzitrone. Den Aromen Auftakt darf der Gast wie ein kulinarisches Versprechen genießen. Denn auch die anschließende traditionelle Schwarzwaldforelle servieren die Brüder geräuchert, mit Knollen- und Staudensellerie, Apfel, Walnuss und Buttermilch. „Das sind alles Lebensmittel aus der Region“, grinst Küchenmeister Jason Grom, „nur wir wollen die heimatischen Lebensmittel etwas ausgefallener kombinieren und zubereiten – modern eben!“

Modern ist auch das Restaurant von der burg eingerichtet. Hell und lichtdurchflutet ist der Gasträum. Große Fenster lassen die Sonne auf die blankgewienerten Eichenholztische scheinen. Vor der Theke steht ein großer, etwas erhöhter Stammtisch, daneben ein Weinschrank. Niklas Grom ist die Weinzunge, er ist gelernter Hotelfachmann und ausgebildeter Sommelier. Seine Leidenschaft gilt dem Wein mit seinen unzähligen Facetten. »Wein ist für mich ein unverzichtbarer Teil eines schönen Restaurantbesuchs. Er bringt spannende, vielschichtige Aromen mit ein, wodurch ein komplexes, wie auch harmonisches Geschmacksbild entsteht.«

Niklas Grom sammelte wie sein Bruder, Jason Grom, in den feinsten Restaurants in der Schweiz und in Österreich seine Berufserfahrungen. Beide haben im Öschberghof gelernt. Jason Grom stand bei Peter Schmidt (einem ehemaligen Südland Koch) in der Küche, danach kochte er im legendären Gourmethotel Trofana Royal bei dem vielfach ausgezeichneten Haubenkoch Martin Sieberer, im Restaurant Steiereck im Stadtpark welches 2 Michelin Sternen hat und auf Platz 9 der „50 Best Restaurants of the World“ by San Pellegrino ist, sowie im Park Hotel Vitznau als Sous Chef im mit einem Michelin Stern ausgezeichneten Prisma. Doch heute in Aasen sagt er

ziemlich bescheiden: „»Wer alles um sich herum hat, muss nicht weit gehen. Wir legen ein besonderes Augenmerk auf die Qualität und Herkunft unserer Produkte. Deshalb beziehen wir viele Lebensmittel direkt aus der Region, von lokalen Erzeugern die genau wie wir, mit einer großen Portion Leidenschaft ihre Berufung verfolgen.«

Wer die geschmorten Schweinsbäckle bestellt, bekommt dazu Bohnen und Steinpilze, wird aber zusätzlich mit einer fermentierten, herzhaften Würzpaste überrascht. Schwarzwald-Miso, nennt der Hersteller in Villingen, Peter Koch, seine kräftige Creme. Oder zur rosa gebratenen Entenbrust gibt es geschmortes Keulenfleisch. Zuvor fermentiert der junge Küchenchef den Rotkohl, wie die Koreaner ihr Kimchi, dank einer Milchsäuregärung und mischt dann das zarte Fleisch der Keule unter das säuerliche Rotkraut. Zusätzlich versüßt er es mit Pflaumencreme und serviert dazu gebackene Kerbelwurzel auf Trüffelcreme.

Wenn Jason Grom von moderner Küche spricht, beginnt er meist mit Rezepten alter Zubereitungsformen. Fermentiert haben schon die Ururgroßeltern, um Lebensmittel über den Winter zu lagern. Und wie vermutlich auch sie früher, geht Jason Grom in den Wald und holt Fichtensprossen, oder sammelt auf der Wiese Bärlauchknospen. Die Aromen der Fichtennadeln gibt er in ein Öl, mit den eingelegten Bärlauchknospen verfeinert er vegetarische Gerichte mit gegrillten Romana-Salatherzen, Röstzwiebeln und Buchenweizenmarinade und Bergkäse-Sud.

Den 30-jährigen Sauerteig haben die Brüder Grom übrigens in der Schweiz gefunden. Dort lernten sie Niels Nielsen, einen Koch aus Dänemark, kennen. Er erzählte ihnen von dem alten Sauerteig seiner Mutter. Jetzt gehört Niels Nielsen sowie sein Skandinavischer Kochkollege Lars Petter Suikkari zum Küchenteam von Jason Grom und bieten einen Grund mehr möglichst bald in die burg einzukehren.



Rosa gebratene Brust und geschmortes Keulenfleisch von der Barbarie-Ente mit saurem Rotkohl und Pflaume, dazu gebackene Kerbelwurzel und Trüffelcreme

Das Hotel und Restaurant ist neu umgebaut, modern und lichtdurchflutet eingerichtet. Die Eichenholz-tische sind blankgewienert und eine große Terrasse bietet Blick auf den kleinen Ort Aasen.

hotel die burg

12 Zimmer
 Gastgeber Niklas Grom
 Küchenchef Jason Grom
 Burgring 6
 78166 Donaueschingen-Aasen
 +49771 17510050
 www.burg-aasen.de

Kreative Pause: Montag und Dienstag

Südland Köche

BÜRGERLICHES GASTHAUS MIT EINEM HAUCH HAUTE CUISINE



24

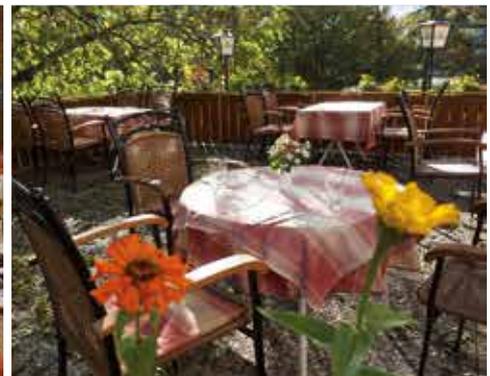
Das Gasthaus Stadt Frankfurt liegt nicht weit von der Innenstadt St. Georgens. Laufkundschaft verirrt sich selten hierher. Wer bei Wolfram Morat einkehrt, fährt gezielt in das Gasthaus. 80 Prozent Stammgäste kommen zu ihm. Von außen mag es unspektakulär erscheinen, doch wer einmal die Küche hier genoss, kommt immer wieder. Die Speisekarte liest sich bürgerlich, aber die Zubereitung der Gerichte beweist die Kunst und Leidenschaft des engagierten Küchenchefs.

Das zur Stadt Frankfurt ist ein Gasthaus, wie es bewusste Genießer zu schätzen wissen. Ohne großes Bohei serviert Wolfram Morat seine klassischen, badischen Gerichte. Der Mann bleibt auch nach 40 Jahren in der Küche seinem traditionellen Handwerk treu. Er zieht jede Soße nach den Grundsätzen des französischen Großmeisters Auguste Escoffier. So hat er es in den renommierten Sterneküchen gelernt. Morat bereitet die badische Traditionsküche mit einem Hauch Haute Cuisine zu. „Anders kann man doch gar nicht kochen“, wundert er sich über die Convenience, die heute den Küchenmeistern angeboten werden. „Wir machen nahezu alles selbst!“, garantiert er und schreibt stolz hausgemachte Bratwürste auf seine Speisekarte. Metzgermeister Herbert Oel aus Tennenbronn schlachtet ihm die Schweine, gemeinsam mit ihm schmeckt er das Brät für seine Würste ab. Zweimal im Jahr lädt Morat zum Schlachtfest. In der Stadt Frankfurt gibt es dann die legendären Blut- und Leberwürste.

1873 wurde das Gasthaus gegründet. Der Name Stadt Frankfurt erinnert an die Uhrenträgerstraße und an St. Georgen als Uhrmacher- und Handelsstadt. Die Uhren im Gasthaus sind ebenfalls ein Beleg der Geschichte der Schwarzwaldstadt. Historische Wanduhren und eine große Standuhr geben dem großen Gastraum fast einen musealen Charakter. Die Mutter des Küchenchefs, Erika Morat, weiß zu jeder Uhr eine Geschichte. Jede Puppe der Schwarzwälder Bollenhut-Mädels in einer Vitrine hat einen Namen. „Das ist unsere Heimatgeschichte“, sagt sie. Und auch ihr Sohn, Wolfram Morat, pflegt diese Geschichte, wenn auch eher kulinarisch. Wo sonst gibt es noch Rinderzunge in Madeirasoße oder gepökelte Schweinshaxe? Auch Kalbstafelspitz steht hin und wieder auf der Speisekarte oder Kalbsleber. „Unsere Küche ist von der österreichischen Zeit geprägt, obwohl die Österreicher nur bis nach Villigen gekommen sind“, erinnert Wolfram Morat, „und der Nähe zu Frankreich.“ Seine Kunst ist es, die Klassiker der Heimatküche auf einem höher geschmackvolleren Niveau zuzubereiten.

Auf die Frage, ob er bürgerlich kocht, schmunzelt er und präzisiert: „Feinbürgerlich!“ Oma Marie und Mutter Erika haben den Ruf der Stadt Frankfurt zu einem Speiserestaurant erkocht. Der junge Wolfram ließ sich davon inspirieren und stand in den feinsten Küchen hinterm Herd. Trotzdem winkt er bescheiden ab: „Wir sind heute kein Gourmetrestaurant, sondern ein Gasthaus“, urteilt er, „bei uns gibt es auch Kalbsnieren oder ein Wiener Schnitzel.“ Aber der Gast kann sicher sein, dass das Wiener Schnitzel vom Kalb ist und die Panade in der Küche frisch geschlagen und in geklärter Butter gebraten wurde. Das schmeckt man! „Das ist das Schöne am Kochen“, sagt Morat, „wenn man erleben darf, wie aus dem Rohprodukt ein geschmackvolles Gericht entsteht.“ Für seine geschmorte Kalbsbrust baut er nebenbei aufwendig die Kalbsjus. Dazu verwendet er einen Weißwein mit wenig Säure und lässt allen anderen Zutaten und Aromen in den Saucen ihren Raum und Eigengeschmack.“

Der Geschmack steht für den leidenschaftlichen Küchenchef über allem. Mit feiner Zunge entscheidet er sich für das irische Weidelamm, Qualivo-Rinderrückensteak mit Burgunderjus oder Schweinerückensteak ausschließlich vom Schwäbisch-Hällischen Schwein. In der Gaststube dagegen bestimmt der Geschmack seiner Mutter Erika die Dekoration. Sie sorgt für frische Blumen und zeigt ihre gesammelten Schätze. „Da hat sich halt im Laufe der Zeit was angehäuft“, schmunzelt sie und staubt die strickende Puppe auf dem Kachelofen ab. Davor steht der hölzerne Stammtisch, rundum verströmen dunkle Holztäfer heimelige Wärme. Geschmiedete Kupferleuchten geben jedem Tisch ein intimes Licht. Erika Morat ist die gute Seele des Hauses, sie hilft auch heute manchmal ihrem Sohn in der Küche und steht täglich mit ihrem unverwüsthlichen Humor im Gasthaus. Der Bruder Uwe steht regelmäßig hinter der Theke. So ist die Stadt Frankfurt ein typisches Schwarzwälder Familiengasthaus, nur eben dank des Ehrgeizes des Küchenchefs mit einem Hauch Haute Cuisine.



Geschmorte Kalbsbrust
mit glacierten Maronen
und Apfel

Rustikale Gaststube mit rund 90 Plätzen. Eine kleine Uhrensammlung erinnert an die Schwarzwaldgeschichte, wie auch viele Sammelstücke aus der Region. Idyllische Plätze auf der Terrasse im Schatten dreier Eschen.

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 Mittwoch

Südland Köche

RAFFINIERTE KÜCHE IM ALTEN SÄGEWERK



26

Ja, man kann auch für ein großes Restaurant, mit über einhundert Sitzplätzen, auf feinstem Niveau kochen. „Es braucht einfach nur die Manpower in der Küche“, sagt Christian Wolf von die Säge, „und gute Produkte.“ Woher die Lebensmittel kommen, verrät der Küchenchef schon auf der ersten Seite seiner Speisekarte. Mit den Ernten regionaler Bauern, und zum Teil Bio-Lebensmitteln, serviert er selbstgemachte Tortellini mit Muskatkürbis und Sulzer Büffelmozzarella oder Zwiebelrostbraten vom Schwarzwälder Weiderind.

Tajana Werner ist eine der Gastgeberinnen, ihr ist in erster Linie die nachhaltige Ausrichtung der Küche zu verdanken. Sie ist Vorarlbergerin, gelernte Gastronomiefachfrau und liebt natürliche Lebensmittel. „Wie’s früher bei uns im Ländle war“, sagt sie. Der Küchenchef, Christian Wolf, lehnte schon als Schüler die Tütensuppe seiner Mutter kategorisch ab und kochte schon früh selbst. So waren sich die beiden schnell einig: In der Küche, die Säge, gibt es keine Convenience oder gar Fertiggerichte. „Wir kaufen am liebsten ausschließlich regional ein, wenn es geht direkt bei Bio-Bauern“, verrät Christian Wolf. „Anfangs haben wir darum kein Bohei gemacht“, sagt Tajana Werner, „doch dann mussten wir den Gästen immer wieder unsere Preise erklären.“ Jetzt stehen die Lieferanten schon auf der ersten Seite der Speisekarte: „Vielfältig, nachhaltig, frisch, fair und regional sowie respektvolles und nachhaltiges Handeln“, gilt als Leitlinie der Küchenphilosophie.

Christian Wolf kommt ursprünglich aus dem Vogtland, doch er stand auch schon in Süddeutschland in ausgezeichneten Küchen am Herd. Spätzleschaben hat er in Plochingen beim Altmeister Dieter Wegerle, im Restaurant Stumpfenhof, gelernt, eine weitere Station führte ihn ins Bib-Michellin Romantikhotel Fürstenhof in Landshut, die Vorarlberger Küche lernte er im legendären Hauben-Restaurant Adler in Schwarzenberg kennen. Heute führt er in der Säge die badisch-schwäbische Küche mit der Vorarlberger Küche zusammen. Die Kässpätzle serviert er wie im Vorarlberg als Knöpfle im Holztrug – natürlich mit Bergkäse von der Bregenzerwälder Käsestraße. Dem schwäbischen Rostbraten setzt er raffiniert eine Röstzwiebelkruste auf und serviert ihn mit einer Schwarzwurst-Apfel-Maultasche und Kräuterschupfnudeln. Das Fleisch liefert die Metzgerei Haller ausschließlich vom Schwarzwälder Qualivo-Rind und lässt es für den Rostbraten fünf Wochen reifen.

Wer die Säge betritt ist zunächst erstaunt. Ein riesiges Wasserrad steht inmitten der alten Sägehalle. Moderne Stühle stehen an blankgewienerten Eichenholztischen. Inmitten des Raumes flackern die Buchenholzscheite im Kamin.

Der Gast hat die Wahl zwischen verschiedenen Ebenen und Tischgruppierungen. Langweilig wird es hier niemandem. Es gibt viel zu sehen, nicht nur für Innenarchitekten ein Eldorado. Verschiedene Lichtrefugien schaffen selbst in dem großen Gastraum intime Räume. Dominierend sind warme Farben, viel Holz und Bruchsteinmauern. „Wir haben, soweit es möglich war natürliche Baustoffe verwendet“, garantiert Tajana Werner, „zum großen Teil haben wir erhalten was da war.“ Da schmunzelt Christian Wolf und fügt hinzu: „Da zeigen sich die Parallelen, das ist eine Philosophie.“ Der gebürtige Vogtländer will die schwäbisch-badische Küchentradition erhalten. So will er jetzt jeden Sonntag den ehemals klassischen Sonntagsbraten anbieten. „Ich will den Geschmack an die Jugend weitergeben“, sagt er, „unsere Gäste sollen anstatt nur Kurzgebratenes auch wieder Schmorgerichte probieren.“ So sind die Schweinebäckchen, die vom ersten Tag an auf der Karte zu finden waren, schon nicht mehr wegzudenken und sorgten von Beginn an für die ersten treuen Stammkunden.

Auch Speisen der gehobenen Küche wie: Variation vom Wild, Rehessenz mit Preiselbeer Klößchen und Terrine vom Wild an Wildkräutersalaten; Tatar vom Kalbsfilet an Fenchelsalat mit Wachtelei, Kaviar und Macademia Pesto oder Zanderfilet auf buntem Quinoa mit Karotten-Krustentier-Fumet. Aus der süßen Küche wird man in der Säge verwöhnt mit Maronenmousse mit Zimteis und Rumtopfsüppchen oder Topfenknödel mit eingelegten Feigen und Piemont Haselnusseis. Dafür stehen sechs Köche in der Küche, welche zuvor in den unterschiedlichsten Häusern ihre Erfahrungen sammeln konnten. Zum Beispiel Jamie Dosterschill, die im Hotel Bosse lernte und danach im Hotel Öschberghof in der Küche stand, oder Jochen Manteufel, der im Gourmetlokal Tigerpalast der Steigenberger Gruppe seine Ausbildung abgeschlossen und dann mehrere Jahre auf Sylt seine Kochkünste verfeinert hat. Einen südländischen Hauch bringen zwei Mitarbeiter aus Spanien an den Herd, die extra in den Schwarzwald zogen um feste Mitglieder der Küchencrew in der Säge zu werden.



Rostbraten neu interpretiert,
Röstzwiebelkruste, Zwiebelmus, Lauchgemüse,
Schwarzurst-Apfel-Maultasche,
Kräuterschupfnudeln

Unscheinbar liegt die Säge am Ortsrand von Kappel, wo früher Baumstämme gesägt wurden, stehen heute Holztische in einem großen, lichtdurchfluteten Raum. An schönen Tagen sitzen die Gäste auf der Terrasse, direkt an der Eschach.

die Säge GmbH & Co.KG

Gastgeber Familie Werner
Küchenchef Christian Wolf
Eschachstraße 2
78078 Niedereschach-Kappel
+49 7728 6463010
zentrale@die-saegel.de
www.die-saegel.de

Montag Sägeruhetag

Südland Köche

SCHWARZWÄLDER IDYLLE MIT SCHWARZWÄLDER SPEZIALITÄTEN



28

Schwarzwaldidylle hoch drei. Abseits, mitten im Wald, auf einer Lichtung, steht das Gasthaus zur Staude. Vermutlich ist es 1657 neben einem großen Strauch erbaut worden. Auch eine, auf einem alten Holz gemalte Staude, neben dem Namen des Erbauers, verweist darauf. Seit 1878 ist die Staude im Familienbesitz, Rolf Fleig ist sich seiner Verantwortung bewusst. Schon mit 18 Jahren musste er das Gasthaus von seinem kranken Vater übernehmen. Traditionell führte er es weiter, mit einer klassischen Speisekarte und den feinsten Schwarzwälder Sonntagsgerichten.

Wer seinem Koch vertrauen darf, muss vor dem Essen nicht beten – weiß der Volksmund. Trotzdem hängt über dem Eingang zur Staude ein überdimensionales Holzkreuz. Schon 1867 wurde es angebracht zum Schutze des Gasthauses und seiner Gäste. Doch Rolf Fleig hat sich in den vergangenen über 40 Jahren das Vertrauen seiner Stammgäste längst erkocht. Laufkundschaft findet eher selten in sein Gasthaus, über 70 Prozent Stammgäste kehren hier regelmäßig ein. Wer der Stadt den Rücken kehren will, sitzt hier richtig und wem bodenständige, traditionelle Hausmannskost schmeckt, der wird hier verwöhnt. Wobei Rolf Fleig kulinarisch gesehen manchmal weit über seine Schwarzwaldberge blickt. Exotische Fischgerichte haben es ihm besonders angetan: Papageienfisch auf Risotto oder eine mallorquinische Paella stehen dann neben dem klassischen, badischen eingemachtem Kalbfleisch oder den Rinderrouladen auf der Speisekarte. Wobei die traditionelle Flädlesuppe, Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Preiselbeeren oder Wildgerichte und Zwiebelrostbraten der Gast hier immer erwarten darf.

Wer in die Staude eintritt, fühlt sich schnell in eine andere Zeit versetzt. Unter den Füßen knarren die Fichtendielen. Die Gaststube ist rundum mit Holz ausgestattet. Der Kachelofen verströmt Wärme, wie auch die warmen Farben der Hölzer. Über dem Stammtisch strahlt eine geschmiedete, historische Leuchte. Die Theke ist ebenfalls aus Holz, in die der Schreiner eine kleine Glasvitrine einbaute. Hier stehen die von Heidi Fleig selbst gebackenen Kuchen. Fast schon obligatorisch im Mittelpunkt immer eine Schwarzwälder Kirschtorte. Dominant steht der Zapfhahn in der Mitte der Theke. Die Konzession für den Alkoholausschank hat die Staude seit 1683. „Das ist amtlich!“, lacht Rolf Fleig, „im Landesarchiv in Karlsruhe muss noch ein Strafzettel aus diesem Jahr liegen.“ Einer seiner Vor-Vorfahren hatte offensichtlich die vorderösterreichische Weinststeuer unterschlagen. „Unsere Äcker gegenüber gehörten zu

Württemberg“, nimmt Fleig den Mann heute noch in Schutz, „und in Württemberg wurde keine Weinststeuer erhoben!“

In der Gaststube, neben dem Herrgottswinkel, hängt eine große Kuckucksuhr. „Die hat mein Schwiegervater gemacht“, erzählt Rolf Fleig stolz. Überhaupt weiß er zu jedem der gesammelten Schaustücke in seinen beiden Gastzimmern eine Geschichte zu erzählen. In einer anderen Ecke hängt ein Hirschgeweih neben einem Horn eines Rehbocks. „Rehrücken vom Haas“, schreibe ich manchmal auf die Speisekarte“, schmunzelt er, „mein Nachbar ist Jäger und der heißt Fritz Haas.“ Er bringt ihm das Reh am Stück. „Ich will es selbst zerlegen“, beharrt Fleig, „so kann ich bestimmen, welche Teile des Rehs ich am Stück braten und schmoren kann.“

Die schönsten Plätze übrigens bietet die Staude an warmen Tagen auf der großen Terrasse unter einer schattenspendenden Linde. Die Gäste blicken von hier weit in die Landschaft der Vogte des Langenschiltacher Walds. Manchmal sehen sie die Rehe auf einer Lichtung stehen, während Rolf Fleig Rehrücken, -keule oder -ragout serviert. Man darf sicher sein, dass das Wild garantiert in den Wäldern rund um die Staude erlegt wurde. Neben den Geweihen hängt eine Urkunde des Landesjagdverbandes, die Rolf Fleig für seine regionalen Wildgerichte auszeichnet.

Es ist ein Glück, dass Rolf und Heidi Fleig nicht jedem Trend hinterliefen, nicht in der Küche und nicht im Restaurant den architektonischen Moden. Die Staude ist ein Garant der Schwarzwälder Urgemütlichkeit. Rolf Fleig hat sich als ein Hüter der Schwarzwälder Gaststubenromantik und der Schwarzwälder Spezialitätenküche erwiesen. Die Gäste dürfen hoffen, dass dies noch lange so bleibt, denn ihr ältester Sohn ist heute Hotel- und Gastronomiefachmann in Dubai. Irgendwann wird er sicherlich zurückkommen, so dass das Kreuz über der Eingangstür der Staude noch lange die Gäste segnen wird ...



Schäuferle mit Sauerkraut, Schupfnudeln und Semmelknödel

Typischer Schwarzwaldgasthof mit zünftiger Gaststube, Kachelofen und Stammtisch und eine Terrasse mit unendlich weiter Sicht.

Gasthaus Staude

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

Ruhetag Dienstag

Südland Köche

CROSSOVER KÜCHE MIT BLICK AUF DIE START- UND LANDEBAHN



30

Langweilig wird es den Gästen in Göthling's Restaurant im Hotel Concorde wohl kaum. Während vor dem Fenster auf der Rollbahn die Flugzeuge starten und landen, bietet Maik Göthling kulinarische Flüge in alle Teile der Welt. Nach Mailand geht es mit Ravioli und Trüffel, nach Salzburg mit Tafelspitz und Kren, oder in die USA mit Pulled Pork Burger und hausgemachter BBQ-Soße. Fast so schnell, wie in den Flughäfen die Flugpläne wechseln, so schnell ändert auch Maik Göthling immer wieder seine Speisekarte. Dabei ist der engagierte Küchenchef wahrlich ziemlich einfallreich.

Bordkarte nennt Maik Göthling seine wöchentlich wechselnde Mittagskarte. Da geht es mit Putenschnitzel in der Cornflakes-Panade nach Brandenburg, oder mit einem Spanferkel-Krustenbraten vom Duroc-Schwein und Kartoffelknödel nach Nürnberg, oder gar nach Mumbai mit Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Basmatireis und Indischer Currysauce. „Wir bleiben aber auch gerne auf dem heimischen Boden“, sagt er augenzwinkernd, „und servieren auch Hausmannkost wie Rinderroulade, Hirschgulasch oder Fischfilets.“ Doch auch da kann es passieren, dass bei dem engagierten Küchenchef schnell wieder die Kreativität Oberhand gewinnt. Dann serviert er das gebratene Fischfilet auf einem Honig-Ingwer-Sauerkraut mit Kokosmilch, oder das Lachsteak unter einer Rohrzucker-Zitronen-Olivenöl-Kruste mit geriebenen Kartoffeln.

Seit drei Jahren führt Maik Göthling das Restaurant im Hotel Concorde in Donaueschingen. Alexandra Sell, die Direktorin, hat ihn aus Freiburg auf die Baar gelockt und als Küchenchef verpflichtet. Er hat dem Restaurant mit seinen ausgefallenen, kulinarischen Ideen seinen Stempel aufgedrückt. Konsequenterweise trägt das Restaurant heute seinen Namen. Maik Göthling blickt beim Schreiben der Speisekarten weit über die Region hinaus. Auch bei den Gästen meldet sich in dem Flughafenrestaurant manchmal das Fernweh, wenn gerade ein Learjet vor dem Fenster in den Himmel steigt. Man sitzt nur wenige Meter vom Rollfeld entfernt hinter großen Glasfenstern und kann während des Genusses des perfekt gebratenen Roastbeefs unter der Kräutersenfkruste dem Treiben vor dem Hangar zuschauen.

Der Gastraum ist großzügig bestuhlt, hell und lichtdurchflutet. Die Tische sind mit champagnerfarbenen Leinentüchern eingedeckt. Designerleuchten, der italienischen Marke Vittoria, schenken jedem Tisch im Innenraum ein eigenes, intimes Licht in warmen, gelben Tönen. Dazu passen die Polster in mediterranen Pastellfarben. An den Wänden spiegeln Schwarz-Weiß-Bilder

die Geschichte der Flugzeugwelt. Die Gäste an den Tischen entlang der langen Fensterfront allerdings begnügen sich mit dem Blick auf das Rollfeld oder in die Weite der Baar.

Regionale Baar-Genüsse bietet Maik Göthling unter der Rubrik Economy-Class. Hier bietet er tatsächlich ganz bodenständig einen Wurstsalat, oder hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln. Doch für den Flug mit der Lufthansa beweist er sich als Koch schon wieder als Freigeist und serviert: Rückensteak vom Jungschwein, Maispoulardenbrust & Frikadelle / Grilltomate / Bacon / hausgemachte Kräuterbutter / Kartoffelrösti. First-Class serviert er gebratene Maispoulardenbrust / Essig-Radieschen / Brotchip / Wiesenchampignons.

Zur Landung verrät Maik Göthling seinen Ausbildungsweg. Bevor er Koch wurde, hatte er den Beruf des Bäckers und Konditors erlernt. Seine Desserts beweisen seine Leidenschaft: Portwein Backapfel / Mandel / Zimt / Walnüsse und hausgemachtes Vanilleeis. „Freilich!“, sagt er stolz, „wir machen alles, auch unser Eis selbst!“ Gebackene Karamellbanane muss man sicher selbst machen, oder sein Süßkartoffeleis mit Kardamom, wo will man solch gewagte Kombinationen auch kaufen? „Ziemlich abgefahren“, lacht Alexandra Sell, „aber die Gäste mögen die verrückten Kombinationen unseres Küchenchefs.“

Seit Maik Göthling das Flughafenrestaurant übernommen hat kommen gezielt neue Gäste angefahren. Man sieht ihn selbst öfters in Showküchen, wie in Donaueschingen auf der „Genuss pur“. „Klappern gehört zum Handwerk der Köche“, sagt er und meint damit nicht nur in der Küche, „wir müssen für eine ehrliche und frische Küche werben.“ Seit Maik Göthling im Flughafen-Restaurant die Küchenleitung übernommen hat, nutzen weltoffene Feinschmecker das Restaurant immer öfter zu einer kulinarischen Zwischenlandung – und werden so zu Stammgäste.



Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern /
Süßkartoffeleis mit Kardamom



Hell und freundlich ist das Restaurant mit großen Fenstern zur Start- und Landebahn, zusätzlich verschiedene Fest- und Bankett-, sowie Seminarräume. Und im Sommer mit Grillangeboten auf der Terrasse, direkt neben dem Flugfeld.

Restaurant Göthling's im Hotel Concorde

74 Zimmer und Apartments
Gastgeber Alexandra Sell
Küchenchef Maik Göthling
Dürreheimer Str. 82
78166 Donaueschingen
+49 771 83630
www.concorde-donau.de

Ruhetage Samstagmittag und Sonntag

Südland Köche

DER KLEINE ITALIENER AM RANDE DER STADT



32

Von außen ist das neue Ristorante von Pasquale Caputo eher unspektakulär. Doch wer eintritt, steht unvermittelt in Bella Italia. Seine Frau, Isabella Caputo, hat die alte Vereinsgaststube liebevoll, mit italienischen Accessoires eingerichtet. Capocuoco Pasquales Caputo steht meist mitten im Raum hinter seiner Nudelmaschine, sein fröhliches Benvenuto heißt jeden Gast willkommen. Und wer Pasquale Caputo noch von früher kennt, weiß: Er macht die besten Pastagerichte der Stadt.

Dass seine Pastagerichte frisch sind, muss er nicht betonen. Die Gäste können Pasquale Caputo meist zusehen, wenn er die frisch geknetete Pasta durch seine Nudelmaschine dreht. Danach verschwindet er wieder in seiner Küche und kocht die frischen Tagliatelle oder Pennette kurz, um sie dann in einer Pfanne mit Butter und Salbei, oder in scharfer Tomatensauce, oder mit Speck, Zwiebeln und Gemüse zu verfeinern. Tagliatelle antiche sind seine Bandnudeln mit Knoblauch, Olivenöl, Cocktailtomaten, Rucola und Parmesan oder Tagliatelle del pirate sind Bandnudeln mit Meeresfrüchten – allesamt klassische, italienische Pastagerichte, die Pasquale so zubereitet, wie er es zu Hause in Kalabrien, bei seiner Mutter, gelernt hat.

Das neue Ristorante Pasquales liegt am Rande der Stadt am Außenring. Es ist das Vereinsheim des Polizeisportvereins. Von außen wirkt es wenig einladend, fast wie ein schmuckloses Fertighaus. „Aber wer eintritt, sagt: wow!“, lacht Pasquale stolz. Er hat mit Isabella seinen eigenen, kleinen Familienbetrieb. Das Restaurant in der Stadt wurde ihm zu groß. „Ich will nicht zu viele Gäste“, sagt er heute, „ich will mich um jeden Gast und um jeden Teller selber kümmern.“ Hier stimmt auch wieder das italienische Flair. „Ein bisschen wie in einer Trattoria“, urteilt er. Statt Hummer steht Sepia vom Grill oder Calamari Livornischer Art mit gewürzter Tomatensauce auf der Speisekarte aber auch Scaloppa alla milanese.

Die Tische sind mit kariertem Tischdecke und weißen Servietten eingedeckt. An den Wänden prangen große, bunte Bilder der historischen Stadt Rom. Antica Roma hieß das erste Restaurant Pasquales in Rottweil, mit dem er bekannt wurde. „Ich habe noch immer Stammgäste aus dieser Zeit“, sagt er stolz. Sie folgten ihm nach Schweningen, dann in die Villingen Innenstadt

und jetzt an den Rand der Stadt Villingen. Jeder Villingen kennt das Vereinsheim des Polizeisportvereins bei Vockenhausen, doch die Polizisten selbst nutzen das Vereinsheim kaum. Im Obergeschoss finden Selbstverteidigungskurse statt, während im Restaurant die Gäste mit den Spaghetti und der für weiße Hemden gefährlichen, roten Tomatensauce kämpfen.

Über der Theke stehen die Tagesgerichte auf einer schwarzen Schiefertafel: Im Parmesanlaib geschwenkte Tagliatelle mit Trüffel, oder Nudeln mit Rapsblüten und Salsiccia (dieser herzhaften, italienischen Bratwurst), oder Cannelloni mit Fleischfüllung oder auch mit Ricotta und Spinat, sowie Bandnudeln mit Wildschweinragout. „Wenn mir die Gäste zuvor sagen, was sie möchten, dann mache ich das auf Bestellung“, verspricht Pasquale Caputo. „Ich mache alles frisch, deshalb muss ich besonderes bei Fischen oder Gemüse Tage zuvor wissen, was ich frisch einkaufe.“ Die Klassiker, die natürlich immer auf der Karte stehen, wie Spaghetti in vielen Variationen oder Pennette hat er täglich vorrätig, sowie Pizzen mit den verschiedensten Belägen. Am liebsten zaubert Pasquale frisch vor den Augen der Gäste mit Pasta und Trüffel, wenn er die Tagliatelle in seinem Parmesanlaib rührt, den Trüffel frisch von der Knolle über die Teller hobelt und die Gäste die verführerischen Gerüche inhalieren und mit strahlenden Augen ein Grazie murmeln, bevor sie schnell zur Gabel greifen, um diese köstlichen Düfte zu genießen.

Was bleibt sind die Dolcis: Das klassische Tiramisu, natürlich immer selbst gemacht, wie auch die Panna cotta. Und zum Schluss noch etwas Gorgonzola mit einem Rotwein aus dem Piemont, oder aus Pasquales Heimat, Kalabrien. Und wenn man Glück hat, beginnt gerade wieder ein neues Schauspiel in dem Ristorante, mit Pasquale Caputo in seiner Lieblingsrolle hinter seiner Nudelmaschine.



Tagliatelle
im Parmesanlaib geschwenkt
mit Ravioli mit Mangold und
Ricotta gefüllt und Trüffel

Die Restauranträume erinnern an eine einfache Trattoria mit klassischen italienischen Accessoires. Die Terrasse zu den Sportplätzen an der Südseite des Hauses verlockt den ganzen Tag einfach sitzen zu bleiben und zu genießen ...

da Pasquale Ristorante Italiano

Gastgeber Isabella und Pasquale Caputo
Küchenchef Pasquale Caputo
Vor den Haslen 7
78052 Villingen-S.
+49 7721 73332
www.psv-vs.de/restaurant.htm

Ruhetag Sonntag

Südland Köche



Als verbundenes Partnerunternehmen der Burg, wünschen wir allen Gästen einen unvergesslich gemütlichen und genussvollen Aufenthalt in der Burg!

Nehmen Sie sich die Zeit und lassen Sie es sich gut gehen.

Möchten Sie uns besser kennenlernen? Dann besuchen Sie unsere Website www.ap-s.de

Ihr AP&S Management Team

AP&S International GmbH
 Obere Wiesen 9 - Aasen
 78166 Donaueschingen
 Telefon: +49 771 8983-0
 E-Mail: info@ap-s.de



Der stärkste Kia aller Zeiten.



Der neue Kia Stinger.
Jetzt Probe fahren.



The Power to Surprise

Der neue Kia Stinger ist da und bereit für eine Probefahrt. Bei ihm trifft State-of-the-Art-Design auf die Souveränität, die Eleganz und die Leistung eines Gran Turismo. Sind Sie bereit für diesen Nervenkitzel?

Dynamischer Vortrieb mit bis zu 272 kW (370 PS) und bis zu 510 Nm Drehmoment • Fahrfreude wahlweise durch Heckantrieb oder Allradantrieb • Begeisterndes Ausstattungsniveau • Emotionales Erlebnis durch erstklassiges Design und exklusive Verarbeitung

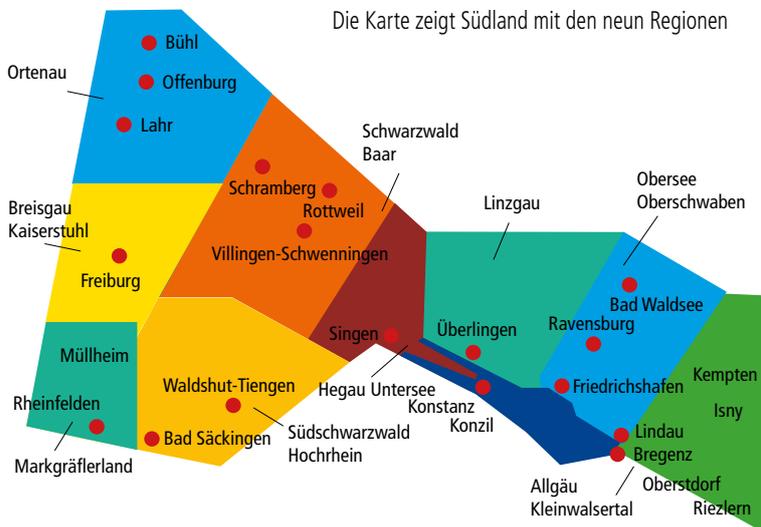
Kraftstoffverbrauch in l/100 km: innerorts 14,2; außerorts 8,5; kombiniert 10,6. CO₂-Emission: kombiniert 244 g/km. Effizienzklasse: F.

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

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

*Max. 150.000 km. Gemäß den gültigen Garantiebedingungen. Einzelheiten erfahren Sie bei uns und unter www.kia.com/de/kaufen/7-jahre-kia-herstellergarantie

Die Karte zeigt Südländ mit den neun Regionen



Wir präsentieren die Köche auch im Internet, klicken Sie rein: www.suedland.net
 Die Südländ Köche „Schwarzwald Baaru“ sind Mitglieder der jetzt über 160 Köche zählenden Südländ-Köche-Gilde von Freiburg bis Oberstdorf.

Die Redaktion

Erich Schütz Njoschi Weber
 Chefredakteur ViSdP Produktionsleitung
 Herausgeber:
 Die Redaktion Public Affairs & Media
 Wilhelm-Beck-Str. 14 · 88662 Überlingen
 Tel. 07551/948730 · Fax 07551/948930
info@dieredaktion.net
www.dieredaktion.net

Ihre Ansprechpartner
 in Sachen Anzeigenmarketing:
 Martina Schütz / Günther Just /
 Thomas Baur
 Tel. 07551/948730

Nur glückliche Tiere geben gutes Fleisch!

Wer artgerechte Tierhaltung fordert, muss auch beim Verzehr von Steak und Filet darauf achten – „Es geht mir um Respekt!“, sagt der bio-zertifizierte Küchenchef Thomas Reutlinger



„Man muss den Tieren nur in die Augen sehen“, sagt Thomas Reutlinger, „dann weißt du, wie ihr Fleisch schmecken wird.“ Thomas Reutlinger ist kein gefühlsdusiger Tierfreund, sondern in erster Linie ein verantwortungsvoller Koch. „Wenn man gutes Fleisch will, muss man auf das artgerechte Leben der Tiere achten“, sagt er. „Es geht mir um Respekt!“ 80 Prozent der Deutschen stimmen ihm da zu. Doch klar muss dann auch sein: Artgerechte Tierhaltung kostet den Bauern Zeit und dadurch den Endverbraucher Geld!

Konventionelle Schweine leben drei Monate. Bio-Schweine ein dreiviertel Jahr. „Und mit was die konventionellen Schweine gefüttert werden, will ich gar nicht wissen“, winkt Thomas Reutlinger ab, „fünf Euro für das Kilo Schweinefleisch, welches Futter will man den Tieren geben, dass sich die Aufzucht rechnet?“ Er weiß, dass seine Bio-Schweine ausschließlich mit natürlichem Futter aufgezogen werden, mit genügend Auslauf im Stall und gesund, ohne kupierte Schwänze. „Das hat als Koch den Vorteil, ich arbeite mit Fleisch von gesunden und fröhlichen Tieren“, sagt er, „daran darf mein Gast beim Essen denken, dann schmeckt das Fleisch gleich noch viel besser!“ Es gibt drei verschiedene Bio-Kategorien. Die EU-Verordnung setzt minimal an. „Da wird trotzdem mit Phosphaten und Nitrit-Pökelsalz gearbeitet“, warnt Reutlinger. Deshalb setzt er auf Naturland, Bioland oder Demeter. „Hier ist für das Rind eine Weidehaltung vorgeschrieben und zugefüttert wird ausschließlich mit Bio-Futter.“ Das Demeter-Siegel ist ohne Zweifel die Krönung der Bio-Produkte. Hier füttern die Bauern ihre Tiere ausschließlich mit selbst gezüchtetem Bio-Futter, die Kälber weiden auf der Wiese neben der Mutterkuh und dürfen ihre Hörner behalten. Der natürliche Kreislauf auf jedem Hof ist Gesetz!

Am liebsten bezieht Thomas Reutlinger sein Rindfleisch von einem Bio-Bauern aus dem Ort, der züchtet Limousin-Rinder. Doch freilich reicht ihm diese Menge nicht aus, deshalb lässt er sich auch Rindfleisch vom Bio-Metzger Lothar Mei aus dem nahen Bösingern liefern. „Ich kenne jeden Bauernhof, von dem die Metzgerei Mei die Rinder bezieht“, garantiert Reutlinger. Er machte sich die Mühe und fuhr die Ställe der Bauern einzeln ab. Bio ist für den Gourmet nicht alles, das Fleisch muss auch zart sein und schmecken. „Deshalb muss ich genau wissen welche Rasse, ob weibliches oder männliches Tier und wie alt, welcher Landwirt und welches Schlachtdatum“, verrät Reutlinger. Vierzig Kilometer rund um seine Küche weiden die Rinder, deren Fleisch er kauft, auf den Schwarzwaldwiesen. Die Bio-Metzgerei beliefert ihn vorwiegend mit den Edelteilen der Tiere und den genauen Angaben.

„Die Gäste wollen in erster Linie Steaks, trotzdem gibt es bei uns auch Sauerbraten oder Rinderzunge oder auch Ochschwanz.“

Viele Köche fürchten sich vor heimischem Rind. Die Qualität sei nicht zuverlässig, sagen sie. Reutlinger grinst: „Man muss das Fleisch kennen, man muss sich dafür Zeit nehmen.“ Er bekommt den Rinderrücken nach einer Woche Reifung am Knochen, dann reift das Fleisch bei ihm nach. „Jetzt kommt es darauf an, Jungbulle, Bulle, Ochse, Färse oder Rind, darauf muss man achten!“, weiß der Küchenchef, „und man muss auch wissen von welcher Rasse das Fleisch kommt. Das Fleisch der Hinterwälder Rinder ist grobfasrig und reift länger, dass der Limousin-Rinder sehr feinfaserig und ist früher ausreichend gereift.“ Für den Küchenchef im Adler gehört all das Fachwissen zu seinem Job. Rindfleisch aus Übersee lehnt er ab. „Das will ich meinen Gästen nicht servieren, da weiß ich nicht mit was die Tiere gefüttert und wie sie geschlachtet werden, wie das Fleisch auf der langen Reise gelagert und wie es behandelt wird?“

Heute interessiert dies alles Reutlinger nicht mehr. Er hat sich längst entschieden und umgestellt. Seine Küche ist bio-zertifiziert, d.h. bei ihm gibt es nur Fleisch von glücklichen Tieren aus der Region mit natürlicher Aufzucht. Dafür achtet er eben auf die richtige Reifezeit und garantiert: „Unser Fleisch reift unbehandelt bis es garantiert zart ist.“ Nicht mürbe, nicht butterzart, sondern zart mit unverfälschtem Geschmack! – Und Respekt vor dem Tier und dem Produkt.

Bild: Rinderrücken von einem Bioland-Rind - Zunächst beim Metzger am Knochen gereift, dann bei Thomas Reutlinger in Ruhe nachgereift. Sein Fingerdrucktest beweist: Drücken, die Delle ist sanft biegsam und bleibt elastisch. Er lacht: „Das Fleisch ist jetzt zart, man könnte es auch roh essen“, garantiert er.

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



Spezialist für Wald, Wiese und Asphalt.

- ▶ Zuverlässig und robust auf allen Wegen
- ▶ Drehmomentstarker Dieselmotor
- ▶ Allradantrieb „Super Select 4WD-II“
- ▶ Geräumig, komfortabel u. v. m.



* 5 Jahre Herstellergarantie bis 100.000 km, Details unter www.mitsubishi-motors.de/garantie

Messverfahren VO (EG) 715/2007 Pajero 3-Türer BASIS 3.2 DI-D 4WD Automatik Kraftstoffverbrauch (l/100 km) innerorts 10,3; außerorts 8,3; kombiniert 9,0. CO₂-Emission kombiniert 238 g/km. Effizienzklasse E. **Pajero 5-Türer TOP 3.2 DI-D 4WD Automatik** Kraftstoffverbrauch (l/100 km) innerorts 10,5; außerorts 8,6; kombiniert 9,3. CO₂-Emission kombiniert 245 g/km. Effizienzklasse D. **Pajero** Kraftstoffverbrauch (l/100 km) kombiniert 9,3–9,0. CO₂-Emission kombiniert 245–238 g/km. Effizienzklasse E–D.



Autohaus Erndle GmbH
Robert-Bosch-Str. 1
78166 Donaueschingen
Telefon 0771/158348
www.erndle.de



TESORO

Die Magie Perus




Neue Spitzenqualität!

100% Pure Origin Hochlandkaffee aus Peru

Ausgezeichnete Kaffeequalität

Handgepflückt für höchste Qualitätsstufe

Kleinstmengen von Familienbetrieben zusammengetragen

Schonend geröstet im Langzeitverfahren





PROFESSIONAL

A coffee for every cup

KÜCHENFEST DER SÜDLAND KÖCHE SCHWARZWALD BAAR IM FLAIR HOTEL RESTAURANT GRÜNER BAUM DONAUESCHINGEN AM MONTAG 22. OKTOBER 2018 - JETZT RESERVIEREN!

Es ist ein Fest für alle Sinne, für Feinschmecker ein Pflichttermin! Gemeinsam ziehen sie an einem Strang, die Gourmet-Köche sowie die Küchenchefs der traditionellen Landgasthöfe. Gemeinsam werben sie für gesunde Lebensmittel und natürlichen Genuss.

Im Herbst lädt Michael Preis seine Kollegen der Südländ Köche, der Region Schwarzwald Baar, zur Küchenparty ein. Jeder der Köche wird an einem Posten seine eigenen Gerichte zubereiten, während die Gäste zuschauen und staunen – und natürlich genießen ...

Mit den Weinen der Winzer Weingut Julius Zotz und Weingut Lorenz und Corina Keller

Eintrittskarten
im Flair Hotel Restaurant
Grüner Baum 0771 80910
oder über die Ticket-Hotline
0172 7421533
Preis für alle Gerichte
48,- Euro
ab 18.30 Uhr

Südland Koch Michael Preis ist Flair Koch des Jahres 2018

Begründung der Jury:
Eine Geschmacksexplosion und Balsam für Herz und Seele

Mit viel Elan führt Michael Preis in fünfter Generation das Flair Hotel Grüner Baum in Donaueschingen. Er selbst steht mit Leidenschaft als Koch am Herd. Seine Küche hat sich mittlerweile zum Geheimtipp in der Region entwickelt. Für sein Engagement und seine Kochkunst auf höchstem Niveau erhielt er jetzt die begehrte Auszeichnung „Flair Koch des Jahres 2018“.

„Schon als kleiner Junge hab' ich bei meinem Vater in die Töpfe geschaut“, erinnert sich Michael Preis. Denn seit er denken kann, war für den Flair Koch des Jahres 2018 klar, dass er Koch werden möchte. Dieses Ziel hat er ohne Umwege verfolgt und sich weiterentwickelt. „Ich experimentiere gern“, erklärt Michael Preis. So stehen auf der Speisekarte viele moderne Gerichte oder klassische Gerichte neu interpretiert. Kreativ sein und die verschiedensten Lebensmittel miteinander kombinieren – das gefällt ihm. Auf diese Weise entstehen ganz besondere Geschmackserlebnisse. Wie wäre es zum Beispiel mit Blauschimmel-Ravioli mit Datteln oder Kalbstafelspitz mit Radieschen-Vinaigrette und Meerrettich-Eis?

Aber auch traditionelle Klassiker kocht Michael Preis. Auf der Speisekarte sind sie unter „Omas Küche“ zu finden. „Das größte Kompliment für uns ist, wenn wir neue Gäste mit unseren Kreationen kulinarisch überraschen“, sagt er. Und die sind begeistert: „Gaumenschmaus, der verblüfft!“ Und ein Gast urteilte jüngst: „Eine Geschmacksexplosion und Balsam für Herz und Seele.“ Diese Leistungen in der Küche waren auch Grund für die Auszeichnung als „Flair Koch des Jahres 2018“ durch die Flair Hotelkooperation. „Wir möchten seine Leidenschaft für die regionale und neu interpretierte Küche würdigen – und diese unglaublichen Geschmackserlebnisse“, sagten die stellvertretenden Vorsitzenden der Flair Hotelkooperation, Petra Holzinger und Willi Götz, bei der Preisverleihung.

„Das Tolle an meinem Beruf ist der Umgang mit den frischen Produkten“, findet Michael Preis. Und die sind im Flair Hotel Grüner Baum wirklich frisch, weil sie aus der Gegend kommen und kurze Transportwege haben. „Eier, Brot und Honig bekommen wir aus dem Dorf“, sagt der junge Koch. „Außerdem verarbeiten wir Obst und Gemüse aus der näheren Region.“ Das Fleisch stammt nicht vom Großmarkt, sondern vom Bauern um die Ecke. „Bei uns ist regional genial“, macht Michael Preis Appetit auf mehr.



Ihr Haus für
Familienfeiern und Tagungen.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung.

Familie Preis
Friedrich-Ebert-Straße 59 • 78166 Donaueschingen
0771 / 80 91 0 • www.flairhotel-gruenerbaum.de



Flair Hotel Grüner Baum
Friedrich-Ebert-Straße 59
78166 Donaueschingen
+49 771 80910
www.flairhotel-gruenerbaum.de



Hotel Johanniterbad

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

Unsere zuverlässigen Lieferanten



Unser zuverlässiger Getränkelieferant



mit den namhaften Weingütern:



E C+C großmarkt
... aus Leidenschaft gut!

Gewerbestraße 1 In der Teichmatt 8
79822 Titisee 79689 Maulburg
Tel: 07651 9805 0 Tel: 07622 6780 0
Fax: 07651 9805 55 Fax: 07622 6780 42
info@union-sb.de · www.union-sb.de

Nur das beste für Sie:

Service. Vielfalt. Qualität. Frische.

**BIEDERMANN
GETRÄNKE**

Ihr zuverlässiger Partner
für die Gastronomie

Biedermann Getränke GmbH & Co. KG
Postplatz 1-4 - 78166 Donaueschingen
Tel.: 07 71 / 8 66 23 · Fax: 07 71/8 66 29 · Mobil: 0171/7348333
Email: info@Getraenke-Biedermann.de

Drei Jugendliche, ein Ziel: Ich will Koch werden!

... und Dembo Jawneh spielt trotzdem jeden Samstag in der Kreisliga Fußball –
„Mit Lebensmitteln zu arbeiten macht einfach Spaß!“



„Meine Kumpels haben es zuerst auch nicht verstanden“, sagt Nico Schuler, „aber ich will Koch werden!“ Jamie Meyer nickt, auch sie hat sich entschlossen eine Kochlehre durchzuziehen. „Ich wollte schon immer Köchin werden!“, beharrte sie auch gegenüber ihrer Mutter. Als dritter im Bunde steht Dembo Jawneh in der Küche des Johanniterbad in Rottweil. Er hat schon zu Hause, in Gambia, mit seiner Mutter gerne in der Küche gestanden. Ob er allerdings in Deutschland eine Kochlehre antreten darf, ist noch fraglich. Vorerst macht er bei Tobias Maier, dem Küchenchef im Hotelrestaurant Johanniterbad in Rottweil, ein Praktikum. Tobias Maier plant ihn so ein, dass er sonntags auf jeden Fall auf dem Fußballplatz stehen kann.

Das Handwerk hat goldenen Boden! behaupten viele, doch immer weniger junge Menschen wollen Koch werden. In vielen Küchen fehlt es an gut ausgebildeten Köchen und leider auch an Auszubildenden. „Man muss heute etwas dafür tun, wenn man Kochlehrlinge haben will“, sagt Tobias Maier, Küchenchef im Hotelrestaurant Johanniterbad in Rottweil. Er hat zurzeit vier Auszubildende in seiner Küche: Hans Hoffmann ist schon im zweiten Lehrjahr, im ersten sind Nico Schuler und Jamie Meyer. Besonders kümmert sich Tobias Maier um Dembo Jawneh, er kommt aus Gambia, doch ob er in der Zukunft als Kochlehrling beginnen darf, ist noch nicht entschieden. Eine endgültige Aufenthaltserlaubnis hat er noch nicht. „Ich würde ihn sofort nehmen“, sagt Tobias Maier, „der Kerl ist grundehrlich, anständig und willig.“ Dann schmunzelt Maier: „Wenn ich ihn an den Herd lasse, bekomme ich ihn kaum wieder weg.“

„Kochen macht einfach Spaß!“, sagt Jamie Meyer, „ich habe gerne die Lebensmittel in der Hand und freue mich, wenn ich sehe, wie zum Beispiel ein Fischfilet in der Pfanne gart.“ Schon zu Hause hat sie viel gekocht und anschließend in ihrem Schulpraktikum. Ihre Mutter war von dieser Idee zunächst nicht besonders begeistert, doch Jamie ließ sich von ihrem Berufswunsch nicht abbringen. „Das mit den Arbeitszeiten macht mir gar nichts aus“, lacht sie, „mein Freund ist auch Koch.“

„Ich habe meine Trainingszeiten verlegt“, sagt Nico Schuler, „klar das mit dem Vereinsleben ist schwer, aber jetzt gehe ich halt in das Fitnessstudio, wenn ich Zeit habe, da ist dann auch nicht so viel los.“ Nico Schuler wollte zuerst Schreiner werden, änderte dann aber während eines Praktikums vom Arbeitsamt sein Ziel. „Da habe ich schon für meine Kollegen und auch die Lehrkräfte gekocht“, strahlen seine Augen, „das war schon geil!“ Das ist der Ehrgeiz guter Köche, so zu kochen, dass die Genießer ins Schwärmen geraten.

„Es macht Spaß Lebensmittel zusammenzuführen die schmecken“, sagt er motiviert und ist sicher: „Koch ist mein Beruf! Da kann man kreativ sein.“ Dembo Jawneh könnte ebenfalls in ein paar Jahren in einer guten deutschen Küche seinen Mann stehen, doch zunächst hat er nur eine befristete Aufenthaltsgenehmigung erhalten. „Wir würden Dembo integrieren“, garantiert Tobias Maier, „in unserer Brigade gehört er schon fest dazu, eine Lehrstelle würde ich ihm auf jeden Fall geben.“ Kartoffeln schälen, Salate putzen und auch mal ein Schnitzel in der Pfanne braten, das sind die ersten Arbeiten der Praktikanten in der Küche. Deutsch spricht Dembo Jawneh auch schon, zumindest so, dass er Maiers Anweisungen schnell versteht. Für Dembo Jawneh achtet das ganze Küchenteam auf seine freien Zeiten, denn der Gambier ist heute Torwart beim SV Fridingen in der Kreisliga.

„Man muß als Küchenchef auf sein Personal eingehen“, sagt Tobias Maier, „die Zeiten der lauten oder gar übellautigen Chefs in der Küche sind längst vorbei.“ Würde auch zu Tobias Maier nicht passen, er selbst ist ein ruhiger und überlegter Typ und findet sicherlich immer den freundlichen, lehrmeisterlichen Ton. Viele seiner ehemaligen über 30 Lehrlinge kommen immer wieder im Johanniterbad vorbei. Vor kurzem besuchte Sternekoch Johannes King das Johanniterbad. Er ist heute 2-Sternekoch auf Sylt. Er kommt aus Schramberg und hat im Johanniterbad gelernt. – Eine steile Karriere, vom Lehrling im Johanniterbad zum Sternekoch. – Vielleicht bald auch für Jamie, Nico oder gar Dembo ...

Bild: Tobias Maier mit seinen Azubis, von links: Jamie Meyer, Praktikant Dembo Jawneh und Nico Schuler.

Ringhotel Johanniterbad
Johannnergasse 12
78628 Rottweil
+49 741 530700
www.johanniterbad.de

Vier Prinzen und ein erlösender Kuss

Wer heute vor dem einst fast verfallenen Sägewerk steht, staunt –
Wer eintritt, darf eine nachhaltige, naturbetonte Kulisse und Küche genießen



Es ist fast wie im Märchen der Gebrüder Grimm. Da schlummert ein altes Sägewerk dem endgültigen Aus entgegen, eine ehemalige Wirtschaft verfällt, doch plötzlich naht der erlösende Kuss: Die Familie Werner erkennt die Chance und verhilft dem alten Anwesen, wie einst der Prinz im Dornröschen-Märchen, zu neuem Leben. Heute steht die Säge in Niedereschach-Kappel, wie neu aus dem Ei gepellt, als Lokal, Bistro, mit Gästezimmern, sowie als Laden und Werkstube im Fokus von Feinschmeckern der Region. Wo früher die Säge Baumstämme zerlegte, tranchieren heute die Gourmets im Restaurant ihr zartes Entrecôte vom Schwarzwälder Weiderind oder backt die Konditorin im Bistro frische Torten.

Genaugenommen sind es vier Prinzen, die der alten Säge in Kappel neues Leben einhauchten. „Wenn man einen Zwillingbruder heiratet, ist man schnell zu viert“, lacht Tajana Werner. Doch heute ist sie froh, dass sie das Projekt die Säge zu viert angegangen sind: Ihr Mann Michael und sein Bruder Alexander mit seiner Frau Katrin. Tajana war dabei wohl die treibende Unruh. Sie ist gelernte Gastronomie- aber auch Werbefachfrau und wollte schon immer, nachdem die Kinder größer sind, etwas kreieren, in dem sie beide Berufe kombinieren kann. „Zugegeben, zuerst habe ich von einem kleinen Café mit Laden geträumt, aber dann stand da plötzlich das alte Sägewerk am Weg.“ Ein Projekt, bzw. Kulturschatz, den man ohne Zweifel nur im Team, mit viel Liebe für alte Gemäuer und Leidenschaft heben kann – und auch mit mutigem, finanziellem Engagement.

Wer heute vor dem einst fast verfallenen Sägewerk steht, staunt. Dunkle Schindeln verkleiden das alte Gasthaus. Eine helle, schwere Eichentür führt in den neuen Löwensaal. Ein geschnitzter Löwenkopf ziert die historische Tür und erinnert an die alte Dorfwirtschaft Löwen. Der Saal ist mit viel Liebe und Aufwand vollkommen restauriert und fast ausschließlich mit den alten Baumaterialien neu aufgepöppelt. So groß der Saal ist, verströmt er doch Wärme und Geborgenheit, das liegt an den natürlichen Baumaterialien: Holz, gelber Backstein und Eisen – sonst nichts.

Auch das Bistro und das Restaurant sind wahre Wohlfühlorte. Verantwortlich für die Gerichte ist Christian Wolf. „Noch so ein glücklicher Zufall“, freut sich Tajana Werner.

Christian Wolf ist ein alter Schulfreund ihres Mannes und Schwager, er stand in mehreren namhaften Küchen hinterm Herd und führte bis vor kurzem ein eigenes Lokal im Vogtland. „Das hat mich gereizt“, sagt Christian Wolf heute, „wir funken alle auf der gleichen Wellenlänge und wir waren uns einig, dass wir eine nachhaltige, verantwortungsbewusste Küche aufbauen wollen.“

Tajana Werner kommt aus dem Vorarlberg, kulinarisch und architektonisch eine der anspruchsvollsten Regionen am Bodensee. Man erkennt ihren Einfluss am und im Haus sowie auch auf der Speisekarte. „Ich liebe aber ebenfalls Spätzle mit einem guten Stück Braten vom regionalen Schwein und einer selbst gezogenen Bratensauce“, sagt sie, „oder ein feines Steak vom Schwarzwälder Weiderind und einer Komposition von Biosalaten.“ Allen Beteiligten war von Anfang an klar, an der Qualität der Lebensmittel soll nicht gespart werden. „Wir haben mit Christian zusammen eine Liste von Lebensmittelanbietern und Geschäften zusammengestellt, wo wir teilweise auch privat einkaufen, darunter sind viele Bio-Produzenten.“ Christian Wolf nickt: „Auch wenn wir nie zu 100% bio sein werden, regional und saisonal geht in jedem Fall. Das ist das Schöne hier, wir reden nicht nur von Nachhaltigkeit, wir leisten sie uns.“



die Säge GmbH & Co.KG
Laden | Bistro | Werkstube | Lokal |
Löwensaal | Gästezimmer
Eschachstraße 2
78078 Niedereschach-Kappel
Eschachstraße 2
+49 7728 6463010
zentrale@die-saege.de

LEIDENSCHAFT FÜR ESPRESSO

Dallmayr blickt auf eine lange Espressostradition zurück. Als Hommage an das italienische Lebensgefühl entstand bereits 1964 die Sorte Dallmayr Espresso Monaco. Damals entdeckten deutsche Urlauber Italien – und damit auch die Espresso-Bar. Heute ist der „kleine Schwarze“ in Deutschland beliebt wie nie.



Herr Volker Meyer-Lücke
Leitung Dallmayr Rohkaffee Einkauf

Bei Dallmayr verbindet sich in jeder Tasse Espresso italienische Kaffeekultur mit typischer Dallmayr Qualität. Kaffee-Experte Volker Meyer-Lücke steht für den einzigartigen Geschmack der Bohnen. Er weiß, wie man den perfekten Espresso zubereitet und worauf es in der Gastronomie ankommt.

Wie wichtig ist ein guter Espresso für den Gastronom?

Sehr wichtig. Die Qualität eines Restaurants lässt sich auch am Kaffee ablesen. Nur ein guter Espresso rundet ein Menü perfekt ab und hinterlässt einen stimmigen Gesamteindruck, den der Gast mit nach Hause nimmt.

Woran erkennt der Gast einen guten Espresso?

Einen guten Espresso kann man riechen. In der Tasse zeigt er einen kräftigen Charakter und entfaltet je nach Sorte unterschiedliche Aromen. Diese können schokoladig sein, an Zimt und Haselnüsse erinnern oder feine Noten von Tabak und Zitrusfrüchten haben. Und schließlich die Crema: Sie sollte eine leicht marmorierte haselnussbraune Farbe und eine möglichst cremige und feinporige Konsistenz haben. Mein Tipp: Schwenken Sie die Tasse leicht in der Hand. Reißt die Crema und wirkt der Kaffee dünn oder gleitet er samtig dick in der Tasse?

Worauf sollte der Gastronom bei der Zubereitung achten?

Espresso ist nicht einfach nur Kaffee in der kleinen Tasse serviert, sondern eine Kunst für sich. Die Bohnen müssen ausdrucksstark und vollmundig im Geschmack sein. Nur so kann sich der Espresso auch bei Kaffeespezialitäten wie Cappuccino oder Latte Macchiato gegen die Milch durchsetzen. Über die Qualität in der Tasse entscheiden aber letztendlich immer die Kaffee-

kompetenz der Gastronomen und die Sorgfalt bei der Zubereitung. Deshalb schulen wir in der Dallmayr Academy nach Bedarf auch das Servicepersonal unserer Kunden.

Welche Espresso-Sorten von Dallmayr empfehlen Sie?

Neben Dallmayr Espresso Monaco haben wir auch zwei Gourmet-Espresso aus besonderen Lagen im Programm. Dallmayr GRAND CRU Yellow Bourbon aus Brasilien und GRAND CRU Java Terang von der Insel Java in Indonesien – zwei absolute Raritäten. Während Yellow Bourbon eine langanhaltende, samtig-feine Crema mit leichter Haselnussnote entwickelt, zeigt Java Terang in der Tasse einen ausgeprägten Körper mit dezentem Tabakaroma. Espresso ist also nicht gleich Espresso. Mein Tipp: Probieren Sie sich durch unser Sortiment und entdecken Sie Ihren persönlichen Lieblingsespresso!



www.dallmayr.de/academy

Die richtige Zubereitung will gelernt sein. Servicepersonal in der anspruchsvollen Gastronomie wird von den Kaffee-Experten in der Dallmayr Academy bestens geschult.



Der neue
Renault CAPTUR
SUV à la Renault



Renault Captur Life ENERGY TCe 90
ab

13.990,- €

- LED-Tagfahrlicht in C-Form • Verschiebbare Rücksitzbank mit geteilt umklappbarer Lehne • Easy-Life-Schubfach mit 11 Litern Stauvolumen
- Elektrisch einstell- und beheizbare Außenspiegel • Elektrische Fensterheber vorne und hinten

Renault Captur ENERGY TCe 90: Gesamtverbrauch (l/100 km): innerorts: 6,0; außerorts: 4,5; kombiniert: 5,1; CO₂-Emissionen kombiniert: 114 g/km. Renault Captur: Gesamtverbrauch kombiniert (l/100 km): 5,6 – 3,7; CO₂-Emissionen kombiniert: 127 – 95 g/km (Werte nach Messverfahren VO [EG] 715/2007).

Abb. zeigt Renault Captur Intens mit Sonderausstattung.

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

**KÜCHENFEST DER
SÜDLAND KÖCHE
SCHWARZWALD BAAR
IM HOTEL GASTHOF
ZUM RÖSSLE HÜFINGEN
AM DONNERSTAG
1. MÄRZ 2018 AB 18.30 UHR
JETZT RESERVIEREN!**

Es ist ein Fest für alle Sinne, für Feinschmecker ein Pflichttermin! Gemeinsam ziehen sie an einem Strang, die Gourmet-Köche sowie die Küchenchefs der traditionellen Landgasthöfe.

Gemeinsam werben sie für gesunde Lebensmittel und natürlichen Genuss.

Im Frühjahr lädt Xaver Wolfsteiner seine Kollegen der Südländ Köche, der Region Schwarzwald Baar, zur Küchenparty ein. Jeder der Köche wird an einem Posten seine eigenen Gerichte zubereiten, während die Gäste zuschauen und staunen – und natürlich genießen ...

Mit den Weinen der Winzer Weingut Julius Zotz und Weingut Lorenz und Corina Keller



Eintrittskarten

im Hotel Gasthof
zum Rössle 0771 60010
o. über die Ticket-Hotline
0172 7421533
Preis für alle Gerichte
48,- Euro
ab 18.30 Uhr

rund um
KAFFEE

*Professioneller Service
rund um das wichtigste
Getränk des Tages:*

KAFFEE

Rund um Kaffee Rainer Scheck GmbH & Co. KG

Im Luppen 1 . 78126 Königfeld im Schwarzwald

T 07725 9168300 . info@rundumkaffee.com

www.rundumkaffee.com

MAKE IT WONDERFUL



QUALITÄT HAT BEI ZOTZ TRADITION

150 Jahre erzeugt das Weingut Zotz in Heitersheim erlesene Weine aus dem Maltesergarten. Seinen Ursprung hat das Weingut im Heitersheimer Malteserschloss, das 1845 die Familie Zotz erwarb. Die offizielle Gutsgründung mit Eintrag ins Großherzogliche Amtsregister erfolgte 1865 durch Julius Zotz, nach dem das Weingut benannt ist. Der Leitsatz „Verpflichtung zu einer Qualität der Spitzenklasse“ gilt auch heute noch für Martin und Michael Zotz, die in 4. und 5. Generation die Geschäfte führen. Mit Martins Sohn Julian ist bereits ein weiterer Nachkomme im Weingut engagiert. Die Familientradition bleibt also erhalten.

„Alljährliche Spitzenplatzierungen bei Weintests wie dem Gutedel-Cup zeigen, dass wir hier qualitativ auf einem Top-Niveau sind“, zieht Michael Zotz stolze Bilanz. Neben dem Gutedel stehen beim Weingut Zotz die Pinot-Sorten Weiß-, Grau- und Spätburgunder im Fokus, die zusammen mit dem Gutedel über 85 Prozent der Rebfläche einnehmen. Spezialitäten wie Rivaner, Muskateller, Gewürztraminer, Chardonnay oder Sauvignon blanc runden die Rebsortenpalette ab. Sie gedeihen ebenfalls vorzüglich auf den kalkhaltigen Lössböden des Heitersheimer Maltesergartens, der wichtigsten Lage des Weingutes. Am Fuße des Schwarzwaldes, bewirtschaftet die Familie Zotz ihre Weingärten schon seit 1980 nach den Richtlinien für umweltschonenden Weinbau.



Tradition wird bei der Familie Zotz immer wieder vereint mit Innovation und Pioniergeist. So begann man bereits 1977 als erstes Weingut Badens mit der Herstellung von Winzersekten im klassischen Flaschengärverfahren nach Champagnerart. Heute reifen die Zotz-Sekte in unterirdischen Kellern bis zu drei Jahre auf der Hefe und die Sektbereitung ist mit 15 % der Gesamtproduktion ein wichtiges Standbein geworden.

Seit zwanzig Jahren gehört das Weingut Zotz auch zu den Pionieren im Markgräflerland, die Premium-Gutedel im Schweizer Ausbaustil mit der Bezeichnung Chasslie oder Chasselas herstellen. Diese Gutedelweine werden vollkommen trocken ausgebaut, reifen bis zu sechs Monate auf der Hefe (franz. sur lie) und durchlaufen einen biologischen Säureabbau. Dadurch erhalten sie im Geschmack Komplexität und Cremigkeit, gepaart mit dem typisch filigranen, blumigen Gutedel-Charakter.

Staatsehrenpreis 2016 für Zotz

„Diese Weine sind Markenzeichen für unser Land als Genießerland. Sie stehen sinnbildlich für den Fleiß und das Können der Menschen in Weinberg, Kelter und Keller“ – Zitat zur Begründung der Jury.

„Die Weinbautraditionen reichen viele Jahrhunderte zurück, wobei die Erfahrungen von Generation zu Generation weitergegeben werden. Dieser Traditionsreichtum gekoppelt mit hohem Streben nach Qualität ist der Ursprung des baden-württembergischen Spitzenweinbaus.“

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 letzten Jahr mit dem Staatsehrenpreis des Landes Baden-Württemberg ausgezeichnet wurde.

Weingut Zotz

Inhaber: Martin und Michael Zotz
Staufener Str. 3
79423 Heitersheim
+49 (0)7634 1059
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 (Nov.-Mär.)

Auszeichnungen:

Staatsehrenpreis des Landes
Baden Württemberg 2016/2017
Empfohlen im Gault Millau,
Feinschmecker & Eichelmann



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.



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 16 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

KÜCHENFESTE 2018 DER SÜDLAND KÖCHE SCHWARZWALD BAAR

*Eintrittskarten / Reservierungen
über die Ticket-Hotline 0172 7421533
Preis für alle Gerichte 48,- Euro
Einlaß ab 18.30 Uhr*

„Dies und Das“
von der Himbeere mit Sauerrahmeis
von Michael Preis



IM GASTHOF ZUM RÖSSLE
HÜFINGEN-FÜRSTENBERG
DONNERSTAG 1.MÄRZ 2018

IM FLAIR HOTEL RESTAURANT
GRÜNER BAUM DONAUESCHINGEN
MONTAG 22.OKTOBER 2018



... mit dem Weingut
Julius Zotz
und dem Weingut
Lorenz und Corina Keller

Mit freundlicher Unterstützung



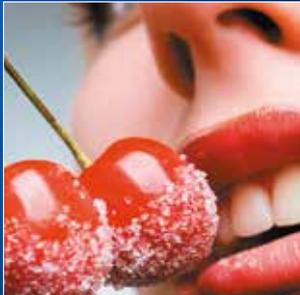
Dallmayr

Tila STEIDINGER Gastronomie-Service

TIFA
Regionalpartner

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

Ihr Partner
für Qualität
und Frische!



MÖVENPICK

Tila Steidinger GmbH & Co. KG

Rheinwaldstraße 18 · 78628 Rottweil
Telefon 07 41 / 1 74 50-0
Telefax 07 41 / 1 74 50-60
info@tila-steidinger.de · www.tila-steidinger.de

Höchste
Reinheit
liegt uns
am Herzen.

Bad Dürrheimer

Besser trinken, besser leben.®

bio
mineralwasser

Bio-Mineralwasser, eine wirklich gute Sache.

Heute ist längst nicht mehr liche Reinheit. jedes Wasser natürlich und Damit dies auch zukünftig so rein. Inzwischen sind dort oft bleibt engagiert sich Bad Dür- allerhand Stoffe angekom- heimer aktiv im Umwelt- und men die wir Menschen zu ver- vor allem im Grundwasser- antworten haben. Belastetes schutz. Im eigenen Unter- Leitungswasser sorgt immer nehmen zählt nachhaltiges wieder für Schlagzeilen. Diese Handeln zu den Grundsätzen. Entwicklung macht auch vor Soziales Engagement und vielen Mineralwässern nicht ökologische Verantwortung gehören dort seit langem zur Unternehmenskultur.

Bio-Mineralwasser bedeutet nachweislich höchste Reinheit. Bio-Mineralwasser steht also Neutrale, vereidigte Unter- für reines Wasser und auch suchungsinstitute bescheini- für nachhaltiges Wirtschaften gen Bio-Mineralwasser nur und Verantwortung für unsere beste Qualität und ursprüng- Gesellschaft.

www.bad-duerrheimer.de/bio

...vom Profi, für Profis! seit 1977

rgk

GROSSKÜCHENTECHNIK



...von Anfang an an Ihrer Seite

**Der starke Partner
der Gastronomie**
→ Alles aus einer Hand:

- Planung
- Herstellung
- Lieferung
- Montage
- Service & Kundendienst



1000m² Ausstellung

RGK Grossküchentechnik Herstellungs GmbH & Co. KG
Klaus-Gutsch-Str.1 78628 Rottweil

www.rgk-rottweil.de

0741-13193

0741-13400

info@rgk-rw.de

Was auf den Tisch kommt ...

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



PRO HO GA



PROHOGA GmbH & Co. KG, Salinenstr. 56,
78054 Villingen-Schwenningen,
Fon: 0 77 20 / 83 35-0, Fax: 0 77 20 / 83 35-60
PROHOGA Ortenau GmbH & Co. KG, Gewerbestr. 11,
77749 Hohberg-Niederschopfheim,
Fon: 0 78 08 / 94 92-0, Fax: 0 78 08 / 94 92-60
www.prohoga.de



Wo liegt dieser kleine Flecken?

Feinschmecker auf dem Weg nach Aasen

„Wer gerne gut isst und Wert auf gutes Essen legt, kann sich bei uns wohlfühlen!“, sagt der Ortsvorsteher – er hat die Brüder Niklas und Jason Grom in seinen kleinen Ort gelockt



Als Feinschmecker im Schwarzwald-Baar-Kreis kümmerte man sich bisher wenig um die kleinen Ort Aasen, zwischen Bad Dür rheim und Donaueschingen, an irgendeiner Nebenstrecke gelegen. Das hat sich über Nacht geändert. Der Grund dafür sind die beiden Brüder Niklas und Jason Grom. Sie folgten einem Ruf des Ortsvorstehers und Unternehmers Horst Hall. Der wollte offensichtlich in seinem Ort gut essen gehen und nicht weit fahren müssen. Jetzt müssen die Gourmets aus Villingen-Schwenningen und Donaueschingen zu ihm nach Aasen fahren, in die burg, die gar keine Burg ist.

Wer eine Burg in Aasen sucht, sucht vergebens. Das Gasthaus die burg bekam seinen Namen als Traditionsgaststätte von der Familie Schnekenburger. Begonnen hatte die Geschichte als kleine Gaststube in einem Bauernhof. Der Name Schnekenburger war den Stammgästen aber offensichtlich zu lang, so wurde aus dem Familiengasthaus Schnekenburger schlicht die Burg. Allerdings, wie es auch vielen alten Burgen ging, so erging es auch der Gaststätte Burg. Nach der Schließung begann ihr Zerfall. Dem gebürtigen Aasener Horst Hall und seiner Frau Sigird war es aber ein Anliegen, die Burg wieder zu neuem Leben zu erwecken. Neun Jahre war sie geschlossen. Jetzt hat Horst Hall, als Eigentümer und Ortsvorsteher, das Haus wiedereröffnet: „Wer gerne gut isst und Wert auf gutes Essen legt, kann sich bei uns wohlfühlen!“, sagte er zur Eröffnung stolz.

Gut essen ist bescheiden und aus heutiger Sicht leicht untertrieben. Denn Horst Hall hat sich um eine qualitativ hochwertige Führung gekümmert. Er hat Barbara Grom angerufen, sie hatte einst mit ihrem Mann, Willi Grom, auf den Immenhöfen eine Gartenwirtschaft betrieben, jetzt bat er sie um Kontakt zu ihren beiden Söhnen Niklas und Jason. Schließlich hatten die beiden eine Ausbildung im renommierten Hotel Öschberghof absolviert, Jason als Koch und Niklas als Restaurantfachmann. Das passt! hatte sich Hall gedacht und nicht mehr locker gelassen.



Niklas und Jason arbeiteten in der Zwischenzeit in einigen renommierten Luxus-Häusern in der Schweiz und Österreich. Jason stand in einer Sterne-Küche am Herd, Niklas arbeitet in einem 5-Sterne-Luxus-Hotel. „Eigentlich wollten wir noch ein bisschen weiter internationale Sterneluft schnuppern“, sagen die beiden heute, aber schließlich wagten sie das Abenteuer in die Selbstständigkeit.

Das Restaurant bietet Platz für bis zu siebzig Gäste, zusätzlich eine große Terrasse. Von hier sehen die Gäste auf das Geburtshaus von Horst Hall. Den Blick auf den Giebel seines alten Bauernhauses aber wollte er den Gästen nicht zumuten. Jetzt ziert ein überdimensionales Kunstwerk das alte Haus: Unten Kuhstall, oben Wohnhaus. In dreidimensionaler Perspektive kann man den Bewohnern bei ihren alltäglichen Besorgungen zuschauen. „Da wird es den Gästen nie langweilig“, lacht Niklas Grom. Wenn er allerdings die Gerichte der Küche serviert, ist es mit der Langeweile so oder so vorbei, dann stehen wahre kulinarische Kunstwerke vor den Gästen: Vulkanspargel in Buchweizenmarinade mit geräuchertem Ziegenricotta, Champignoncreme und eingelegter Quitte, oder mit Ziegenfrischkäse und Topfen gefüllte Ravioli mit Waldpilzrahmsauce, jungem Spinat und Haselnüssen, oder gebratener Hirschrücken mit dunkler Gewürzjus, eingelegten Beten und Süßkartoffel, oder confierter Zander mit Waldpilzrahmsauce, Ofensellerie und Gerstenrisotto, oder ...

Es lohnt sich also für Gourmets die alte Straßenkarte hervorzukramen, die burg zu suchen, die gar keine Burg ist oder einfach in das Navigationsgerät einzugeben:

hotel die burg
Burgring 6
78166 Donaueschingen-Aasen
+49771 17510050
www.burg-aasen.de

Beste Qualität aus der Region für die Gastronomie

Färber bietet Köchen ein großes Sortiment an schlachtfischem Fleisch und Handelswaren



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

Aus der Region von Färber

Fleisch aus der Region und die Verarbeitung aus erster Hand sind der Garant für die frische und hohe Qualität von Färber. Die kurzen Wege vom Landwirt bis zum Schlachthof ermöglichen einen tierschutzgerechten und schonenden Transport. Mit eigenen Schlachthöfen und Zerlegebetrieben wird das Fleisch ohne Umwege und direkt vor Ort aus einer Hand verarbeitet.

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



Großes Sortiment

Färber bietet schlachtfisches Fleisch aus der Region aus eigenen Schlachthöfen und Zerlegebetrieben. Die Produktpalette umfasst das gesamte angestammte Sortiment von schlachtfischem Fleisch vom Schwein, Rind, Kalb und Lamm. Mit großer Kompetenz ist Färber auch bei Fleisch aus Süd- und Nordamerika sowie Australien der passende Ansprechpartner. Das Sortiment wird ergänzt durch Handelswaren wie Wild, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte, Wurst und Käse. Die Sortimenstliste umfasst derzeit über 5.000 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
Telefon 07641 5860 www.farber.de



Beim Couvert mit Brot zeigt sich die verführerisch knusprige Stärke des Restaurant Café Rapp

Der Joker steht in der Backstube: Ernst Rapp, der Senior der Familie, backt das Brot mit Leidenschaft. Das Brot erfährt eine Renaissance – Gourmets wollen keine Aufbackware sondern frisches Brot!

Das kulinarische Vergnügen im Restaurant Café Rapp beginnt, wie es sich in Gourmetrestaurants gehört, schon mit dem sogenannten Couvert. Perfekt eingedeckt sind die Tische mit Besteck, Servietten und Gläsern, aber auch mit Brot und Butter. Der erste Bissen ist für viele Gäste schon eine Offenbarung. Das Brot erinnert an die Bauernbrote der Kindheit: Kräftige, dunkle Kruste, kross, knusprig und knackig. Der Teig innen hell, locker mit Luftlöchern und einem herzhaften, runden Weizengesmack.



Der Joker für das perfekte Couvert steht im Restaurant Café Rapp in der Backstube. Der Vater des heutigen Küchenchefs, Alexander Rapp, Ernst Rapp ist Bäckermeister. Die beiden sind aus dem gleichen Holz geschnitzt, jeder der beiden Männer macht seine Profession mit Leidenschaft und Hingabe. Die Gourmetkritiker, wie die des Guide Michelin, empfehlen schon längst die Fahrt nach Buchenberg, zu Alexander Rapp. Vermutlich haben sie alle, vor dem Genuss ihrer Menüs, in das Brot des Couverts gebissen, das Restaurantleiter Alexander Pfaff mit Butter oder Tomatenbutter, Gäneschmalz oder Olivenöl serviert. Ernst Rapp, der Senior der Familie, lacht, wenn er hört, wie begeistert die Gäste von seinem Brot schwärmen. Gutes Brot erfährt zurzeit eine Renaissance. „Vom Vortag ist bei uns der Vorteig“, sagt Ernst Rapp und verrät damit auch gleichzeitig ein Geheimnis seiner Brotbackkunst. Dreißig Prozent Roggen- und siebenzig Prozent Weizenmehl mischt er zusammen, gibt in Wasser aufgelöste Hefe in eine Mehlmulde, deckt sie mit etwas Mehl ab und lässt diesen Vorteig über Nacht stehen. „Gutes Brot will Weile haben!“, sagt Ernst Rapp. Wer nimmt sich heute noch die Zeit und lässt einen Teig eine ganze Nacht gehen. Und auch danach, im Backofen, hat es der Bäckermeister nicht eilig. „Eine Stunde im Backofen ist zu wenig“, weiß er aus Erfahrung, „ich lass das Brot mindestens noch zehn Minuten nachbacken.“

Sein Erfahrungsschatz ist sein größtes Plus. Seit über fünfzig Jahren steht Ernst Rapp in der Backstube. Das Bäckerhandwerk lernte er in Freiburg, Konditor danach in Tuttlingen und viele Tricks und Kniffe erfuhr er in München. 1967 kam er nach Buchenberg zurück und baute mit seiner Frau das Café aus. „Alexander hat jetzt in der vierten Generation übernommen“, sagt der Senior stolz. Gerade stürzt der Junior in die Backstube und fragt: „Vater, hat du noch Brot, die Gäste ...“. Ernst Rapp strahlt und drückt ihm eines der frisch aus dem Ofen gezogenen

Laibe in die Hand. Warum wurde er nicht Bäcker, sondern Koch? „Um zwei ins Bett gehen ist kein Problem“, winkt Alexander Rapp ab, „aber um zwei Uhr aufstehen, wer will das mit achtzehn Jahren?“

Die Gäste im Restaurant sind froh, dass Alexander Rapp Koch wurde und heute eines der feinsten Restaurants im Schwarzwald-Baar-Kreis führt. Sie sind aber auch glücklich, dass der Senior, Ernst Rapp noch immer in seiner Backstube steht und das Brot für das Couvert backt. – Und immer mehr kommen am Wochenende und hoffen ein Bauernbrot im Verkauf an der Theke des Cafés zu ergattern.

Übrigens backt Ernst Rapp auch eines der feinsten Vollkornbrote, oder die eigenen Brötchen für das Restaurant und den Hotelbetrieb. Am besten man übernachtet im Hotel-Café und Restaurant Rapp: Lässt sich zum Couvert des Abendmenüs das Bauernbrot reichen, zum Frühstück das Vollkornbrot und am Mittag die frischen Brötchen zum Salatbuffet. – Und gerne am Abend

KÜCHENFESTE

DER SÜDLAND KÖCHE
SCHWARZWALD BAAR

IM GASTHOF ZUM RÖSSLE
HÜFINGEN-FÜRSTENBERG
DONNERSTAG 1. MÄRZ 2018

IM FLAIR HOTEL RESTAURANT
GRÜNER BAUM
DONAUESCHINGEN
MONTAG 22. OKTOBER 2018

JETZT RESERVIEREN!



Zweierlei Glühweinbirne gefüllt von Xaver Wolfsteiner

Zu den absoluten Spitzen-Anlässen des Jahres gehören die sogenannten „Walking Dinner“ der „Köche“. Das sind außergewöhnliche Leistungsschauen mit besonderer Note. Umrahmt von netten Menschen gelingt es den wenigsten alle „Amuse Gueules“ oder „Appetithäppchen“ an solch einem Abend zu probieren.

Mit den Weinen
der Winzer
Weingut
Julius Zotz und
Weingut Lorenz und
Corina Keller

Eintrittskarten
über die beiden Restaurants
oder über die Ticket-Hotline
0172 7421533
Preis für alle Gerichte
48,- Euro
ab 18.30 Uhr

Auf der CMT in Stuttgart neu bekräftigt

Südländ Köche stärken Marke Baden-Württemberg

Baden-Württemberg ist ein ausgewiesenes Genießerland. Südländ – von der Ortenau, über das Breisgau, Markgräflerland, den Schwarzwald und Bodensee bis in das Allgäu – bietet dazu eine abwechslungsreiche Küche und die besten Köche. Viele Touristen kommen nur wegen der ausgezeichneten Restaurants nach Südländ. Nördlich des Saucen-Äquators, also nördlich des Mains, schielen die Gourmets sehnsüchtig nach Südländ und suchen auf den Internetseiten nach den besten Häusern. Deshalb stellen wir – Die Redaktion – längst auf unserer Homepage alle unsere Köche auch überregional vor, bieten die kostenfrei App Die Köche und präsentieren die Südländ Köche auch in Zusammenarbeit mit der Tourismus Marketing Baden-Württemberg GmbH auf deren offiziellen Homepage: www.tourismus-bw.de

Tourismus und Genuss gehören zusammen. Schöne Ferien benötigen gute Hotels und Restaurants. Feinschmecker informieren sich in Restaurantführern, doch welcher ist glaubwürdig? Als unbestechlich gilt der rote Führer des Michelin, doch Sterneküche ist nun mal nicht für jeden Tag. Internet-Tipps dagegen sind meist fraglich. Die Südländ Köche haben sich in den vergangenen Jahren unter Feinschmeckern einen guten Ruf erworben, sie haben erfahren: Auf diese Tipps kann man sich verlassen! Längst fragen Gäste aus dem hohen Norden in der Redaktion an, schon bevor sie in den Süden in den Urlaub starten:

Wo kann man hier gut essen?

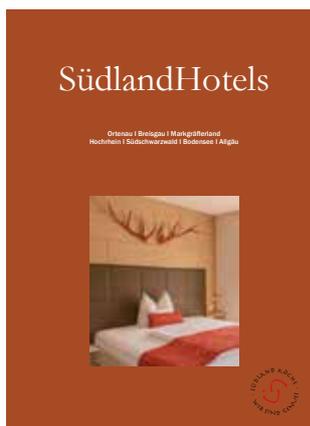
Diese alltägliche Frage kann man sich im Internet auf unserer Homepage beantworten lassen, oder in einem Restaurantführer, den es im Buchhandel zu kaufen gibt. Darin beantworten die Köche der jeweiligen Regionen die Frage selbst. 156 Köche empfehlen darin Kollegen, die ihrer Ansicht nach anständig kochen.

Wo kann man hier gut essen?

Gmeiner Verlag - Köche empfehlen
Köche - 156 Genussadressen 9,90 Euro
SüdländHotels gegen Porto
beim Verlag **Die Redaktion**



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. Hier muss das Bett frisch gemacht sein, so dass er sich sorglos hineinfallen lassen und tief schlafen kann. 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.



Weingut Lorenz und Corina Keller



Erzingen



*Zeitnah
Zeitreise
Zeitlos*

Weingut Lorenz & Corina Keller
Steinbuck 36
79771 Klettgau-Erzingen
Tel. +49 (0)7742. 85 86 64
info@weingut-lck.de
www.weingut-lck.de



Die V-Klasse.
Erlebe Lebensgröße.



Anbieter: Daimler AG, Mercedesstraße 137, 70327 Stuttgart



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



Säfte mit Stil

Darf es heute etwas Besonderes sein?

Anspruchsvolle Gäste lieben anspruchsvolle Getränke. Deshalb sollten die exquisiten Saftspezialitäten von Schlör aus Radolfzell auf keiner guten Getränkekarte fehlen. Entdecken Sie die Vielfalt, die Frische und die Qualität aus unserem Paradiesgarten. Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit den Geschmackserlebnissen aus dem großen Schlör-Sortiment.

