

SÜDKURIER

KOCHREIEN

MIT DEM SÜDKURIER

Dieter
Wacker

Markus
Waibel

Carsten
Bohn

Andreas
Schuler

Roland
Wallisch



Inhalt
und
Vorwort

Carsten
Bohn

Andreas
Schuler

Dieter
Wacker

Markus
Waibel

Roland
Wallisch

Rezepte für jeden Geschmack - Mit einem Vorwort von Gaby Hauptmann

Männer an den Herd!

In der Erziehung von Carsten Bohn, Andreas Schuler, Dieter Wacker, Markus Waibel und Roland Wallisch muss jemand etwas Entscheidendes richtig gemacht haben. Denn bei den fünf Herrschaften wird die Frau nicht am Herd allein gelassen. Darf man meinen – denn wer übers Kochen schreibt, der kocht wohl auch höchstpersönlich. Der allen fünf Arbeit gebende SÜDKURIER macht sich das seit längerer Zeit in Person von Roland Wallisch zu Nutze – für viele Leser untrennbar mit kulinarischen Themen verbunden. Mittlerweile hat sich in der Wochenendbeilage einiges verändert, und aus dem „Kulinarischen“ wurde „ReinGeschmeckt“. Aber nicht nur das: Roland Wallisch hat sich gar verüfflicht –

bildlich gesprochen. Wie Männer nun mal so sind, geborene Herdentiere – man kennt das exemplarisch von Wanderungen am Männertag – hat sich Verstärkung an den Herd gesellt. Die Herren sind Vertreter eines Trends, den manche Frauen weinend, andere freudestrahlend registrieren: Wo (in diesem Fall: annähernd) professionell gekocht wird, spielt das weibliche Geschlecht kaum eine Rolle. Es gibt nur fünf Frauen, die sich einen oder mehrere Sterne erkochten, aber 191 Männer. Unsere Köche haben zwar keine Sterne, sondern nur ein schmackhaftes Hobby, aber diese männliche Domäne möchten wir nicht antasten. Wir wissen zwar, dass Frauen genauso gut kochen, mindestens. Aber lassen wir den Männern ihren Spaß. (ng)



@ Informationen

Das Schlaraffenland gibt es nicht nur im Märchen. Im wahren Leben ist es das SÜDKURIER-Genuss-Portal und enthält neben einer Gastro-Datenbank - mit Bewertungsmöglichkeit für 6000 Betriebe aus dem SÜDKURIER-Land durch die User – einen reichen Fundus an Rezepten, Bildergalerien zu Gastro-Events und lesenswerte redaktionelle Beiträge zu Themen rund um Ernährung und Genuss. Zwei Mal im Jahr erscheint außerdem „Schlaraffenland – Das Magazin für Genuss & Lebensart“ als Beilage im SÜDKURIER. Lust auf Genuss?

Mehr Informationen gibt es im Internet unter:
www.schlaraffenland.suedkurier.de

Carsten Bohn

Meine kochende Leidenschaft begann vermutlich damit, dass ich auf den Tag 33 Jahre, nachdem der Begründer der modernen Kochkunst, Auguste Escoffier, starb, das Licht der

Welt erblickte. In meiner Jugend verbrachte ich viel Zeit bei meiner Tante, die zwei Restaurants führte, in denen ich erste Erfahrungen mit dem Küchendienst machte. Die Gastronomie finanzierte auch mein Studium – und führte mich bis zur Position eines *Commis Tourant* in einem mit drei Hauben ausgezeichneten Schweizer Gourmet-Restaurant. Heute bedeutet das Kochen für mich vor allem Entspannen vom Alltag und Pflege von Freundschaften. Unter dem Motto: „Lieber 'ne Laus in der Supp' als gar kein Fleisch!“ mag ich dann auch lieber Käse zum Abschluss eines Menüs statt eines süßen Desserts. Mein besonderes Interesse gilt der Molekulargastronomie, bei der Phänomene der Kochkunst physikalisch und chemisch erforscht werden und sich daraus ganz neue Koch- und Küchentechniken entwickeln. Favoriten am Herd sind deshalb auch Ferran Adrià und Heston Blumenthal. Zu meinen weiteren Leidenschaften gehören die Jagd, Fischerei und scharfe Sachen. Als bekennender Chilihead kultiviere und konserviere ich diverse Chili-Sorten selbst. Auch lecker: Beim SÜDKURIER kultiviere ich unter anderem das Genuss-Portal Schlaraffenland.

Dieter Wacker

Wenn sich wie bei mir die Angelei zur großen Leidenschaft entwickelt hat, dann ist der Weg in die (Fisch-)Küche nicht weit. Und es ist absolut kein Hexenwerk, eine frische Forelle, die kurz

zuvor noch in einem klaren Schwarzwald-Bach in der Strömung stand, als leckere Mahlzeit auf den Tisch zu bringen. Ich gestehe: Von noch so raffinierten Fischrezepten halte ich nicht so viel. Für mich muss ein Fisch auch nach Fisch schmecken. Das heißt: Üppige Soßen, dicke Käse- oder sonstige Schichten über dem Fisch oder gar massive Füllungen lenken nur vom wahren Geschmack ab. Was gibt es Schöneres als eine nur in Butter gebratene Forelle mit lauwarmem (badischen) Kartoffelsalat und frischem grünen Salat als Beilage? Alles zusammen erfordert sicher keine hohe Kochkunst, vielleicht nur etwas Mut zur einfachen, reinen Küche. Sie, liebe Leserin und lieber Leser, ab und an mal auf diesen Weg mitzunehmen, das ist die Motivation, mich hier in den Kreis der kochenden Kollegen einzureihen. „Einfache“ Küche bedeutet aber nicht den Griff zur Tütensuppe und den Pilzen aus der Dose, es geht um frische und reine Produkte. Und deshalb gehört für mich das Einkaufen untrennbar zum Kochen dazu. Mir selbst die Produkte auszusuchen, die ich in der Küche verarbeiten möchte, ist die halbe Freude am Kochen. Die andere Hälfte hole ich mir seit über 30 Jahren dann am Herd.

Markus Waibel

Wie ich zum Kochen kam? Wahrscheinlich wie viele Männer: als unfreiwilliger Single. Der Selbsterhaltungstrieb brachte mich an den Herd, doch aus der Not heraus entstand eine Leidenschaft,

die bis heute anhält, auch wenn aus dem Single inzwischen ein Familienvater (41) geworden ist. Als Sportredakteur bin ich ein glühender Verehrer des Klinsmann-Kochstils. Will meinen: Schön viel junges Gemüse in den Topf und immer mutig nach vorne kochen, ohne Scheu vor seltsam anmutenden Experimenten. Was dem Klinsmann sein Odonkor, ist mir die Baileys-Mango-Sauce. Da darf auch mal ein Test in die Hose gehen – aber nur, wenn es um nichts geht (außer vielleicht um die Gunst der eigenen Gattin). Wenn es drauf ankommt und die Kulisse größer ist (es muss ja nicht gleich die ganze Welt zu Gast sein), wird ein bisschen weniger Risiko gegangen. Läuft's dennoch nicht rund am Herd, hole ich auch mal einen eingespielten, erfahrenen Kochfeld-Strategen ins Team – meine Mutter. Mit ihren Tipps ist der Rest Formsache, ein Elf-mmmh-Meter, den ich nur noch verwandeln muss. Und dann rückt das große Ziel ein Stück näher. „Mit dem Kochbuch in der Hand und dem besten Stück vom Schwein, werd' ich Koch-Weltmeister sein!“ Na ja, vielleicht nicht gerade Weltmeister. Es reicht, wenn am Schluss alle zufrieden sind. Wie beim Klinsmann eben.

Roland Wallisch

Was habe ich hier eigentlich verloren? Koche mehr schlecht als recht und schon gar nicht besser als meine Frau. Zum Zeitungskoch wurde ich vor viereinhalf Jahren kurzerhand ernannt,

einzig aus dem Grunde, weil meine Mutter Französin war. Seither werkele ich im „Kulinarischen“ herum und bin nun aufgestiegen ins „Rein-Geschmeckte“. Jetzt muss ich bestehen neben dem *Commis Tourant* Carsten Bohn beispielsweise. Bezugsfertig neben Champions League. Immerhin hatte ich in den 80ern einmal eine ganz kreative Phase. L281MVP nannte ich eine von mehreren Soßenschöpfungen, die ich mir zu Kartoffeln oder Karotten reichte. L stand für *Lait*, also Milch, die Zahl für den Schöpfungszeitpunkt (Februar '81), das M für *Moutarde* (Senf), das V für Vermouth und das P für *Poivre* (Pfeffer). Mir haben diese Soßen geschmeckt, einmal brachte ich ein solch besoffenes Gemüse auf eine Seminarparty bei Frau Privatdozentin Senta Trömel-Plötz mit – sie forschte über „Sprache, Geschmack und Macht“. Die Frauen fanden das höflich interessant, leer wurde der Topf immerhin auch. Zu gewagten Experimenten sollten Sie mich nicht verleiten, denn dazu fehlen mir etliche Geschmacksnervendiplome. Meine Rezepte hier sind also niemals meine Rezepte, weshalb Sie sich auch drauf verlassen können, dass sie einigermaßen brauchbar sind. Hoffe ich.

Andreas Schuler

Wenn das kochende Vorbild ein Kanadier mit einem Faible für die spanische Küche und einer ausgeprägten Abneigung gegen jede Art von Kochbüchern ist, dann ist der weitere

Weg in der Küche vorgezeichnet: Improvisation ohne penible Blicke auf Rezepte. Der Kanadier ist mein Schwiegervater, mit ziemlicher Sicherheit einer der besten Köche überhaupt und zaubert bei unseren regelmäßigen Besuchen in der Heimat meiner Frau täglich Gerichte auf den Teller, bei denen Sternköche und solche, die sich dafür halten, nur neidisch erörtern würden. Wenn die kanadische Fraktion meiner Familie am Bodensee weilt, begeistert Schwiegervater nicht nur uns, sondern zuweilen auch Freunde mit seiner Küche. Und so beschloss ich vor einigen Jahren, in seine großen Fußstapfen treten zu wollen. Wenn wir uns sehen, verbringen wir Stunden in der Küche und versuchen uns in selbst ausgedachten Menüs, die so niemals mehr gekocht werden und so niemals vorher gekocht wurden. Meine Frau, die ebenso wie ich 36 Jahre alt ist, und unsere Jungs (sieben und anderthalb) sind meine größten Kritiker – und haben nur selten Spaß an meinen Kreationen. Kein Wunder – sie sind ja auch die von Daddy beziehungsweise von Grandfather gewohnt. Nur unser Mischlingshund Lobo ist regelmäßig angetan von den gefühlten Köstlichkeiten.



DazuGerecht

Wie wäre es mit einem Mojito aus dem Siphon? Man nehme: 190 Milliliter Limettensaft, 250 Milliliter Wasser, 190 Milliliter weißen Rum, 60 Gramm Demerara-Zucker (Rohrzucker), einen Schuss Angostura, zwei frische Minzweige, ein und ein Viertel Blatt Gelatine à 2 Gramm (in kaltem Wasser eingeweicht) – das ergibt etwa zehn Gläser. Und so geht's: Ein Viertel des Wassers wird mit dem Zucker erhitzt und die eingeweichte Gelatine darin aufgelöst. Die restlichen Zutaten werden in einem Mixer püriert. Die Zucker-Gelatine-Mischung dazugeben, nochmals mixen, durch Sieb und Trichter in den Siphon füllen. Siphon schließen, mit einer CO2-Kapsel füllen und mindestens zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. In eisgekühlte Gläser füllen.



Schäume sind Träume

Oder: Ferran Adrià – der Chemiker, der aus der Küche kam

Er gilt als bester Koch der Welt. Magier der Texturen, Konsistenzen und Aggregatzustände. Kaum ein Koch polarisiert die Welt wie Ferran Adrià. Dennoch oder gerade deshalb ist sein Lokal auf zwei Jahre im Voraus ausgebucht, und hat man doch mal einen der begehrten 60 Plätze ergattert, fallen für etwa 30 Gänge 150 Euro an. Allerdings: ein echtes Schnäppchen im Vergleich zu anderen besternten Kollegen wie zum Beispiel Marc Veyrat. Dessen Menü „Symphonie“ in 18 Gängen kostet schlappe 385 Euro pro Person, ohne Weine versteht sich, und übernachteten muss man auch noch im lächlichen Nirgendwo.

Adrià's eigentlicher Verdienst ist die Wiederbelebung des Sähne-Siphons. In den 60er und 70er Jahren gehörte dieses Küchen-Utilens zum festen Bestandteil der sonntäglichen Kaffeetafel, und niemand dachte auch nur entfernt daran, man könnte mit diesem Ding noch etwas anderes herstellen außer Sprühsahne. Dann kam Adrià, befüllte den Siphon mit relativ flüssigem Kartoffelbrei, schäumte ihn auf und reichte gehobelte Trüffel dazu; seine Espumas – Schäume – waren geboren. Die Experimentierfreude kannte keine Grenzen, und so wurde alles, was sich fein püriert durch ein Sieb streichen ließ, mit CO2-Kapseln zum luftigen

Geschmack in warm oder kalt geschäumt.

Inzwischen widmet Adrià sich während des halben Jahres, in dem sein Restaurant geschlossen bleibt, neuen Rezepturen, von denen nicht alle ohne Laboratorium zubereiten sind – denn wer hat schon auf die Schnelle flüssigen Stickstoff zur Hand? Aber nachdem mein Kollege Roland Wallisch Ihnen beim letzten Mahl ein einfaches Rezept statt Alain Ducasse servierte, gibt es heute etwas Experimentalküche, mit der Sie die nächste Tupper-Party sprengen können. Die benötigten chemischen Zutaten bekommen Sie problemlos in der nächsten Apotheke. Kaviar ist sicher nicht jedermanns Geschmack und in Zeiten abnehmender Störbestände auch politisch nicht korrekt. Warum also nicht mal seinen Gästen etwas Außergewöhnliches servieren –

Melonenkaviar. Das Überraschende daran ist, er sieht aus wie Lachs- oder Forellenkaviar, und wenn man die Perlen mit der Zunge am Gaumen zerdrückt, platzen sie und geben im Innern den noch flüssigen Saft frei. Ferran Adrià serviert ihn in seinem Restaurant „El Bulli“ in Kaviardosen. Dazu passt ein geschäumter Mojito.

Wie eingangs erwähnt, ist das Restaurant auf Jahre ausgebucht, aber bei meiner per E-Mail versuchten Reservierung meinte der freundliche Empfang, wenn ich gerade mal in der Gegend wäre, sollte ich es doch spontan probieren, da es ab und an mal einen freien Platz gäbe. – Für alle, denen Spontantät nicht liegt oder die keine Lust haben, zwei Jahre auf einen Tisch zu warten, hier zwei Rezepte aus dem Restaurant „El Bulli“ (Internet: www.elbulli.com) ...



DazuGerecht

Bunte Etiketten künden jährlich am 3. Donnerstag im November von seiner Ankunft: Die Rede ist vom ersten Wein, Beaujolais Nouveau (auch Beaujolais Primeur), der schon im Jahr seiner Herstellung verkauft werden darf. Was Anfang der 50er Jahre als Marketing-Coup von Winzer Georges Duboeuf entstand, gehört heute zu den größten Publicity-Aktionen der Weinmaschinerie. Den größten Erfolg feiert er im Land der aufgehenden Sonne, etwa 50 Prozent der Produktion geht nach Japan. Dort schätzt man die Frucht der Gamay-Rebe, die fehlende Adstringenz durch Gerbstoffe und die nicht vorhandene Säure. Wer also den schnellen, unkomplizierten Geschmack von roten Beeren gepaart mit einem Hauch Bananemag, sollte jetzt zugreifen. Allen anderen seien die ausgereiften Weine aus dem Beaujolais (zum Beispiel Fleurie, Brouilly oder Morgon) empfohlen, die natürlich nicht an die Qualität ihrer großen Brüder aus dem Burgund heranreichen, durch das Fast-Drink-Image des Nouveau allerdings auch deutlich preiswerter zu haben sind.



Wild auf Wild

Drei mal Drei – herbstliche Häppchen für St. Hubertus

Der 3. November steht ganz im Zeichen des heiligen Hubertus. Der Legende nach soll er ein zügelloser Edelmann ohne Regeln gewesen sein – so auch seine Art zu jagen. Als er einem besonders prächtigen Hirsch nachstellte, sei ihm dieser mit einem leuchtenden Kreuz im Geweih erschienen. Durch die Vision habe Hubertus den Schöpfer im Geschöpfe erkannt und sei zu einem ehrfurchtsvollen Bewahrer und Heger der Natur geworden, der sich fortan der Religion zuwandte und später sogar Bischof von Lüttich wurde. Schon wieder Belgien, werden Sie sagen, hatten wir doch letzte Woche, und Kollege Wallisch wird die Fleischlastigkeit der heutigen Rezepte anprangern. Aber der Herbst ist nun mal Wildzeit, und landauf, landab werden in diesen Wochen die traditionellen Hubertusmessen gefeiert. Die Altäre werden mit bunt verfarbtem Laub und reifen Waldkrüchern feierlich geschmückt, gemahnt wird an die Ehrfurcht vor dem Geschöpf und den bewussten Umgang mit der Natur. Dabei bietet heimisches Wildbret Genuss ohne Reue in doppeltem Sinn. Zum einen unterstützen Konsumenten die nachhaltige Nutzung eines der ursprünglichsten Nahrungsmittel, welches keine langen und stressigen Transporte kennt. Zum anderen ist das

Fleisch von Wildtieren reich an Vitaminen und Spurenelementen, enthält keine Leistungsförderer oder Antibiotika und zeichnet sich durch einen niedrigen Fettgehalt aus. Kurz: gesund und lecker.

Doch auch ich gelobe feierlich für das nächste Mahl, den fleischlichen Genüssen zu entsagen und Ihnen stattdessen kulinarische Last-Minute-Geschenke zu offerieren. – Versprochen.



Wildschweinschinken, Hasenrücken und Hirschpraline erfreuen jeden Wildliebhaber.

Melonenkaviar – Caviar imitation el bulli

Für den Melonenkaviar: 500 Gramm vollreife Cantaloup-Melone, 2 Gramm Alginat (Apotheke); Für die Kalziumchloridlösung: 2,5 Gramm Kalziumchlorid (Apotheke), 500 Milliliter Wasser. Für die Garnitur: Fruchtkerne von einer Passionsfrucht, kleine Minzesträußchen.

Melone schälen, entkernen, das Fruchtfleisch im Mixer fein pürieren und durch ein feines Sieb oder Tuch passieren. Ein Drittel vom Saft in einen Mixer geben, Alginat zugeben und mixen, bis sich alles gut vermischt hat. Auf 90 bis 95 Grad Celsius erhitzen, etwas abkühlen lassen, dann den restlichen Saft dazugeben, durch ein Sieb passieren und beiseite stellen. Kalziumchlorid mit kaltem Wasser vermischen und in ein flaches Gefäß geben.

Fertigstellung: Den Melonensaft in Spritzen (ohne Injektionsnadeln) aufziehen und tropfenweise in die Kalziumchloridlösung fallen lassen. Die Tropfen eine Minute in der Lösung fest werden lassen, dann die Melonenperlen in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser spülen. Abtropfen lassen. Nach Belieben in Kaviardosen oder -gläsern oder auf Tellern anrichten. Mit ein paar Passionsfruchtkernen und Minzesträußchen garnieren. – Das Ganze funktioniert übrigens auch mit anderen Säften. Bilder: Francesco Guilmaret

Drei Hubertus-Häppchen

Hirschpraline mit Kastanienpüree Esskastanien kreuzweise einschneiden und bei 200 Grad für 10 Minuten backen, noch heiß schälen und in Butter mit Zucker karamellisieren. Mit etwas Wasser ca. 40 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist; mit Milch zu einem kompakten Püree mixen, abschmecken. Hirschrückensteak mit Salz und Pfeffer würzen, in der Pfanne medium braten, ruhen lassen und dünn aufschneiden. Mit einer Nocke Kastanienpüree zu einer Praline formen, mit etwas erwärmten Quittengelee überglänzen und mit frischem Thymian garnieren.

Hasenfilet auf Waldorfsalat Seliereisalat aus dem Glas gut ausdrücken und mit etwas leichter Mayonnaise, grob gehackten Walnüssen und Mandarinen-Orangen aus der Dose verrühren, salzen und pfeffern. Hasenfilet würzen, medium braten, schräg in kleine Medaillons aufschneiden, mit den restlichen Mandarinen belegen und mit Quittengelee überglänzen.

Wildschweinschinken mit kandierter Orange Unbehandelte Bio-Orange in sehr dünne Scheiben schneiden, in Lauterzucker (100 ml Wasser mit 100 g Zucker) 10 Minuten kochen und im Sud abkühlen lassen. Auf Backpapier im Backofen bei 100 Grad knusprig trocknen/backen. Den dünn aufgeschnittenen Schinken mit etwas Frischkäse zu Tüchchen aufrollen und mit Preiselbeeren auf Orangenscheiben setzen. **Tip:** Die verwendeten Zutaten sind untereinander beliebig kombinierbar.

DazuGerecht

Genau das richtige Getränk für eine zünftige Halloween-Party ist eine Schlammbowle. Die sieht zum Glück nur zum Grinsen aus – denn natürlich schmeckt sie richtig lecker. Und zwar kleinen Quäl- und großen Poltergeistern gleichermaßen. Für die Bowle brauchen Sie: frische Früchte (oder welche aus der Dose) – die Auswahl bleibt Ihnen überlassen. Dazu: zwei Flaschen Maracujasaft, eine Flasche Mineralwasser und ein Liter Vanilleeis. Stellen Sie Früchte und Maracujasaft kalt und geben Sie kurz vor dem Servieren kaltes Mineralwasser und Vanilleeis in kleinen Portionen dazu. Kleiner Tipp: Für Erwachsene dürfen die Früchte vorher in Wodka mariniert werden – und statt Mineralwasser ist Sekt angebracht.



Von Festen und Bräuchen, Kindern und Hühnern

Die Halloween-Party gelingt schon mit einfachen Rezepten

Lassen Sie mich, liebe Leser, zunächst ein kurzes Wort des Grüßes an meinen geschätzten Kollegen Roland Wallisch verlieren, der Ihnen letzte Woche das Poulet de Bresse kredenzte. Zu keiner Zeit wäre mir seine Vorliebe für Morcheln im Herbst ein Grund gewesen, ihn der Lächerlichkeit preiszugeben. Was mich jedoch in der Tat erstaunte, war, dass er eine Sammlung von Hühnerteilen dem legendären Poulet de Bresse vorzog, dem einzigen Vogel weltweit mit eigener Appellation d'Origine Contrôlée. Nicht umsonst gilt er als Wahrzeichen der Grande Nation und verkörpert die Landesfarben. Klassischerweise wird er von seinem stolzen Geflügelzüchter nach der Schlachtung in ein Leichtentuch aus feiner Baumwollgaze genäht und so feilgehalten. Hierbei ragen noch seine Insignien heraus: Roter Kamm, weißester Federkranz am Hals und stahlblaue Füße – Pardon, Ständer! ...

Wo war ich? – Ach ja, auch dies ein schöner Brauch, allerdings werde ich Sie heute mit deutlich profaneren Rezepten beglücken, welche jedoch zum Gelingen einer Halloween-Party durchaus beitragen. Ob Halloween nun das keltische Neujahrsfest Samhain oder der christliche Abend vor Allerheiligen (All Hallows Eve) ist, wird weiter im Elfenbeinturm der Gelehrten entschieden. Meinen Kindern ist das auch ziemlich egal. Hauptsache feiern – bzw. der Beginn der

vorgezogenen fünften Jahreszeit. Nach unserer ersten Halloween-Party im vergangenen Jahr war ich überrascht, wie viele Nachbarn sich bereits mit dem Kauf von Süßigkeiten auf diesen importierten Brauch eingestellt hatten. An dieser Stelle ein weiterer Gruß, an unsere Zahnärztin.

Um der zuckerlastigen Bettelei eine halbwegs gesunde und nahrhafte Grundlage zu geben, gehören zu den kulinarischen Höhepunkten: verlorene Finger, Popelsuppe, Wurm-pudding und Schlammbowle. Mir persönlich ist ein Hühnchen à la Crème deutlich lieber. Aber was auch geschehen mag, seien Sie gerüstet, wenn es am 31. Oktober an Ihrer Tür klingelt und es heißt: Süßes oder Saures – und wählen Sie klug! Und wenn Sie am 15. Dezember noch nichts vorhaben, schauen Sie doch in Bourg-en-Bresse vorbei und genießen Les Glorieuses – das Fest der rühmreichen Hühner. Weitere Termine: Pont de Vaux 17. Dezember, Montrevel-en-Bresse 19. Dezember, Louhans 20. Dezember.

Internet: www.glorieusesdesbresse.com

Verlorene Finger, Popelsuppe und Wurm-pudding

Verlorene Finger: Wiener Würstchen in der Hälfte brechen, am nicht gebrochenen Teil ein Mandelblättchen (Fingernagel) reinstecken und mit Ketchup (Blut) garnieren.

Popelsuppe: Natürlich dürfen an Halloween Kürbisgeister nicht fehlen – und das ausgehöhlte Fruchtfleisch soll nicht verkommen. Was liegt näher als eine Kürbis-suppe? Da die meisten Kinder allerdings alles andere als Kürbis-Fans sind, wird die Suppe etwas aufgepeppt und umbenannt. Dazu eine Zwiebel in Butter glasig andünsten, das Kürbisfleisch dazugeben und mit Brühe und Sahne aufgießen. Sobald das Fruchtfleisch weich ist – pürieren, mit Pfeffer, Salz und etwas Zucker abschmecken und fünf Minuten vor dem Servieren Tiefkühlerben unterrühren. Eventuell mit Kernöl ein Spinnennetz auf die Suppe zaubern.

Wurm-pudding: Götterspeise nach Packungsanleitung zubereiten und in eine große oder mehrere kleine Schalen geben. In die noch flüssige Götterspeise Gummwürmer und aufgedrehte Lakritzschnecken geben. Mehrere Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen. Schalen kurz ins heiße Wasserbad geben und auf einen Teller stützen. Schale abheben und um den Pudding Marmelade verteilen. Mit Zucker-perlen und Gummwürmern verzieren.



Dazu *Gerecht*

Ein Klassiker an Weihnachten und Silvester ist die Feuerzangenbowle. Streng genommen ist sie eigentlich keine Bowle. – Da in Deutschland mehrheitlich kalte Wein- und Schaumwein-haltige Getränke als Bowlen bezeichnet werden und damit das Glasgefäß gemeint ist, nennt man das Heißgetränk Punsch. Der Begriff stammt aus dem indischen Sprachgebrauch. „Panch“ bedeutet „fünf“ und bezeichnet die Grundzutaten: Tee, Arrak (auch: Reisbranntwein), Zucker, Limonen und Wasser. Was in den britischen Kolonien gut ankam, wurde umgehend nach Hause überliefert. Nach 1675 erreichte der Punsch die Kolonialherren auf der Insel, von wo aus er den Siegeszug in die amerikanischen Neuland-Staaten und nach Europa antrat und nicht nur Heinz Rühmann alias „Pfeifer mit drei F“ zu vergnüglichen Geschichten inspirierte.

In der allerletzten Minute

Weihnachtlich-kulinarische Ideen für spontane Schenker

Geht es Ihnen auch so? Weihnachten kommt mal wieder überraschend früh – und bei der eher herblichen Witterung wollen partout keine winterlichen Gefühle aufkommen. Gut, an grüne Weihnachten haben wir uns gewöhnt, aber bei den wechselhaften Temperaturen schmecken Glühwein, gebrannte Mandeln und Magenbrot einfach nicht. Bestimmt haben Sie schon alle Vorbereitungen für morgen getroffen, haben die Einkäufe erledigt und servieren vielleicht sogar unser SÜDKURIER-Festmenü. Sollten Sie jedoch in den kommenden Tagen überraschend zum Essen eingeladen werden, oder Sie haben vergessen Geschenke zu kaufen, oder, noch schlimmer, der im Internet erstellte Artikel ist nicht rechtzeitig eingetroffen – was dann?

Wenn Sie ein Mitbringsel brauchen – kein Problem. Entweder Sie haben vor drei Wochen mit meinem Kollegen Andreas Schuler so viele Plätzchen gebacken, dass Sie allen Eventualitäten gelassen entgegensehen, oder Sie nutzen eines meiner kulinarischen Geschenke, die nicht nur sehr fein, schnell und simpel hergestellt, sondern auch noch äußerst günstig sind. Der Vorteil der Rezepte: Die meisten Zutaten sind in einem Durchschnittshaushalt vorrätig oder können im Notfall an der Tankstelle Ihres

Vertrauens beschafft werden, rund um die Uhr und das nicht nur zur Weihnachtszeit. In jedem Fall wünsche ich Ihnen und Ihren Familien ein frohes Weihnachtsfest, mögen Sie die anfallenden Kalorien gut überstehen und lassen

Sie sich beschenken – Friede auf Erden und den Menschen ein Wohlgefallen ...

Das Rezept für leckere Gorgonzola-Mousse gibt's nur im Internet auf www.suedkurier.de/wochenende.



Schmackhafte Gaben: Honignüsse, Cappuccino-Likör und Gorgonzola-Mousse.

Einfache Leckereien

Honignüsse

Zutaten für etwa 2 Gläser à 400 ml: 200 g Nüsse nach Wahl (gesalzene Nüsse aus der Dose gut abspülen und abtropfen), 50 g Rosinen, 500 g klarer Honig.
Zubereitung: Honig im Wasserbad erwärmen, damit er flüssiger wird. Nüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten, Rosinen mit den Nüssen mischen und in Gläser füllen. Mit Honig auffüllen, bis alle Nüsse bedeckt und etwaige Hohlräume ausgefüllt sind. Honignüsse schmecken zum Frühstück auf Brot, zu Quark, Naturjoghurt, gebackenen Früchten – und sie sind ein perfekter Begleiter zu Käse aller Art.

Cappuccino-Likör

Zutaten für eine Flasche mit 700 ml: 300 g Sahne, 2 gehäufte EL Instant-Espressopulver, 2 Pck. Vanillinzucker, 1 gehäufte EL Schokoladenpulver, 250 g Zucker, ¼ TL Zimt, 250 ml Weinbrand, geriebene Muskatnuss.
Zubereitung: Sahne aufkochen, Esspressopulver, Vanillinzucker und gesiebtes Schokoladenpulver kräftig unter die Sahne rühren. Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen. In einem weiteren Topf den Zucker in 100 ml Wasser auflösen und ebenfalls abkühlen lassen. Beides zusammenrühren, mit Zimt und Muskatnuss würzen. Durch ein Sieb gießen, den Weinbrand hinzufügen, verrühren und in eine vorbereitete Flasche füllen.

Dazu *Gerecht*

Blutwurst, Rotwurst, Schwarzwurst, Topfwurst oder Blunzen – die älteste bekannte Wurstsorte gibt es in unzähligen Varianten. Ob Kölner Flönz, Westfälisches Möppkenbrot, rote Grützwurst, Aachener Puttes, Beutelwurst oder auch „Black Pudding“ zu Ehren von Königin Elizabeth I., die Jury des „Concours du meilleur Boudin“, muss Jahr für Jahr über 500 Sorten Blutwurst probieren, vergibt Preise und Ehrungen in unterschiedlichen Kategorien und ist nicht immer „amused“. Mitte März findet in Mortagne au Perche im Süden der Normandie die alljährliche Weltmeisterschaft der Blutwursttritter statt. Wer als Zuschauer oder Blutwursttritter dabei sein will, muss sich am 16. und 17. März Zeit nehmen. Anmelden kann man sich im Internet auf www.boudinmortagne.com. Wer kleiner anfangen will, ordert virtuell ein preiswertes und sensationelles Probierpaket beim bisher einzigen deutschen Blutwursttritter Marcus Benser in Berlin: Blutwursttritter GmbH, Karl-Marx-Platz 9, 12043 Berlin-Neukölln, Telefon: 030/687 20 04. Weitere Informationen gibt es im Internet auf www.blutwursttritter.de.

Jetzt geht es um die Wurst

Ein deftiges Aufrichtvesper für Narren

Ein Ritter aus Neukölln an Odysseus' Hof – nein, liebe geneigte Leser und Leserinnen, das ist nicht der abgewandelte Titel eines kurzweiligen Science-Fiction-Romans von Mark Twain. Es ist die beispiellose Karriere eines Fleischermeisters und seiner Blutwurstmanufaktur. Im Jahre 2004 wurde Marcus Benser, Jahrgang 1974, als jüngstes Mitglied in den Kreis „Conférie des Chevaliers du Goûte Boudin“ aufgenommen und für seine Verdienste zum Blutwursttritter geschlagen. Gerade jetzt, wo die heiße Phase der hoorigen, borschtigen Zeit beginnt, dient die schon seit der Antike bekannte Spezialität als Schlachtplatte, Lumpensuppe oder einfaches Rädle unterm Häs, dem hartgesottene Narren zwischen Scherend durch das Aufrichtvesper.

Im alten Ithaka ging es damals sprichwörtlich um die Wurst: Homer ließ Odysseus bei seiner Rückkehr kämpfen –

das Preisgeld war ein mit Schweineblut und -fett gefüllter Schweinemagen; und Odysseus wäre ohne diesen Preis wohl kaum auf eine solch geniale Idee wie das trojanische Pferd gekommen. Auch Manfred Schwarz, früherer Wirt des Deidesheimer Hofes und Leib- und Saumagenkoch des wohlbeleibten Altkanzlers Helmut Kohl, hatte anlässlich eines Staatsbanketts für

Boris Jelzin eigens einen Gang kreiert: Strudel à la Jelzin. Die Hauptzutaten: Blut- und Leberwurst sowie Wirsing. Ob er diese Zutaten wegen der beiden Hauptakteure wählte, ist nicht bekannt. Aber Ironie des Gerichts: Der es heißt wie die Zutat, dem andern ging alles ins Blut und seine Leber war ihm „wurscht“.

„Eine geile Kombi!“, würde Jamie Oliver, der Traum aller Schwiegermütter, Nachbarinnen und meines Kollegen Roland Wallisch, rufen – und auch mich reizte diese Zubereitung. Allerdings nahm ich in Ermangelung eines Strudelfertigen Frühlingsrollenteigs, den ich

immer für Rumfort-Zubereitungen (alles was rumliegt und fortmuss) in tiefgekühlter Reserve halte und der ein Anheizen des Ofens entbehrt. Außerdem geht es in der Pfanne – für Narren wichtig – ruck-zuck.

Warum aber

Rache Blutwurst sein soll, hat auch eine ausgiebige Recherche nicht ergeben. Haben Sie eine Erklärung? Dann schicken Sie sie an carsten.bohn@suedkurier.de. Ich weiß wohl, dass sie eine Speise ist, die kalt genossen werden sollte. Ich aber liebe sie in allen Varianten – die Blutwurst natürlich. In diesem Sinne: eine glückselige Fasnet mit viel Blutwurst und Sauerkraut für den Bauch. Ho Narro, Narri Narro und Flönz Alaaf ...

Alle bisher erschienenen Rezepte: www.suedkurier.de/wochenende



Dazu *Gerecht*

Nur etwa eine halbe Stunde vom Steffel, dem Stephansdom, entfernt, im Weinbaugelände Carnuntum um die Ortschaft Göttlesbrunn, führt Birgit Wiederstein gemeinsam mit ihrer Mutter eine Weibervirtschaft der besonderen Art. Während die Tochter sich um den Anbau feiner Weine kümmert, macht die Frau Mama Hochgeistiges aus Obst und Trester. Neben grünem Veltliner begeistern vor allem die acht Monate in gebrauchten Barrique-Fässern gelagerten Rotweine Diva (Pinot Noir), Venus (Zweigelt und Merlot) und die Cuvée Rubin Carnuntum aus 60 Prozent Blaufränkisch und 40 Prozent Zweigelt. Letzterer gewann 2006 den Ö1-Rotwein-Preis und verblüffte Literatur-Nobelpreisträger Günter Grass bei einer Lesung im Volkstheater: „Eine Winzerin? – Sowas habt ihr in Österreich?“

Wien, Wien, nur du allein ...

Oder: Warum nur Rindfleisch-Kenner hier dazugehören

Die drei elementaren Säulen der Wiener Küche – übrigens die einzige Küche, die nach einer Stadt benannt ist – sind gesottenes Rindfleisch, panierte Gerichte und Mehlspeisen. „Wer nicht über mindestens ein Dutzend Stücke von gekochtem Rindfleisch sachkundig sprechen konnte“, schrieb Joseph Wechsberg, der Alt-Österreicher unter den großen Feuilletonisten, „gehörte in Wien nicht dazu, gleichgültig, wieviel Geld er verdiente oder ob der Kaiser ihm den Titel eines Hofrats oder Kommerzialrats verliehen hatte.“ Tafelspitz ist das bekannteste Stück, doch auch mageres und fettes Meisel, Kavaler- und Kruspelspitz, weißes Scherzel, Schult- und Bugscherzel, Riedhüfel und Pratzl sind „Gusto-Stückerln“ des Rinds und ergeben das delikate, mürbe, saftige, unübertreffliche, ersehnte Wiener Rindfleisch, von dem ein Amerikaner nur träumen kann. – Beschränkt sich doch die amerikanische Schnittführung bei der Schlachtrind-Zerlegung auf zwei Arten: Steaks und Hackfleisch für Burger.

Was jenseits des großen Teichs als Fast Food gegessen wird, nennt sich in Wien

Gabelfrühstück. Eine kleine, schnelle und trotzdem gute Mahlzeit, die traditionell vormittags gegessen wird, sich aber beim nachschüttigen Wiener auch bis in den späten Nachmittag hinein ziehen kann. Wie im Plachutta, dem Begriff gepflegter, authentischer, gutbürgerlicher Küche. Seit zwei Jahrzehnten existiert der Familienbetrieb mit in- zwischen vier Restaurants. Mit amerikanischen Maßstäben gemessen eine Rindfleisch-Dynastie – quasi eine Kette des guten Geschmacks –, und Heimat des Tafelspitz.

Was den Österreicher vom Amerikaner trennt, vereint ihn mit den Franzosen: die Liebe zu Innereien. Beuschel wird umgangssprachlich als Synonym für Lunge und andere Innereien verwendet. „Da

Tafelspitz: eine der drei Säulen der traditionellen Wiener Küche.



haut's dir's Beuschel aussen“ beschreibt treffend den Hustenanfall nach dem ersten Lungenzug. Ein Beuschelreißer ist eine starke Zigarette, und Beuscheltelefon nennt der Arzt liebevoll sein Stethoskop. Das Salonbeuschel ist einer der Klassiker österreichischer Kochkunst und wird wie das Wiener Schnitzel vom Kalb zubereitet. Sollten Sie, werte Leserinnen und Leser, keine Freunde der inneren Werte der Wiener Küche sein, probieren Sie doch einen Lungenbraten – keine Angst, so heißt das Rindsfilet.

Alle Rezepte zum Nachlesen gibt's auf www.suedkurier.de/wochenende

Salonbeuschel

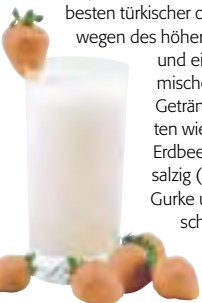
Zutaten für vier Personen: Herz und Lunge eines Kalbs (Sehnen, Häute und Röhren sorgfältig entfernen) 1 l Wasser, 1/2 l Weißwein 1/8 l Weißweinessig 1 Zwiebel, Wurzelgemüse, Lauch, Pfeffer Gewürznelke, Lorbeer und Thymian 2 kleine Gewürzgerben, Petersilie Zitronenschale, Knoblauch, 1 TL Kapern 1 Sardellenfilet, eine halbe Zwiebel, Butter 2 EL Weißwein, 1 EL Weißweinessig Zitronensaft, 1/4 l Gewürzgerbenlake 250 g Sahne, 125 g saure Sahne, 1 EL Senf süßer Paprika, Majoran, Salz, Pfeffer.

Zubereitung: Herz und Lunge in Wasser, Weißwein und Weißweinessig zusammen mit dem Gemüse und den Gewürzen zudeckt bei schwacher Hitze eineinhalb Stunden köcheln lassen. Fleisch abgießen, Sud auf die Hälfte einkochen und durch ein Sieb passieren. Das Fleisch kalt abspülen, zwischen zwei Teller legen, beschwären und abkühlen lassen. Dann in Streifen schneiden. Gewürzgerben hacken. Petersilie, Zitronenschale, Knoblauch, Kapern, Sardellenfilet und gehackte Zwiebel in einer Pfanne mit Butter anrösten. Mit Weißwein, Weinessig, Zitronensaft und Gerbenlake ablöschen, mit dem Fond aufgießen und zehn Minuten verkochen lassen. Fleisch und Gerben hinzufügen und köcheln lassen. Sahne, Senf und Paprika verrühren und dazugeben. Mit Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken.



Dazu *Gereicht*

Da der Schärfeeffekt Capsaicin nicht wasser-, sondern fettlöslich ist, verschlimmern Wasser, Säfte, Bier oder Limonade die Situation nur. Erste Hilfe bei einer Chili-Überdosierung leisten Milchprodukte wie zum Beispiel Milch-Eis, Käse oder ein traditionelles Joghurt-Getränk. In der orientalischen Zubereitung wird es als „Dugh“ in Persien und Afghanistan, „Laban“ in Jordanien und im Libanon, als „Lassi“ in Indien und „Ayran“ in der Türkei bezeichnet. Das Grundrezept: zwei Teile Naturjoghurt (am besten türkischer oder griechischer wegen des höheren Fettgehalts) und einen Teil Milch mischen. Man kann das Getränk süß (mit Früchten wie Bananen oder Erdbeeren) oder eher salzig (zum Beispiel mit Gurke und Safran) abschmecken und als lindernde Erfrischung reichen.



Gelobt sei, was scharf macht

Oder: Warum Chili eine absolute Allzweck-Waffe ist

Die Zunge brennt, die Nase läuft, die Augen tränen, die Geschmacksnerven sind restlos überfordert – was treibt ansonsten normale Menschen dazu, Chilischoten zu essen? Sicher gibt es archaische Rituale der holden Herrlichkeit, sich in fragwürdigen Wettbewerben zu messen, um so die unworbene Weiblichkeit zu beeindrucken. Wahrscheinlicher ist jedoch die Sucht nach einem der ältesten und gesündesten Wirkmittel der Welt. Genau das hat auch Harald Zoschke aus Kressbronn am Bodensee in seinen Bann gezogen – und zwar so sehr, dass der studierte Diplom-Ingenieur nach zwei Jahrzehnten aus der lukrativen Software-Branche ausstieg, um sich ganz den scharfen Sachen zu widmen. Inzwischen betreibt er einen Online-Shop mit allem, was das Herz eines Chiliheads begehrt (www.pepperworld.com). Ob Saatgut von raren Sorten oder scharfe Gummibärchen – das Sortiment beinhaltet Produkte aus der ganzen Welt. Medizinisch gesehen reizen die in Chili enthaltenen Capsaicinoide die Nerven-

den so genannter Nozizeptoren. Diese aktivieren nicht nur die Geschmacksknospen und führen zu vermehrter Speichelbildung; sondern der Trigeminusnerv sendet einen leichten Schmerzimpuls an das Gehirn, das dann Endorphine mit opiatähnlicher Wirkung produziert. Darüber hinaus wird Capsaicin seit der Zeit der Inkas als „ABC-Pflaster“ eingesetzt und dient als wirksame Waffe der Selbstverteidigung gegenüber Säugetieren und Menschen. Neueste wissenschaftliche Untersuchungen ergaben sogar, dass Capsaicin ein Protein namens NF-Kappa B blockiert und so den programmierten Zelltod von Prostatakrebszellen auslöst – quasi die Krebszellen in den Selbstmord treibt. Was für ein Naturprodukt! Seit Ende des vergangenen Jahres gibt es einen neuen Rekordhalter, was die Schärfekonzentration angeht. Die Sorte Naga Jolokia, die nordöstlich von Assam

in der indischen Gegend um Tezpur angebaut wird, ist mit über 1 000 000 SHU (Scoville Heat Units) der schärfste Chili der Welt und verweist damit die kalifornische Habanero-Sorte „Red Savina“ mit „nur“ 500 000 SHU nach über zwölf Jahren auf den zweiten Platz. Zum Vergleich: Eingelegete „scharfe“ Peperoni aus dem Glas übersteigen selten 500 SHU. Nun will ich Ihnen, werte Leserinnen und Leser, keinesfalls den Gassen verbrennen. Da jedoch mein lieber Kollege Roland Wallisch nach Ideen zur Erweiterung der Otto Risi'schen Produktpalette rief, fiel mir spontan eine Variante ein. Wie wäre es mit einem rabiaten Otto Risi? Aus gesundheitlicher Sicht auf jeden Fall ratsam, denn wie sagt man so schön: A chili a day keeps the doctor away.

Alle Rezepte zum Nachlesen: www.suedkurier.de/wochenende

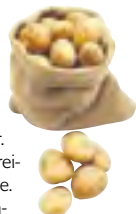
Krustenbraten vom Schweinebauch im Barbecue-Style

Zutaten für 4 Personen:
1 kg Schweinebauch ohne Knochen;
Marinade: 2 EL Korianderkörner,
2 EL schwarze Pfefferkörner,
3 EL brauner Zucker, Abrieb einer Bio-Zitrone und deren Saft, 1 geschälte Zwiebel,
4 geschälte Knoblauchzehen,
4 Chipotle-Schoten (über Mesquite-Holz geräucherte Jalapeños),
1 EL mildes geräuchertes Paprikapulver,
125 ml Tomatenketchup, 2 EL Honig,
2 EL Sojasoße, 2 EL Apfelessig

Zubereitung:
Koriander und Pfeffer in einer Pfanne anrösten und mit den restlichen Zutaten pürieren. Die Schwarte z. B. mit einer Rasierklinge rautenförmig einschneiden. Das Fleisch mit der Marinade in einen Gefrierbeutel füllen, verschließen und bei ca. 90 Grad zwei Stunden pochieren. Fleisch herausnehmen, Flüssigkeit auffangen und mit mittlerer Hitze auf der Fleischseite anbraten. In eine feuerfeste Form geben und mit der Schwarte nach oben bei 80 Grad zwei Stunden im Backofen oder Kugelgrill garen; immer wieder mit Marinade bestreichen. Kurz vor Ende der Garzeit die Schwarte unter dem Grill knusprig braten. Das Fleisch wird auf diese Art zart, bleibt saftig, nimmt das Raucharoma der geräucherten Paprika an und bekommt eine schöne Kruste. Dazu passen Baked Potatoes und Sour Cream.

Dazu *Gereicht*

Vor dem Genuss steht der Anbau. Und sollten Sie den alten Kartoffel-Sorten ein Exil in Ihrem Garten offerieren wollen – das Institut für Pflanzgenetik und Kulturpflanzenforschung Gatersleben Genbank Außenstelle Nord (kurz IPK-Gattersleben) schickt Ihnen kostenlos bis zu acht Sorten mit je drei bis sechs Knollen, sogar portofrei. Das einzige, was Sie dafür tun müssen, ist eine Materialtransfervereinbarung für biologisches Material der Kategorie I zu unterschreiben; damit bekommen Sie straffrei das Pflanzmaterial und die IPK ist entlastet (Formular und Sortenkatalog auf <http://gls.ipk-gattersleben.de>). Wenn Sie hochwissenschaftliche Fragen an Dr. Heidi Lorey stellen wollen, schreiben Sie an lorey@owl-online.de. Und Bamberger Hörnla bekommen Sie bei Adalbert Eichelsdörfer Dörfleiner Straße 58, 96103 Hallstadt, Telefon: 0951/756 65. Er ist vorgewarnt und schickt sie Ihnen zum Preis von 2 Euro/Kilogramm (plus Versand) gern zu.



Tolle Knollen jenseits der Norm

Oder: Straffreiheit für die beliebteste Sättigungsbeilage

Ich gebe es zu, werte Leserinnen und Leser, ich bin ein Kartoffel-Esser. Auch wenn ich gebürtiger Nordbadener bin und im Grenzgebiet natürlich Nudel-Erfahrungen machen durfte und musste. Meine handgeschabten Spatzen (ausdrücklich Spatzen, da die Vermiedlichung schwäbischer Art weder meiner Person gegenüber angemessen ist, noch ich die Muße habe, den Teig fein vom Brett zu schaben) genießen darüber hinaus das höchste Lob meiner besseren Hälfte. Meine Familie mütterlicherseits stammt aus Vorpommern, da gab es Dank des alten Fritz keine nudeligen Sättigungsbeilagen – dort gab es Kartoffeln. Und ich rede nicht von vom Bundesortnam in Hannover reglementierten Sorten, sondern von geschmackigen mehlig, fest und vorwiegend fest kochenden Sorten, gelben, blauen und roten, runden, länglichen, ovalen und krumm gebogenen, die allein mit Butter und Salz genossen ein Hochgenuss waren. „Linzer Blaue“, „Rosa Tannenzapfen“ oder „Bamberger Hörnla“ sind alte Sorten, die das Herz jedes Kartoffel-Liebhabs höher schlagen lassen. Leider bringen sie keine Massenenerträge, sind anfällig für Krankheiten und entsprechen nicht den gängigen Industrie- und Handelsnormen, weshalb sie gegen

das Saatgutverkehrsgesetz verstoßen und nicht mehr angebaut werden dürfen. Wer gegen das Gesetz verstößt, begeht eine Ordnungswidrigkeit und muss mit einer Geldstrafe in vier- bis fünfstelliger Höhe rechnen. Ausnahmen gelten nur für Züchtungs-, Forschungs- oder Ausstellungszwecke. Deshalb verkaufen findige Versandhändler so genannte „unerwünschte Kartoffelsorten“ für die Vitrine zu horrenden Preisen (7 Stück für sechs Euro plus Versand, gesehen bei Manufaktur.de) und weisen nebenbei darauf hin, dass es sich hierbei weder um Pflanzgut noch, mangels Sortenreinheit und wegen uneinheitlicher Kocheigenschaften, um Speisekartoffeln handelt. Auch Dr. Heidi Lorey vom Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt (VEN) bewegt sich immer am Rande der Legalität, baut sie doch in ihrem Privatgarten über 30 verschiedene alte Kartoffelsorten an. Lorey gilt als Kory-

phee auf ihrem Gebiet, um nicht sogar zu sagen: Sie ist Kartoffelpäpstin. Wer sind wir denn? Unsere französischen Nachbarn erklären kurzfristig die Gänseleber zum Kulturgut und wir bekommen schon Probleme, wenn wir nur straffrei Bamberger Hörnla anbauen wollen, nur weil es einem Saatgut-Kommissar nicht gefällt. Über Spanien lacht die Sonne und über Deutschland die ganze EU. Diese bemüht sich übrigens seit zehn Jahren um eine einheitliche Regelung, da beispielsweise in Frankreich noch Sorten gehandelt werden dürfen, die in Deutschland längst verboten sind. Bei so viel Bürokratie werden sogar die Eier in der Suppe meines geschätzten Kollegen Roland Wallisch flockig. Ein leckeres Rezept übrigens, die Suppe awgolomono, die er vor zwei Wochen an dieser Stelle vorstellte. Bis dahin gilt: Wer alte Kartoffelsorten anbauen oder isst, statt nachgemachte, überzüchtete oder verfälschte Sorten in Umlauf zu bringen, wird mit Geschmack belohnt – aber bitte kein Wort davon nach Hannover!



Unerwünschte Kartoffeln. BILD: MANUFAC.TUM.D.E

Alle bisher erschienenen Rezepte auf www.suedkurier.de/wochenende

Nizzaner Kartoffeln

Zutaten:
(Mengen je nach Hunger und Geschmack)
neue Kartoffeln,
Salz, Zucker, Kümmel,
Lorbeerblätter,
getrocknete Tomaten und schwarze Oliven,
Knoblauch, Zitronenschale,
je ein Zweig Thymian und Rosmarin,
schwarzer Pfeffer, Meersalz, Olivenöl.

Zubereitung:
Neue Kartoffeln halbieren und in Salzwasser mit Zucker, etwas Kümmel und einigen Lorbeerblättern etwa zehn Minuten kochen – sie sollten noch Biss haben –, abgießen und zusammen mit Kümmel und Lorbeer in eine feuerfeste Schüssel füllen. Getrocknete Tomaten, schwarze Oliven, ungeschälte (nur kurz anschlängeln) Knoblauchzehen, unbedeckte Zitronenschale sowie je einen frischen Zweig Thymian und Rosmarin dazugeben, mit grobem schwarzen Pfeffer und Meersalz würzen, mit feinem Olivenöl übergießen und gut durchmischen. Die Kartoffeln entweder im Backofen bei 250 Grad etwa 20 Minuten lang Farbe nehmen lassen oder sie in eine aus Alufolie gebaute Tasche geben und so eingehüllt auf dem Grill stellen. Die Nizzaner Kartoffeln sind eine leckere Beilage zu allem, was vom Grill kommt – und mit Sour Cream auch ein vegetarisches Hauptgericht.

Dazu *Gereicht*

Strabos Kräutergarten ist der Urtyp eines klösterlichen Kräutergartens. Weltberühmt wurde auch Strabos „Hortulus“ – seine Dichtung über die Pflanzen gilt als das erste deutsche Gartenbuch. Der Kräutergarten nördlich des Reichenauer Münsters ist dem Original nachempfunden und für Gartenfreunde und alle interessierten Besucher geöffnet. Allen, denen die Anlage eines Kräutergartens zu viel Arbeit macht oder die keinen Platz haben und dennoch nicht auf Kräuter verzichten wollen, seien die Produkte aus Strabos Kräutergarten empfohlen. Sie sind direkt auf der Insel oder im Internet auf www.strabo.de käuflich zu erwerben. Hier gibt es verschiedene Gewürzmischungen, Öle und Essige bis hin zum Trester mit Weinraute. Alte Reichenauer behaupten, dieser helfe nicht nur, er heile sogar.



Gesucht: das kulinarische Thema

Oder: am Tag, als Walahfrid Strabo starb

Nein, werte Leserinnen und Leser, dies ist nicht die Fortführung von Juliana Werdings Klassiker „Am Tag, als Conny Cramer starb“, aber – anders als meine Kollegen Roland Wallisch und Markus Waibel in den vergangenen Wochen – wollte ich mich auf keinen Fall mit Rezepten der Tour de France, der Deutschland-Tour oder den Lieblingsspeisen anderer Sportler befassen. Zum einen, weil ich mit Winston Churchills Faible für Genuss und seinem Ausspruch „No Sports!“ mehr anfangen kann. Zum anderen, weil ich für mich beschlossen habe, den Radsport nicht einmal zu ignorieren, bis alle Dopingmittel erlaubt sind. Was übrig blieb, war das heutige Datum, der 18. August. EPOCHALE Größen wie der bekennende Hypochonder Harald Schmidt (Jahrgang 1957), der schmutzige Tänzer Patrick Swayze (Jahrgang 1952) oder mein Namensvetter Carsten Bohn (Jahrgang 1948, Musiker und Komponist vieler Kinder-Hörspielserien – unvergessen aus meiner Kindheit der Song „Fünf Freunde, das sind wir, Julian, Dick, Anne, George und Timmy, der Hu-hu-hu“) haben heute Geburtstag. Aber das sind alle keine wirklichen Aufhänger für ein *ReinGeschmeckt*. Es bleiben die Verstorbenen. Gut, der 1227 von uns gegangene Dschingis Khan und



BILD: VERKEHRSVEREIN REICHENAU E. V.

seine Mongolen hätten für ein zartgerichtetes Steak oder den Feueropf gereicht; aber dann stieß ich auf einen Mann, der mit seinem Werk „Liber de cultura hortulorum“ von 827 ein Standardwerk für alle Kräuter-Liebhabs abliefern. Die Rede ist von dem Benediktinermönch, Dichter und Diplomat Walahfrid von der Reichenau, genannt Strabo (Lateinisch: der Schielende), geboren im Jahr 808/809. Aufgewachsen in ärmlischen Verhältnissen am Bodensee, war er ein Schüler der Klosterschule Fulda, wo Rabanus Maurus, der spätere Erzbischof

von Mainz, sein Lehrer war. 824 verfasste Strabo die „Visio Wettini“, die in lateinischen Hexametern die Sterbevision seines Lehrers Wetti beschreibt und die früheste dichterische Umsetzung einer mittelalterlichen Jenseitsvorstellung war. 827 schrieb Strabo dann sein Meisterwerk „Von der Pflege der Gärten“, auch bekannt als „Hortulus“, eines der bedeutendsten botanischen Werke des Mittelalters und unter anderem Vorlage für den Kräutergarten von St. Gallen. In Versform werden hier 23 Heilpflanzen aufgeführt. In den Jahren 829 und 838 war Strabo Prinzen-Erzieher am karolingischen Hof, bis ihn Kaiser Ludwig der Fromme 839 zum Abt des Klosters Reichenau erkor. Im Alter von 40 Jahren ertrank Walahfrid am 18. August 849 in der Loire, wodurch die Insel Reichenau viel von ihrer Bedeutung als eines der damals wichtigsten Zentren der abendländischen Religion verlor. Zum Weltkulturerbe der UNESCO wurde sie im Jahr 2000 denoch erklärt. Und deshalb können Sie sich heute mit der meiner Meinung nach weltfeinsten, omnipotenten Kräuterbutter anbei dopen. – Wer braucht denn da noch Sport?

Alle Rezepte zum Nachlesen: www.suedkurier.de/wochenende

Walahfrid Strabos Weltkulturerbe-Kräuterbutter

Zutaten:
Würzmischung: 1 große Zwiebel, 3 Knoblauchzehen, ½ Tüte Sardellenpaste, 1 TL mittelscharfer Senf, 1 TL Tabasco, 1 TL Tomatenketchup, 1 TL Worcester-Sauce, 1 TL helle Sojasauce, Zesten und Saft einer halben Limette;
Kräuter und Gewürze: 1 TL Salz, je 1 TL grober weißer und schwarzer Pfeffer, 1 TL Paprikapulver (edelsüß), 1 TL mildes Currypulver, 1 TL getrockneter geriebener Salbei, je 1 TL Thymian, Rosmarin, Majoran, Estragon; frische Kräuter: je ein halber Bund glatte Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Pimpinelle, Fenchelkraut, Selleriekraut, etwas Liebstöckel;
außerdem: 500 g Süßrahmbutter

Zubereitung:
Die Zutaten für die Würzmischung fein pürieren. Die getrockneten Kräuter und Gewürze z. B. im Mörser gut durchmischen. Die frischen Kräuter sehr fein schneiden. Die Butter bei Zimmertemperatur in der Küchenmaschine schaumig rühren, die Würzmischung und dann die getrockneten Kräuter und Gewürze einige Minuten gut unterrühren. Das Ganze kräftig mit Pfeffer und Salz abschmecken – es darf fast ein bisschen zu salzig sein – die frischen Kräuter nur kurz unterrühren. Die Butter kann nach Belieben portioniert werden, im Kühlschrank sollte sie mindestens einen Tag ziehen. Sie passt z. B. zu Fisch, Fleisch und Gemüse.

RESTAURANT-RALLYE RUND UM DEN SEE

VORZÜGLICH SPEISEN – WO DER CHEF SELBST JÄGER IST

Eigeltingen / D

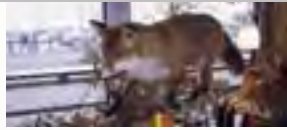


Restaurant Dornsberg Viktor Danev

Hoch auf dem Dornsberg bei Eigeltingen, eingebettet in die wunderschöne Landschaft zwischen Bodensee und Hegau, thront die Jagdschule des Landes. Und mitten drin regiert Viktor Danev in seinem Restaurant. Dieses ist weit über die Grenzen des Dornsberges hinaus bekannt. Genießen nach Lust und Laune! Unter dieser Devise bietet der passionierte Jäger und international erfolgreiche Sportschütze liebevoll zubereitete Wild- und Fischspezialitäten. Ob Schlüsselbraten nach erfolgreicher Jagd Hochzeit, Firmenevent oder Weihnachtsfeier, wenn sich ganze Wildschweine am Spiel drehen, garantiert das einen runderum gelungenen Abend für kleine und große Gesellschaften. Frisches Gemüse und Salate aus der Region, zuvorkommender Service, das spezielle Ambiente und ausgesuchter Wein steuern den Rest dazu bei – und sind damit nicht nur Waldmanns Hehl!

**Restaurant Dornsberg/Viktor Danev, Oberer Dornsberg,
D-78253 Eigeltingen, Tel. 00 49 (0) 7774/929275,
Fax 00 49 (0) 7774/929277**

Konstanz / D



Hafenhalle

Wenn der Trübel an der Konstanzer Hafenterrasse abnimmt, dann wird es in der Hafenhalle richtig gemütlich. Liebevoll wird der Gastraum mit Früchten und Zweigen aus Feld, Wald und Flur geschmückt. Nicht, dass das Essen im Sommer schlechter wäre, aber der Herbst und die legendären Wildwochen lassen dem Gast noch mehr Fürsorge angedeihen. Wenn Gastgeber und Jäger Günter Thoma und seinen Kameraden das Jagdglück hold ist, kann er seinen Gästen auch so seltene Paritäten wie Steinbock anbieten. Gams, Sika-Hirsch, Wildschwein, Ente und Acan aus eigener Jagd gibt es eigentlich immer. Als Hauptgang mit mannigfaltiger Beilagenauswahl, als Vorspeise in Terrinen und Einlage in würzigen Wildkraftbrühen. Wenn dazu bekannte Winzer vom See das Wildmenü mit begleitenden Weinen fachlich kommentieren und die Parforcehornbläser aufspielen, ist auch Jagdgötter Diana entzückt.

**Hafenhalle, Hafenzstr. 10, D-78462 Konstanz, Tel. 00 49 (0) 7531/211 26,
Fax: 00 49 (0) 7531/21 127, www.hafenhalle.com**

Deggenhauserthal / D



Landhotel Adler

Das Deggenhauserthal ist nicht nur wegen seiner reizvollen Landschaft eine Reise wert. Wenn Jürgen Steuer vom Landhotel Adler in Wittenhofen von seiner Jagd umtreibt: vor der Haustüre zurückkehrt, hat er so manchen Bock gestreckt. Ihn zu verspeisen reist die wiesende Gästeschar auch gerne von weit über dem See an. Ein Tipp der Rehriden mit saisonal wechselnden Gerichten. Mit Aquavit- oder Calvadosrahmauce – ein Gedicht. Dazu: frische Pilze und hausgemachte Spätzle. Herz was begehrt da mehr? Oder wie wäre es mit hausgemachten Wildnaultschinken oder Wildschweinfleisch mit Troler Semmelknödel? Der Fischliebhaber kommt mit frangischem Fisch aus dem Bodensee und eigenem Teich mehr als über die Runden und auch die fleischlose Fraktion wird mit fantasievollen Arrangements glücklich. Überhaupt gibt es wahrschafte Essen zu äußerst konzilianter Preisen.

**Landhotel Adler, Roggenbeurenstr. 2, D-88693 Deggenhauserthal,
Tel. 00 49 (0) 7555/202, u. 9277 00, Fax 00 49 (0) 7555/5273,
www.landhotel-adler.de**

Stein am Rhein / CH



Hotel Restaurant Rheingerbe

Christof-Thomas Meier Patron und Koch der Rheingerbe, wurde schon als Kind mit dem Jagdvirus infiziert. Diese erbliche Vorbelastung veranlasste ihn schließlich selbst, vor 26 Jahren die Jägerprüfung abzulegen. Heute bewirtschaftet er ein Revier mit 700 Hektar in der Ex- bzw. Enklave Bösingen und schafft sich somit den Ausgleich zum Berufsaltag. Dabei steht für ihn nicht die Trophäe, sondern das Wohl seiner Gäste im Vordergrund. Das Restaurant gehört als Gästebetrieb zu den Topadressen in der Schweiz und verbürgt sich für die Verwendung frischerer Zutaten. Vom Gastraum im 1. Obergeschoss hat man einen herrlichen Blick auf den vorbeifließenden Rhein. Von hier aus genießt man das rege Treiben auf und am Wasser und die angebotenen Spezialitäten wie saftig geschmorter Rehhasen oder knusprige Wildsau-Späre-Ribs. Weiter, besonders begehrte Köstlichkeiten sind die tagesfrischen Gugeli kross aus dem Ofen und seltener angebotene Fischspezialitäten wie etwa die Rheinische. Dazu empfiehlt Chefkoch Gabriela gerne die breite Palette regionaler Weine, die es erfreulicherweise meist auch im Offensauschank gibt.

**Hotel Restaurant Rheingerbe, Schillfändli 5, CH-8260 Stein am Rhein,
Tel. 00 41 (0) 52/741 2991, Fax 00 41 (0) 52/741 21 66, www.rheingerbe.ch**

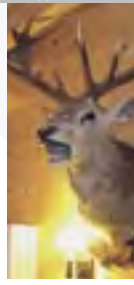
Anzeige



Direkt vom Kaiserstühler Weingut:
z.B. 2006er Grauer Burgunder selection trocken
Der typische Pinot gris vom Kaiserstuhl
... fruchtbetont nach Zitrone und frischer Ananas und zartem Honigduft...
Der Wein für besondere Anlässe
(0,75 l. 10,- €).
Versand: 18 Flaschen für 8,- € Porto/Verpackung!
Verlangen Sie unser Lieferprogramm.

WEINGUT HISS
Weingut Hiss - 79356 Eichtetten/Kaiserstuhl
Hauptstr. 31 - 076 63/1236 - www.weingut-hiss.de

Schoppennau / A



Hotel Wirtshaus zum Gämsle

Bislang geht Erwin Kasper noch mit Schwiagerterter und Schwager auf die Jagd. Unter dem Motto „Wildler gehts nicht!“ bieten die Wildwochen im September bis Ende Oktober dann gebaute Kurzel rund um die Jagd. Das Programm reicht vom Sechsgänge-Jagdmenü inklusive Weinbegleitung in der englischen Jagdvilla Mound mit Erzählungen und Geschichten rund um die Jagd über eine Trophäenschau bis hin zum Volkskussball mit herbstlichem Buffet und geleitetem Kindermittag in Wald und Wiese. Das vom Gault Millau 2007 mit einer Haube ausgezeichnete Wirtshaus spiegelt das Unterstament und die sehr mit Deggenhauser Sinerlichkeit und Montafoner Optimismus eingerichteten Zimmer bilden ein harmonisches Zusammenspiel, das auch Tagträumen gerecht wird. Oder einfach ausgedrückt: „Wenn das Rehstintzel im Lebkuchenmantel mit den gebratenen Schupfnudeln liebevoll den Teller teilt oder das Wachtel in der Wildkräutermilchparfait glücklich auf Rhabarber-Erdbeerenagout bettet, dann dürfen Sie keinesfalls widerstehen.“

**Hotel Wirtshaus zum Gämsle, Hinterr Stein, A-6886 Schoppennau,
Tel. 00 43 (0) 55 15 13 00 62, Fax 00 43 (0) 55 15 13 00 26,
www.gamsle.at**

RESTAURANT-RALLYE RUND UM DEN SEE

VORZÜGLICH SPEISEN – SEESICHT INKLUSIVE

Ludwigshafen / D

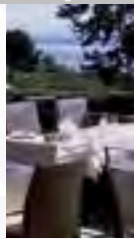


Forsthaus Spitzelsberg

Auf einem kleinen Feldweg, an Wiesen und Wäldern vorbei, mit einem atemberaubenden Blick auf den Bodensee, gelangt man zum idyllisch gelegenen Forsthaus Spitzelsberg mit seiner Terrasse zum See. Bei Kerzenschein und lauter Musik im Hintergrund kann sich der Gast verzaubern lassen von den ausgesuchten Köstlichkeiten, die Michael Noll mit Zutaten frisch vom Markt serviert. Sei es Wildkräuter-Bildersalat mit herrlichen bunten Blumen oder Nolls legendärer Fischteiler – im Forsthaus bekommt der Besucher Essen wie bei Spitzengelehrten.

**Forsthaus Spitzelsberg, Spitzelsberg 2,
78351 Bodman-Ludwigshafen, Tel. 00 49 (0) 7773 50 62
www.forsthaus-spitzelsberg.de
Ruhetag: Montag**

Meersburg / D



Residenz am See

Das mediterrane Flair des Hauses setzt sich auf der Terrasse mit akkurat geschnittenen Buchsbaum und Blick auf den See fort. Hochgelegene finden auch auf die Küche statt Parfait von weißem Heilbutt und Karminlachs mit gebackener Kaviarkartoffel und Champagnervinaigrette, Steinbutt und Langostino im Bratbad mit dicken Bohnen und weißer Tomatenbutter oder Cocktail von grünem Apfel mit Fine de cuire Astaxanthin und Küchenchef Basus neueste Kreationen. Darüber hinaus finden saisonale Specials statt.

**Romantik Hotel Residenz am See, Manfred Lang Uferpromenade 11, 88709 Meersburg
Tel. 00 49 (0) 7532 800 40
www.romantikhotels.com/meersburg
Ruhetag: Dienstag**

Lindau / D



Hoyerberg-Schlöble

Hoch über Lindau, mit herrlichem Postkartenblick auf die Insel, die Bregenzer Bucht und die österreichisch-schweizerische Alpenkette, wurde im 19. Jahrhundert das Hoyerbergsschlöble als Lustschloss der Grafen von Lindenhof erbaut. Seit über 20 Jahren kümmert sich Harald Marschall um das genussvolle Wohl der Gäste. Unterstützt wird er heute durch Küchenchef Peter Eckmaier. Dessen Repertoire umfasst die klassisch französische Küche genauso stilsicher wie Ausflüge in die Länder des Lächelns. Höchstes Lob genießt die Plätsenerie.

**Restaurant Café Hoyerberg-Schlöble,
Harald Marschall, Hoyerbergstr. 64, 88131 Lindau
Tel.: 00 49 (0) 83 82 25 95, www.hoyerberg.de
Ruhetag: Montag, Dienstagmittag**

Eichenberg / A

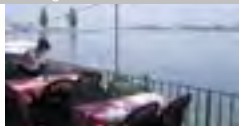


Hotel Schönblick

Namen est ornem- und so ist das Hotel Schönblick der beste Ort um einen schönen Tag bei einem der spektakulären Sonnenuntergänge auf der Terrasse ausklingen zu lassen. Das von Familie Hehle geführte Haus strahlt trotz ländlicher Umgebung Eleganz aus. Hier werden beste Produkte von Landwirten der Umgebung zu regionaler Spitzenküche veredelt. Etwas „Macchato“ vom Alprind-Ochterschwanz mit Selleriestrüdeln oder das Duett vom Vorarlberger Krebs mit Maroni-Koste-Suppe. Passend dazu von Sommerer Manfred Stemer erklärte Weine.

**Hotel Restaurant Schönblick,
Monika und Karlheinz Hehle, Dorf 6, 6911 Eichenberg,
Tel.: 00 43 (0) 557 44 59 65, www.schoenblick.at
Ruhetag: Montagmittag, Dienstagmittag**

Ermatingen / D



Restaurant Hirschen

Wer sozusagen mit den Füßen im Wasser speisen will, fühlt sich im „Hirschen“ im idyllischen Ermatingen richtig wohl. Von gegenüber grüßt die Gemütsinsel Reichenau. Idyllischer geht's nimmer. 1720 wurde das Fachwerkhäusle gebaut, aus dem die Wirrin Helene Knus die knusprigen Krezlarle vom ganzen Bodensee auf die Terrasse trägt. Seit 24 Jahren betreibt sie mit ihrem Mann Roland den „Hirschen“. Nicht zu verachten die hausgemachte Reh-Terrine des Chefs, der auch begeisterter Jäger ist und herausragende Wildgerichte auf den Tisch zaubern kann.

**Restaurant „Hirschen“, Obere Seestraße 60
8272 Ermatingen, Tel. 00 41 71 664 1003
Ruhetag: Juli/August Montag, ansonsten Montag und Dienstag**

Wangen / D



Restaurant Auer

Wenn Pächter Armin Rühlend einen besonders dicken Fisch an der Angel hat, treffen sich Stammgäste zum großen Fischessen in dem gemütlichen Lokal direkt am Wasser. Gegenüber die Schweiz, am Terrassengeländer Weinblätter, auf dem Teller Fisch-Spezialitäten und im Glas ein spritziger See-Wein, da bleibt kein Wunsch offen. Den ersten Hunger hat ein köhles Carpaccio von frischen Bodensee-Felchen mit Creme fraîche und Felchenkaviar gestillt, eine Köstlichkeit. Rühlend kocht auf einem holzbeheizten Herd.

**Restaurant Auer, Im Högärtle 1,
78337 Ohningen-Wangen, Tel. 00 49 (0) 77 35 93 90
www.gsthof-auer.de
Ruhetag: Montag und Dienstagvormittag**

Romanshorn / CH



Hotel Schloss

Der neu bepflanzte Rebhang, der Schlosspark sowie der Lächthalen und die angrenzende romanische Kirche bilden einen bildersüchtigen Rahmen für das exquise Restaurant im Hotel Schloss in Romanshorn. Von der Terrasse des Restaurants genießt der Gast einen wunderschönen Blick auf die Dächer Romanshorns und den Bodensee. Die Speisekarte bietet täglich frische und monatlich wechselnde Saisonspezialitäten – von sommerlichen Bärlauch-Gerichten bis hin zu frühlingshaften Spargelkompositionen.

**Hotel Schloss, Schlossbergstrasse 26
8590 Romanshorn
Tel. 00 41 (0) 71 466 7800
www.hotelschloss.ch
Kein Ruhetag**

RESTAURANT-RALLYE RUND UM DEN SEE

VORZÜGLICH SPEISEN – AM OFFENEN FEUER

Horn / CH



Hotel Bad Horn
Das Vier-Wellen-Hotel Bad Horn ist ein Ort geliebter maritimer Lebensfreude. Nicht weniger als drei Restaurants, zwei Bars, ein entzückender Palmengarten und die hoteleigene Mahagony-Motoryacht M.Y. Emily im Belle Époque-Stil bieten den Gästen eine einmalige, luxuriöse Atmosphäre, ohne dabei protzig zu wirken. Im Captain's Grill Room spielen zum Candlelight Dinner zwischen 19 und 22 Uhr monatlich wechselnde Pianisten. Dazu kommt der sagenhafte See- und Weitzick von Neenburg bis nach Lindau, kristallines Kaminfeuer und die ausgezeichnete Küche unter Leitung von Peter Vogel. Kein Wunder, dass selbst die Wellen hier gerne anliegen.
Hotel Bad Horn, Urs J. Hatt, Seestrasse 36, CH-9326 Horn, Tel. 0041 (0) 71 8415511
www.badhorn.ch
kein Ruhetag

Überlingen / D



Hotel Johanner-Kreuz
Zwei Kilometer nördlich der alten Reichstadt Überlingen liegt das Obstbauerdorf Andelshofen mit dem Johanner-Kreuz das jahrhundertalte von Johanner-Orden als Poststation bewirtschaftet wurde. Die ehemalige Scheune wurde zu einem exquisten Restaurant mit offenem Kamin inmitten des Raumes umgestaltet. Hier verwöhnen Andreas Liebich und sein Team mit kreativer Küche auf höchstem Niveau. Im Bauernstübli oder im Wintergarten regionen regionale Gerichte. So gelingt der Spagat zwischen Würstsalat mit Bratkaroffeln und haagebackenem Brot oder Loupe de mer in Limonade mit gefüllten Porochen bestern. Neben aktuellen Standardmenüs hebt sich die Küche durch besondere Fisch-, Vegetarisch- oder 1001-Kalorien-Menüs hervor.
Romantik Hotel Johanner-Kreuz, Andreas Liebich, Johannerweg 11, D-88662 Überlingen, Tel. 0049 (0) 75 51/937060, www.johanner-kreuz.de
Ruhetag: Montag, Dienstag, Mittwoch

Wasserburg / D



Hotel Restaurant Gierer
Tradition verpflichtet und so wird das Hotel Gierer seit 1878 in vierter Generation mit viel Liebe und Herzlichkeit geführt. Nicht nur der große, wiederkehrende Stamm an Hotelgästen weiß das zu schätzen. Die Weinstube mit Spezialitätenrestaurant ist für eine vielfältige Auswahl an regionalen und internationalen Speisen bekannt und zieht Gäste aus dem ganzen Bodenseeumraum an. Auf die jeweilige Saison abgestimmte Schmankerl werden in bis zu 80 Varianten angeboten. Da findet nun wirklich jeder etwas für seinen Geschmack.
Hotel Spezialitäten Restaurant Gierer, Familie Stadler Hege 9, D-88142 Wasserburg / Bodensee Tel. 0049 (0) 8382 98720, www.hotel-gierer.de
kein Ruhetag

Büdingen / D



Restaurant Alte Rheinmühle
Ende 2003 renovierte die Gemeinde Büdingen, deutsche Eckküche, Schweizer Eckküche, das Anwesen der 1674 erbauten Mühle vollumfänglich, um es Gästen aus nah und fern als kulinarisches Kleinod zu erhalten. Authentisch und kompakt, mit dem Besten aus Wald, Wasser und Weite, hat Andreas Fischer, heutiger Pächter und Gastgeber der Alten Rheinmühle, das Haus zu neuem Leben erweckt. Die Küche bietet unter anderem Klassiker wie Chateaubriand in zwei Gängen oder Crêpes Suzettes am Tisch flambiert. Das Ganze garniert mit direkter Lage am und fantschtem Blick auf den Rhein.
Hotel Restaurant Alte Rheinmühle, Andreas Fischer, Junkerstrasse 93, D-78266 Büdingen am Hochrhein Tel. 0049 (0) 77 34-931 990
www.alte-rheinmuehle.ch
kein Ruhetag

Ohningen-Schienen / D



Restaurant Falconera
Die alte Falknerei auf dem Schiener Berg ist schon seit Jahren mit Johannes Wührer bestens besetzt. Vögel werden hier allerdings nicht mehr zur Bejagd ausgeblendet, sondern finden sich beispielsweise in Form einer leckeren Bauernzenta, serviert in zwei Gängen wieder. Das liebevoll restaurierte Fachwerkhaus strahlt gemütliche Eleganz aus und der freundliche Service unter Leitung von Ehefrau Anne empfiehlt fachkundig passende Weine zur armenreichen Küche. Die Weinpreise sind für ein bestermtes Restaurant fair und alle heimischen Gewächse werden auch offen ausgeschenkt.
Restaurant Falconera, Johannes Wührer Zum Mühlfelsen 1, D-78337 Ohningen-Schienen Tel. 0049 (0) 7735-2340, www.restaurant-falconera.de
Ruhetag: Montag, Dienstag

Bregenz / A



Gourmet-Hotel Deuring Schloesse
„Das Hinzufügen ist befallig.“ Diesem Ausspruch von Henri Fayol, dem wichtigsten Lehmeister von Schlossherr Heno Huber, legt die Maxime zugrunde, dass die Qualität und Einzigartigkeit der verarbeiteten Produkte im Vordergrund der Küchenphilosophie zu stehen haben. Und so stellt der Koch des Jahres 1998 hohe Ansprüche an sich und seine Lieferanten. Neben den klassischen Salons mit altherwürdigen Gobelins gibt es nun auch eine lockere elegante Lounge, in der Huber Probiertipps für zu sehr zivilen Pressen in 3 bis 10 Gängen serviert. Mit Stockfisch an Chorizosauger oder Jakobsmuscheln mit Petroselinolium lässt es sich dann bei traumhaftem Ambiente und großer Küche trefflich „chillen“.
Gourmet-Hotel Deuring Schloesse, Heno Huber, Ehre-Guta-Platz 4, A-6900 Bregenz Tel. 0043 (0) 5574-47800, www.deuring-schloesse.at
Ruhetag: Sonntag

RESTAURANT-RANGLISTE LEICHT VERÄNDERT

Am Spitzenort der 25 höchstdekorierten Restaurants in der Region (siehe LebensArt Nr. 1/07 S. 16 und 17) hat sich nichts geändert, auf den folgenden Plätzen verschiebt sich jedoch einiges, nachdem ein ärgerlicher Fehler entdeckt wurde. Deutlich verbessert haben sich vor allem die „Salzburger Stub'n“ in Reisingen-Wörthingen, von Rang 30 auf Platz 6. Sie sind nämlich doch in allen der sechs ausgewerteten Gastro-Führer vertreten, also nicht nur im Michelin (ein Stern = 16 Punkte) und Gault Millau (zwei Kochmützen = 16 Punkte), sondern auch im SchlemmerAtlas (drei Kochlöffel = 16 Punkte), im Fineschmecker (zwei FF = 14 Punkte), im Varta-Führer (zwei Sterne = 16 Punkte) sowie im Restaurant Guide (zwei Kochmützen = 14 Punkte). Nacht zusammen 94 Punkte, was einen stabilen 6. Tabellenplatz und damit eine Platzierung weit vom unteren Spitzenrestaurants bedeutet. Der bedauerliche Fehler passierte, weil die „Salzburger Stub'n“ in einigen Führern unter „Stingen“ = andern unter der richtigen Ortsangabe „Reisingen-Wörthingen“ aufgeführt waren. Die LebensArt-Redaktion bietet um Nachsicht.
Ähnlich ging es mit dem Haus Gottfried in Moos. Bei ihm kommen noch zwei Kochmützen und 14 Punkte aus dem Restaurant Guide hinzu, was den Sprung von Platz 16 auf den 11. Rang bedeutet.
Nachfolgend nochmals die Rangliste der 25 am höchsten bewerteten Restaurants mit ihrer Gesamtpunktzahl.

Rang	Restaurant	Gesamte Pkt.
1	Petra Restaurant Singen	100
2	Villa Lindau	101
3	Falconera Schönen	98
4	Residenz am See, Meersburg	97
5	Bader-Haigerberg	96
6	Salzburger Stub'n, Reisingen-Wörthingen	94
7	Alpbachische Stub'n, Waldmarn-Reutenz	93
8	Schloesse, Überlingen-Wiblingen	92
9	Adler-Wangen-Dachau	91
10	Adler Leingarten	79
11	Gottfried, Moos	79
12	Schönenhof, Lindau	74
13	Johanner-Kreuz, Überlingen-Andelshofen	74
14	Sauhof, Immenstadt	72
15	Adler Überlingen-Lappachen	68
16	Schönwälder Hof Salem	66
17	Hoyersberg Schloesse, Lindau	65
18	Residenz, Waldmarn-Reutenz	60
19	Heimatschloesse	58
20	Goldener Rast, Friedrichshafen	54
21	Lamm im Kau, Tettnang	44
22	Sonja, Reisingen-Wörthingen	44
23	Bürgercafé, Überlingen	43
24	Rast, Salem-Naifnach	41
25	Stadler Hofhaus, Konstanz	40

RESTAURANT-RALLYE RUND UM DEN SEE

VORZÜGLICH SPEISEN – IN SCHÖNEN GÄRTEN

Stockach / D



Zum Goldenen Ochsen
Das Ringhotel Goldenes Ochsen ist der Platzhirsch unter der örtlichen Gastronomie in Stockach und sein Besitzer Philipp P. Gassner ein Restlosser. Die weite Welt als Koch bereist und eben noch auf dem Jakobsweg nach Santiago de Compostela den Sonderurlaub erfahren, widmet er sich schon dem weiteren Ausbau des althergebrachten Familienbetriebs. Viel entspannter geht es im Garten des Ochsen zu. Hier wird eine große Bandbreite an kulinarischen Gauenfreuden geboten, die ausschließlich artisanal, das heißt ohne Fertigprodukte zubereitet werden. Von alter Hausmannskost, wie zum Beispiel Oma Olivias Ochsenfleisch, über figurbewusste Pförtgen-Gerichte bis hin zu World-food à la Safran reicht das Repertoire. Dazu ein Weinlied mit feinsten Gewächsen aus Italien und Frankreich sowie ein begehrteter Humidor mit über 4000 Zigarren.
Zum Goldenen Ochsen, Philipp P. Gassner, Zoznerger Straße 2, D-78333 Stockach Telefon 0049 (0) 7771/9184-0, Fax 0049 (0) 7771/9184-184, www.ochsende

Tettnang / D



Gasthaus Lamm im Kau
Zwischen Friedrichshafen und Tettnang liegt ein landstädtliches Kleinod, das Lamm im Kau. Reinhard Kiechle betreibt seinen Gasthof nun schon in der dritten Generation und bietet seinen Gästen schwäbisch-bayrisch-österreichischer Wirtshauskultur vom Feinsten. Im Garten, unter Kastanien, werden traditionelle ländliche Gerichte wie zum Beispiel frische Bio-Bauernhühnchen, Krustentbraten vom Alpischener, Rostbrätle vom Alm-Och, Bergamminjölle, Nioki, Laberli, Briele und Züngle vom Ländle-Kalb sowie frische Fisch vom Bodensee modern gekocht und liebevoll serviert. Ergänzt wird die Leidenschaft für ländliche Heimat durch gesuchte Biere und Weine aus der Region und Österreich.
Gasthaus Lamm im Kau, Petra und Reinhard Kiechle Sangerstraße 50, 88069 Tettnang / im Kau Telefon 0049 (0) 7542/4734, Fax 0049 (0) 7542/405672
www.lamm-im-kau.de

Lindau / D



Hotel - Restaurant VILLINO
„Lucina di sensi“ – Küche der Sinne nennt Reiner Fischer, Chefkoch und Patron, den von ihm propagierten Küchenstil. Und so ist es nur konsequent, dass sich diese Sphärichkeit auch im Garten des Villino fortsetzt. Zaubershaft auf dem Lindauer Hoheberg gelegen, taucht der Gast in ein am Bodensee wohl einmaliges, mediterranes Ambiente. Koniferen recken sich gen Himmel, dort ein Orangenbaum. Kurzurlaub in Italien. Ehefrau Sonja wurde jüngst vom Gault Millau zur Oberkellnerin des Jahres 2007 gekürt. So bilden Küche, Service und Ambiente ein einzigartiges Gesamtbildwerk. Wen wundert es, da das Villino zur Zeit als einziges Haus am Bodensee der qualitativsten Hotelgruppe Relais & Chateaux angehört.
Hotel - Restaurant VILLINO, Sonja und Reiner Fischer-Hoyerberg 34, D-88131 Lindau, Telefon 0049 (0) 8382/9345-0, Fax 0049 (0) 8382/9345-12, www.villino.de

Moos / D



Restaurant GOTTFRIED
Auf der schönen Gartenterrasse des Hotel Gottfried in Moos werden von einem kreativen Küchenteam leichte, bekömmliche Gerichte mit Herz und Verstand serviert. Klaus Niedhart's Küche schwingt im Rhythmus der Jahreszeiten und ist als Mitbegründer der „Unterseejägeressen“ bekannt dafür, regionale Identitäten zu bewahren. Entsprechend geht die Liebe zur Bodenseelandschaft auch durch den Magen. Ob Fisch oder Fleisch, Obst oder Gemüse in Moos entfalten sie ihr feinstes Aroma. Und dabei schaut der Chefkoch gern mal über den badischen Tellerrand – vom Untere See zum Mittelmeer und bis dahin, wo der Pfeffer wächst.
Silencehotel Restaurant GOTTFRIED, Gerlinde und Klaus Niedhart, Bohringer Straße 1 D-78345 Moos, Telefon 0049 (0) 7732/92420, Fax 0049 (0) 7732/52502, www.hotel-gottfried.de
Ruhetag: Donnerstag, Freitag, Nachmittag

Altenrhein / CH



Restaurant Jägerhaus
Gut Fisch, gut Bodenseefisch lautet das Credo des Jägerhaus in Altenrhein. Und so verwundert es nicht, dass die Tischgesellschaft zum goldenen Fisch das Haus bereits 1997 ausgezeichnet hat. Seit 2003 werden unter dem Gütesiegel Culinarum zertifizierte einheimische Spezialitäten und Produkte aus der Region angeboten. Durch die permanente Überwachung ist damit eine gleichbleibende Qualität gewährleistet, die das Jägerhaus zu einem Eldorado für Fischliebhaber macht. Im 150 Plätze fassenden Garten genießt der Gast, umgeben von Bäumen, eine idyllische Ruhe mit direktem Blick auf den See. Auch für die Unterhaltung kleiner Gäste ist mit dem hauseigenen Spielplatz bestens gesorgt. So können auch geplagte (Groß-)Eltern die leckeren Speisen des Jägerhauses entspannt genießen.
Restaurant Jägerhaus, Christoph und Rita Baumgartner, Hafenstrasse 10, CH - 9423 Altenrhein, Telefon 0041 71 855 1777, Fax 0041 71 855 1777
www.jaegerhaus-altenrhein.ch

Genießen & Erleben im SÜDKURIER-Land

So gut!



Fotos: Guido Kasper; www.demaex.com

Sechs Wochen Gaumenfreuden, Augenweide und Erlebnishunger Die Sommerserie beginnt

Manchmal ist es gar nicht so einfach den Genuß im Alltag zu finden. Oft genug geben wir uns mit Fertigkost und stillen unseren Erlebnishunger im Fernsehprogramm.

Vielleicht mangelt es uns einfach nur an Anregungen? Denn wer hat schon soviel Zeit jenseits des Supermarktregals etwa nach dem kernigsten Vesperschinken der Region oder auch nach einem romantischen Ort für ein Familienpicknick zu suchen?

Genau dafür wird unsere Sommerserie Anregungen geben: als eine Art Suchmaschine des guten Geschmacks für Unternehmungslustige.

In den nächsten sechs Wochen präsentieren wir vom Bodensee bis zum Schwarzwald, vom Hochrhein bis zur unteren Donau Käser und Köche, Metzger, Winzer, Kräutersammler, Bierbrauer, Fischer, Imker

und viele andere Menschen, die erstklassige Lebensmittel aus der Region herstellen.

Darüber hinaus stellen wir Ihnen einige Ausflugstipps der ungewöhnlichen Art vor – zum Beispiel einen „Ausflug ins Paradies“ oder ins „Himmelreich“.

Jeden Montag empfehlen wir Ihnen ein interessantes Rezept mit marktfrischen Zutaten, die Sie einfach und schmackhaft nachkochen können. Außerdem gibt es immer montags:

- Das Gewinnspiel der Woche
- Die Veranstaltungstipps der Woche
- Und: die Vorschau mit den Themen der Woche.

Von Dienstag bis Samstag gibt es vielfältige Reportagen zum Thema „Genießen und Erleben“ in der Region. Dort finden Sie auch zusätzlich weitere Tipps und Adressen zum Thema, sowie täglich Rezepte von

den besten Köchen im ganzen Verbreitungsgebiet der Zeitung.

Im Internet

Aber es gibt noch mehr. Unter www.skol.de/sommerserie finden Sie im Lauf der Wochen mehrere Suchmaschinen zu verschiedenen Sommerserien-Themen. Zum Beispiel alle Weingüter der Region.

Das Gewinnspiel

Wir verlosen während der Sommerserie 10 SKOLmobile, die Sie sechs Wochen lang fahren können. Plus einer Ausfahrt mit der Bodensee-Erlebniskarte.

Einfach rechts unten den Coupon ausfüllen und richtig beantworten.

Auf den Fotos: Ein kleiner Vorgeschmack auf die Sommerserie.



VORSCHAU

Diese Woche lesen Sie:

DIENSTAG:

Wer die Schwarzwälder Kirschtorte erfunden hat. Ob sie wirklich aus dem Schwarzwald stammt und was Radolfzell damit zu tun hat.



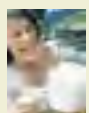
DONNERSTAG:

Ein Spitzenwinzer am Bodensee. Hans-Ulrich Kesselring macht einen der 1000 besten Weine der Welt.



FREITAG:

Die Rad(ler)tour in den Hopfenwäldern. In Tettang gibt es das einzige Biobier der Region.



SAMSTAG:

Mit dem Cabrio ins Paradies: Himmlische Ortsnamen in der Region.



VERANSTALTUNGEN DER WOCHE

Schweizer Nationalfeiertag 1. August 2002

In Stein am Rhein findet ein Stadtfest mit Riesen-Feuerwerk statt.

Ort: Schifflande.

Außerdem gibt es eine Brunchfahrt auf dem Rhein von 10.15 Uhr bis 13.15 Uhr und eine Schiffahrt zum Feuerwerk in Stein am Rhein ab Schifflande.

Anmeldung: Schifffahrtsgesellschaft Untersee und Rhein Tel. 0041-(0)52 - 6340888.

Außerdem: Große Rheinfallbeleuchtung in Neuhausen mit Feuerwerk und „Star-Light-Buffer“ mit musikalischen Überraschungen im Unterhof in Diesenhofen.

Reservierung: 0041 (0) 52 6463811.



Die Open-Air Kinosaaison läuft!

Rheinfelden-Baden: vom 8. bis 10. August auf dem Friedrichplatz, Beginn ca. 21 Uhr 30.

Theaterstadt Markdorf: Theater-Innenhof vom 28. Juli bis 26. August, Beginn 21 Uhr 15.

Schaffhausen: 7. bis 10. August Munotzinne, Beginn 21 Uhr 30.

Friedrichshafen: Kulturufer, 31. Juli und 2. August, Beginn 22 Uhr 30.

Arbon: Quaianlagen noch bis 11. August, Beginn ca. 21 Uhr 15.

Singen: Die Gems noch bis 18 August, Gemswiese, Beginn 21 Uhr 30.

Hechingen: Hallen-Freibad noch bis 4. August, Beginn ca. 21 Uhr 15.

Mehr Veranstaltungen mit rund 70.000 Terminen unter: www.skol.de/termine

GEWINNSPIEL DER WOCHE

10 x für sechs Wochen unser SKOLmobil fahren!

Wieviel Sitzplätze hat ein SKOLmobil?

- A: 2
- B: 3
- C: 4

Antwort auf eine Postkarte schreiben (Absender nicht vergessen) und einsenden an:

SÜDKURIER Medienhaus
Stichwort:SKOLmobil
Max Stromeyer Str. 178
78467 Konstanz



Alle Teilnehmer müssen sich im Besitz einer gültigen Fahrerlaubnis befinden und sollten sich für den 11. August nichts vornehmen, da an diesem Tag ein Ausflug mit allen Gewinnern stattfindet.

Einsendeschluss: Freitag, 2. August 2002

Nutzungsbedingungen finden Sie im Internet unter www.skol.de/skolmobil

Genießen & Erleben im SÜDKURIER-Land

Heute im **Schwarzwald**

So gut!



Brauchen Fische eine Green Card? – Die Schwarzwaldforelle

„In einem Bächlein helle ...“



Beinahe jedes Kind kennt das Forellenquintett. Komponiert hat es Franz Schubert (1797-1828) mit Text von Christian Friedrich Daniel Schubart (1739-1791). Weniger bekannt ist jedoch, dass sich EU-Bürokraten ähnlich intensiv wie Schubert und Schubart mit Forellen beschäftigen. Eine ganz spezielle Forelle nämlich:

der Schwarzwälder Bach- und Regenbogenforelle. Seit 1992 ist sie mit ihrem Namen und ihrer Herkunft durch die Verordnung Nr. 2081/92 und Nr. 2082/92 geschützt. Ebenso wie berühmte Lebensmittel wie Coquille St. Jacques des Côtes d'Armor (Jakobsmuscheln aus F), Spreewälder Gurken, Wachauer Marillen, Whitstable oysters (Austern aus GB), lentilles vertes du Puy (grüne Linsen aus F) oder den Schweinen aus Schwäbisch Hall. Auf diese

EU-Verordnungen kann man bauen: „zum Schutz und zur Aufwertung von besonderen Agrarprodukten und Lebensmitteln mit Herkunftsbezeichnung“ würdigt Europa sie mit drei Zertifikaten und goldenen Medaillen.

Deshalb legte es die Verantwortung in die Hände der Firma Lacon GmbH aus Offenburg. Sie überprüft neben der Zertifizierung des Bio-Labels nach EG-Öko-Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 (Bio-VO) auch die „Echtheit“ der Schwarzwaldforelle.

So weit so gut. Doch der „Verein zum Schutze der Schwarzwaldforelle e.V.“ mit Sitz in Freudenstadt ist mit der Prüfung durch die Lacon nicht ganz glücklich. Der Verein hat in seiner Satzung genau aufgeschlüsselt wie „die mittlere Art und Güte einer Schwarzwaldforelle“ auszusehen und in welchem Wasser sie geschwommen sein muß.

Denn: Offensichtlich gebe es unter den Fischwirten auch schwarze Schafe, die z.B. aus osteuropäischer Zucht wieder Schwarzwaldforellen machen.

Fisch mit Reisepass?

Der Verein fordert deshalb die Ächtung der schwarzen Schwarzwälder Schafe unter den Fischern. Die EU-Verordnung besagt lediglich, dass mindestens eine der drei Produktionsstufen (Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung) in dem bezeichneten Gebiet erfolgt. Das heißt: Eine in Polen gezüchtete, aber in Freudenstadt geschlachtete Forelle wird zur Schwarzwälderin. Völlig ohne Green Card. Der Verein legt jedoch Wert auf den genauen Ursprung und hat 1987 beim „Deutschen Institut für Gütesicherung und Kennzeichnung“ den Herkunftsbereich und das Qualitätsniveau festlegen lassen. Was über EU-Recht hinausgeht.

Die Lacon GmbH führt zwar einmal im Jahr Kontrollen durch, aber mit Vorankündigung. Unangemeldete Kontrollen oder ein Ausschluss der Betriebe bei Verstößen ist derzeit nicht vorgesehen. Einmal im Jahr bezahlt der Fischer 200 € und hat damit sein Gütesiegel in der Tasche. Die Lacon GmbH verweist in diesem Zusammenhang auf die selbstregulierenden Kräfte des Marktes. „Wenn's raus kommt, kauft keiner mehr bei dem“.

Wozu dann eigentlich eine EU-Verordnung?

C.J. BOHN

1. geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) z.B. Diepholzer Moorschnucke
2. geschützte geographische Angabe (g.g.A.) z. B. Schwarzwälder Schinken
3. garantierte traditionelle Spezialität (g.t.S.) z.B. Mozzarella

Was aber, wenn ein Fisch trotz originärer Schwarzwaldgeburt von Donaueschingen gen Ungarn schwimmt? Oder Rogner und Milchner (Fischweiblein/-männlein) sich zu einer Neuzüchtung inspirieren lassen? Braucht der Fisch, oder z.B. seine ungarisch-hotzenwälder Nachkommen eine europäische Green Card? Die Beantwortung solcher Fragen fällt selbst dem Regierungspräsidenten in Karlsruhe als Kontrollorgan schwer.

Fotos: www.demaex.com

EXTRA WURST

Ein Rezept von Klaus Neidhart

Trübsche mit Steinpilzen & Rosenkohlblättern für 4 Personen

- 500 g Rosenkohl mit Strunk
- 300 g Steinpilzen oder Shitakepilze
- 8-10 frische Walnüsse
- 300 g kleine rote Zwiebeln
- 50 ml Walnussöl
- Pfeffer aus der Mühle, Salz
- 400 g Trübsche
- 12 rosa Pfefferkörner
- etwas Öl, 40 g Butter, Muskat

Den Backofen auf 180° C vorheizen. Trübsche vom Kopfenende her einschneiden und mit einem Handtuch die Haut abziehen. Trübsche mit Salz, Pfeffer, zerdrücktem rosa Pfeffer würzen.

In der Pfanne mit Öl von beiden Seiten ca. 2 Minuten anbraten. Im Backofen ca. 10 Minuten weiterbraten. Rosenkohlblätter mit Butter, roten Zwiebeln, Pilzen und Walnusskernen in einer Pfanne anschwanken. Mit geriebenem Muskat, Salz & Pfeffer abschmecken. Die Trübsche in der Mitte des Tellers anrichten, die Rosenkohlblätter, Walnüsse, Pilze, Zwiebeln als Beilage um den Fisch legen. Zum Schluss Fisch mit Walnussöl beträufeln, anbraten und würzen.



Rosenkohl waschen, Strunk entfernen, Blätter ablösen. Pilze putzen & 1 cm dicke Scheiben schneiden. Walnüsse knacken, schälen. Zwiebeln abziehen, vierteln. Rosenkohlblätter in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken. Zwiebeln, Pilzscheiben im Walnussöl anbraten und würzen.



Die Trübsche ist ein exzellenter aber seltener Speisefisch im Bodensee

Silencehotel Restaurant
Gottfried
Böhringer Strasse 1,
D - 78345 Moos
Tel. +49 7732.92420
www.hotel-gottfried.de

SERVICE INFORMATIONEN

Hier können Sie die original Schwarzwaldforelle kaufen

Der Preis/kg beträgt für schlachtfrische Forellen ca. 5-6 €, Geräucherte ca. 17 €

Guido Baschnagel
Tannenmühlenweg 5
79865 Grafenhausen
Tel. 07748-215

Hans Kläber
Rothausweg 7
75337 Enzklösterle
Tel. 07085-7431

Kurt Eglert & Sohn
Völmiesmühle
72297 Seewald
Tel. 07478-491

Franz Schwarz
Obertal 52
7784 Oberharmersbach
Tel. 07837-226

Peter Hofer
Stuttgarterstr. 66
78727 Oberndorf a.N.
Tel. 07423-2272

Heribert Wolf
Mühlensteige 19
72160 Horb a.N.
Tel. 07451-3857



Berger

Würzbachtalstr. 278
75323 Wildbad
Tel. 07081-7217

Sascha Krämer

Poststr. 11
75385 Bad Teinach
Tel. 07053-2288

Helmut Rheinschmidt

Lautenbacher Str. 30
76593 Gernsbach
Tel. 07224-4712

MEHR ZUM THEMA

Wenn der Vater mit dem Sohne ...

Forellen selber angeln?

Angelteiche gibt es in der Region genug. Leider geht ohne Fischereischein nichts. Das hängt mit dem deutschen Tierschutzrecht zusammen. Ein Wirbeltier darf nur von einer Person mit Sachkunde-Nachweis getötet, worin Fischereischeininhaber im Rahmen ihrer Schulung entsprechend unterwiesen werden.

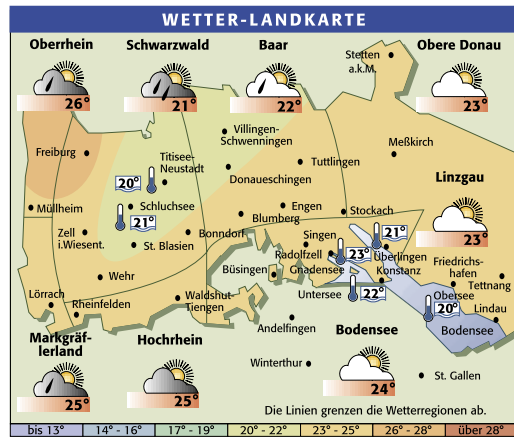
Anmeldungen für die Sportfischerprüfung nimmt jedes Landratsamt in Baden-Württemberg entgegen.

Die Prüfungen finden immer am 2. Freitag im November statt.

Die Prüfungsgebühr kostet 15 €. Voraussetzung für die Zulassung ist ein absolvierter Vorbereitungskurs (ca. 150 € inkl. sämtlicher Materialien).

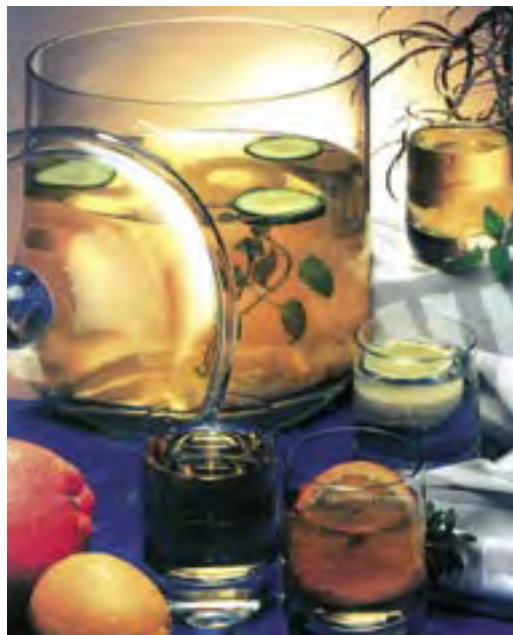
Genießen & Erleben im SÜDKURIER-Land

So gut!



Jetzt ist Bowle-Saison

Rezept der Woche



Im „Appetit Lexikon“ von Robert Habs und Leopold Rosner heißt es 1884:

„Ein würziger Kühltrank, der gewöhnlich auf dem Tisch bereitet und serviert wird. Auf die Zubereitung einer solchen Bowle sind die Herren oft so stolz wie auf ihr Doktor-Diplom.“

Wohl wahr! Seit Ende des 18. Jahrhunderts gewann die Bowle auch in Deutschland stetig an Beliebtheit. Dies endete in den 1980ern als man sich lieber an exotische Cocktails hielt, die in den 1990ern von Prosecco- und angsterregenden Schnaps-Redbull-Mischungen abgelöst wurden. Bowle galt als spießig und „un-cool“.

Seit dem neuen Millennium erlebt die Bowle eine Renaissance. Frische und natürliche sommerliche Zutaten zu kühlen Wein-Sektmischungen tauchen seit einem Jahr wieder in den angesagten Cocktailbars und Szenecafés vermehrt auf.

Die Bowlsaison beginnt im Frühling mit der klassischen Maibowle mit Waldmeister. Über den Sommer sind Erdbeeren, Himbeeren, Pfirsiche und Aprikosen die Protagonisten des erfrischenden Getränks. Im Herbst läuten Äpfel, Gurken und Sellerie würzig das Bowlenende ein. Die berühmte Feuerzangenbowle zu Weih- nachten und Silvester dagegen müßte als Heißgetränk korrekt als „Punch“ bezeichnet werden. In Deutschland

heißen mehrheitlich kalte wein- und schaumweinhaltige Getränke Bowlen.

Die Geschichte der Bowle ist wissenschaftlich nicht geklärt. Fest steht, daß sich der Begriff Bowle aus dem Englischen „bowl“ für Glasgefäß ableitet. Jede bürgerliche Familie, die etwas auf sich hielt, besaß ein solches, um ihren Gästen darin eine Erfrischung zu kredenzen. Belegt ist auch, daß der Begriff „punch“ aus dem indischen Sprachraum stammt. „Panch“, für Fünf, bezeichnet die fünf

Grundzutaten: Tee, Arrak, Zucker, Limonen und Wasser. Was in den englischen Kolonien gut ankam, wurde umgehend heim ins Reich geliefert. 1675 erreichte der Punch England, von wo aus er den Siegeszug in die Neuglandstaaten und Europa antrat.

Hier einige Köstlichkeiten für laue Sommerabende auf Terrasse, Balkon oder Garten. C.J. BOHN

Post an den Autor: bohn@skol.de

DER KLASSIKER:

Kalte Ente

- 1 Zitrone oder 2 Limetten
 - 1 Flasche Weißburgunder oder leichter Grauburgunder
 - 1 Flasche Champagner oder gleichwertiger Sekt
- Die Zitrone spiralförmig schälen ohne das Weiße, mit Weißwein übergießen und kühlen stellen, kurz vor dem Servieren vorsichtig den Champagner zugeben, so dass das Mousseux erhalten bleibt.

Die ONE-MAN-SHOW:

Kullerpfirsich

Einen enthäuteten kleinen bis mittelgroßen Pfirsich ringsherum mit einer Gabel einstechen, in ein großes bauchiges Burgunderglas geben und mit Champagner/Sekt aufgießen bis sich der Pfirsich zu drehen beginnt.

SPANIEN MAL ANDERS

Weiße Sangria

- 200 g Zucker
 - 1/2 l Orangensaft
 - 1/2 l Wodka
 - 2 Pfirsiche in Scheiben geschnitten
 - 1 Orange in Scheiben geschnitten
 - 1 Zitrone in Scheiben geschnitten
 - 1 Limette in Scheiben geschnitten
 - 1 Flasche Weißwein
 - 1 Flasche Sodawasser
- Alle oben genannten Zutaten in ein großes Gefäß geben, gut umrühren und im Kühlschrank kaltstellen.

VORSICHT
GILT ALS APHRODISIACUM!

Selleriebowle

- 1 große Sellerieknolle feingestoßener Kandiszucker
- Cognac (nach Geschmack)
- 2 Flaschen Weißwein

Sellerie putzen und in dünne Scheiben schneiden. Dann mit Kandis in ein Glasgefäß geben und luftdicht verschließen. Einen Tag kühl ruhen lassen und abends mit Cognac übergießen. Dann über Nacht stehen lassen. Vor dem Servieren mit kaltem Wein aufgießen.

ETWAS GANZ BESONDERES:

Rosenblüten-Bowle

Blätter von 6 frisch erblühten ungespritzten Duftrosen

- 1-2 Tropfen Rosenöl
- 1 Glas Grappa
- 1 Flasche Weißwein
- 1 Flasche Rosé-Sekt

Rosenblätter, Öl, Grappa und 1 Flasche Weißwein etwa 3 Stunden ziehen lassen, mit Rosé-Sekt aufgießen.

NICHT NUR FÜR KINDER EIN TRAUM:

Schlammbowle

Frische Früchte oder Dose 2 Flaschen Maracujasaft 1 Flasche Mineralwasser 1 l Vanilleis

Früchte und Maracujasaft kaltstellen, kurz vor dem Servieren kaltes Mineralwasser und Vanilleis in kleinen Portionen dazu. (Für Erwachsene Früchte vorher in Vodka marinieren und statt Mineralwasser Sekt verwenden).



VORSCHAU

DIENSTAG:

„In einem Bächlein helle...“ Von echten Schwarzwaldforellen und falschen Einwanderern mit Flossen.



DONNERSTAG:

Fleisch und Wurst vom Vorzeigebauernhof.

FREITAG:

Die kleinste gewerbliche Brauerei Deutschlands.



MITTWOCH:

Wer den berühmtesten und teuersten Schnaps vom Bodensee brennt.



SAMSTAG:

Urlaub vor 100 Jahren:



An der deutschen Riviera.

VERANSTALTUNGEN DER WOCHE

Seenachtsfest Konstanz

Ort: Stadtpark, 10. August



Das größte Open Air Fest am Bodensee. **Neu:** die Eintrittskarte berechtigt zum Besuch der deutschen wie der schweizerischen Seite. Geboten wird u.a. eine Was-

serski-Show, Bungee-Trampolin, Live-Musik u. ein großes Familienprogramm. Nächtl. Höhepunkt ist das 30 minütige Seefeuerwerk mit Musik. Weitere Informationen unter: www.seenachtsfest.com oder bei der Tourist-Information Konstanz 01805/133030 oder 07531/133030.

Bregenzer Festspiele

Ort: Seebühne

Noch bis zum 18. August wird Giacomo Puccinis „La Bohème“ ab 21 Uhr auf der spektakulären Seebühne im Herzen von Bregenz zu sehen sein. Außerdem finden am 11. u. 15. August Orchestermatineen des European Union Youth Orchestras statt. Informationen und Kartenbestellungen bei Ticket Center, Tel. 0043/5574 407-6 täglich von 9 – 17 Uhr und online www.bregenzerfestspiele.com.



GEWINNSPIEL DER WOCHE

Gewinnen Sie eine Grillparty:

20 Paar exklusive Südkurier-Extrawürste	+	20 Liter Bier	+	1 Grill
---	---	---------------	---	---------

Woraus macht man ein Porterhouse-Steak?

- Schweinefleisch
- Lammfleisch
- Rindfleisch

Teilnahme ab 18 Jahre. Antwort auf eine Postkarte schreiben (Absender nicht vergessen) und einsenden an: SÜDKURIER Medienhaus Stichwort: Grillparty Max Stromeyer Str. 178 78467 Konstanz

Einsendeschluss: Samstag 10. August 2002 Rechtsweg ausgeschlossen.

Genießen & Erleben im SÜDKURIER-Land

So gut!

Es muß nicht immer Hummer sein...

...die Rückkehr der Flusskrebse

Es ist früher Morgen, die Nebelschwaden verziehen sich langsam über dem Hegau und wir wandern an einem Bach entlang, unweit von Blumenfeld. Hier hat ein Freund sein Jagdrevier. Wir sind auf der Suche nach „astacus astacus“, oder anders: dem deutschen Edelkrebs. Der örtliche Fischereiaufseher hatte dem Bächlein einen guten Besatz an Krebsen attestiert und tatsächlich verirrt sich ein „Sömmer-

ling“ in unseren Kescher. Er ist noch zu klein, um im Kochtopf zu enden, so dass wir ihn wieder in die Freiheit entlassen. Ganze drei Jahre dauert es, bis aus einem solchen Sömmerling ein Speisekrebser über 70 Gramm wird. Dann allerdings ist er reif für die Küche. Er entfaltet ein Aroma, das feiner als das des Hummers ist, mit einem Fleisch, zarter als das der Languste. Ältere Einwohner erinnern sich noch an die mageren Jahre nach Kriegsende. Damals, so sagen sie, habe es so viele Krebse gegeben, dass das „schwarze Gold“ als Arme-Leute-Essen galt.

Von Arme-Leute-Essen kann mittlerweile keine Rede mehr sein. Denn Flusskrebse sind in der guten Küche inzwischen sehr gefragt.

Heute liefert den Großteil der Produktion die Teichwirtschaft, da sich um die Wende zum 20. Jahrhundert von Norditalien aus die Krebspest ausbreitete und fast zu einem Aussterben der europäischen Krebspopulation führte. Die heimtückische Pilzkrankung wurde vermutlich von nordamerikanischen Krebsen eingeschleppt. So ist es mehr als problematisch, wenn Gartenteichbesitzer oder Aquarianer ihre ameri-



kanischen Sumpfkrebse oder türkischen Galizier-Krebse einfach in den Fluss kippen, wenn sie ihnen zu groß werden. Als Überträger der Krebspest sind sie für das vereinzelte Aufflammen dieser Plage verantwortlich, leiden aber selbst nicht daran. Inzwischen kehrt der Flusskreb langsam wieder in unsere Bäche, Flüsse und Seen zurück. Dabei benötigt der Krebs noch nicht einmal völlig reines Wasser, denn er kann 80% seiner Nahrung direkt aus dem Wasser aufnehmen.

man, das Restfutter besteht aus Aas, Gras und Wasserpflanzen. Außer der Krebspest muß der Flusskrebser nur den Aal fürchten: wie der Mensch verspeist er liebend gern Krebse.

Krebsliebhaber sind vor allem die Skandinavier. Schweden gilt heute als größter Krebsimporteur der Welt. Alljährlich am zweiten Donnerstag im August schmückt sich das Land mit Fähnchen und Girlanden, man lädt sich Gäste ein und frönt dem Krebsgelage (kräftskiva). Im August beginnt auch bei uns die Saison für Stein- und Flusskrebse, sie endet mit der Schonzeit im Oktober.

Der Kilopreis liegt bei etwa 35 Euro für deutsche Edelkrebse (16 € Großhandelspreis für türkische Krebse).

Kein bil-

liges Vergnügen, rechnet man doch mindestens ein Dutzend Krebse pro Portion. Angesichts der jahrelangen Arbeit der Krebszüchter scheint der Preis angemessen, vor allem weil Flusskrebse immer noch deutlich günstiger als Hummer und Langusten zu haben sind. Gegessen wird das Schwanz- und Scherenfleisch am besten mit den Fingern. Den wahren Krebsliebhaber erkennt man daran,

dass er den Brustkorb „auszuzelt“, ein Geschmackserlebnis, das andere Krustentiere nicht bieten. Wir haben auf unserem Streifzug keine fette Beute gemacht. Bis zum Nachmittag haben wir nach mühsamen Wasserretren zehn Krebse von respektabler Größe gefangen – unsere Vorspeise am Abend ist gesichert.

C.J. BOHN

Post an den Autor: bohn@skol.de



SERVICE INFO

Edelkrebse bestellen:
Erste Bayerische Satzkrebszucht
 Dr. Max Keller
 Werner-Haas-Str. 12
 86153 Augsburg
 Tel.: 0821/91477 od. 703026
 E-Mail: keller-krebse@my-box.de

Jagdpark und Krebszucht Mindelzell
 Matthias Martini
 Gärtnerweg 2
 86381 Krumbach
 Tel.: 08282 / 89 08 01
 Mobil: 0172 / 828 65
 E-Mail: allgemein@wildpark-mindelzell.com

Michael Bäuml
 Sebastianstr. 25
 95643 Tirschenreuth
 Tel.: 09631/6675
 E-Mail: Stiftlandkrebse@t-online.de

ERLEBNIS-TIPP

Krebsrote Wochen
Krebsessen auf der Insel Mainau
 Schwedenschenke
 im August Mi bis Sa
 500 g 19,00 €
 1000 g 29,00 €

Öffnungszeiten:
 täglich von 11 bis 23 Uhr
 Infos und Reservierungen unter:
 Tel.: 07531/303-156
 Fax: 07531/303-167

Die Sommerserie im Internet:
www.skol.de

EXTRAWURST

Rezept von Anton Lanz
Edelkrebse mit Steinpilzen für 4 Personen

1/8 l Noilly-Prat Wermut
 Salz, Pfeffer
 140 g Butter
 2 dl Creme Fraiche/Sahne
 Estragon, Cayennepfeffer

Für den Wurzelsud:
 Wasser, Salz
 200 g Lauch
 100 g Karotten

Krebse in heißem Wurzelsud 10 min. kochen, darin erkalten lassen. Krebse ausbrechen, Därme entfernen. Die Schalen mörsern und in der Kasserolle mit Olivenöl, Schalotten, Tomaten kurz anschwitzen. Mit Noilly-Prat ablöschen und mit dem Wurzelsud gerade bedecken. 30 min. köcheln lassen, durch Haarsieb passieren und auf ca. 10 dl einkochen lassen; die Sahne und etwas Butter aufschlagen, und mit Cayenne

und Estragon abrunden. Krebse kurz darin erwärmen.

Zubereitung Steinpilze:
 Steinpilze putzen und in grobe Stücke schneiden. In heißem Öl schnell goldbraun braten, in erst dem pfeffern und salzen.

Anrichten:
 Krebsragout in die Mitte des Tellers setzen und mit Steinpilzen umringen, dazu etwas Weißbrot.

Restaurant Lanz
 Stockenweiler 32
 88138 Hergensweiler
 Tel.: 08388/243
www.restaurant-lanz.de
Öffnungszeiten:
 täglich ab 18.00 Uhr
 Ruhetag: Mittwoch und Donnerstag.

Wir verlosen außerdem ein Krebsmenü für zwei Personen bei Anton Lanz
Einfach Postkarte an:
 SÜDKURIER Medienhaus
 Kennwort: **KREBSMENÜ**
 Max Stromeyer Str. 178
 D-78467 Konstanz



Fotos: www.demaex.com

Genießen & Erleben im SÜDKURIER-Land

So gut!



Von süßen Früchtchen und anderen Einmachsachen

Gsälz

Du Gsälzbär“ schallte es, wenn einen die Mutter mit den Fingern im Kochtopf beim Marmelade kochen erwischte. Bei den meisten Kindern löste das keine allzu große Scham aus, oder hielt gar vor dem nächsten Überfall ab. Zu gut war der süße Fruchtbrei und ums Einmachen, sterile Gläser und Hygiene kümmern sich Kinder wenig.

Zu widerstehen fiel auch besonders schwer angesichts der vielen Leckerreien, deren Düfte durch die Küche zogen: Bananen-Melonen-Konfitüren, Apfel-Sellerie-Mus oder Rosen-Wein-Gelee. So wurde allerlei kreiert, wovon es gerade im Überfluss gab, oder was aufgebraucht werden mußte. Getreu der Devise der Kriegsgeneration, dass nichts verkommen durfte, tischte man etwas Selbstgemachtes zu Frühstück und Kaffee auf und selbst ein kalter Braten vom Vortag wurde durch einen Klecks Konfitüre zu einem Festessen.

Heutzutage ist weniger die Not für die Rückkehr zu Selbstgemachten verantwortlich, sondern Lebensmittelskandale und ein gewisser Überdruß gegenüber der Supermarkt-Fertigkost lassen selbst Eingemachtes wieder in Mode kommen.

Marmelade schätzt, aber nur jeder Dreißigste greift selbst zu Glas und Zucker. Dabei ist die Herstellung kinderleicht. Ein Teil Gelierzucker, zwei bis drei Teile Früchte

Extra“ her: darin sind mindestens 450 g Fruchtfleisch auf 1000 g Endprodukt enthalten (Gesamtzuckergehalt mind. 60 Prozent). Eine „Konfitüre Einfach“ kommt mit 350 g je 100 g Endprodukt aus (Gesamtzuckergehalt mind. 50 Prozent). Gelees enthalten keine Fruchtstücke, sondern werden aus Fruchtsäften zubereitet.

Marmeladen aus Beerenobst, Zitrusfrüchten oder Steinobst

Sauberkeit ist oberstes Gebot beim Einmachen. Den Frucht- und Gemüsezellen wird durch Zucker oder Salz Wasser entzogen, um möglichen Keimen die Grundlage zu entziehen. Danach erfolgt das Haltbarmachen durch Einkochen oder Sterilisieren. Die hohen Temperaturen töten die in der Nahrung vorhandenen Mikroorganismen ab. So gibt es keine bösen Überraschungen, wenn man sein Gläschen Konfitüre aus dem Regal nimmt.

Der Phantasie meiner Mutter verdanke ich eigene Experimente mit

könig zum Geheimnis seiner exklusiven Konfitüren befragt, erwidert: „Reiner Genuss ist nun einmal die außergewöhnlichste Selbstverständlichkeit und dies wiederum gehört zu den schönsten kleinen Geheimnissen des Lebens.“

C. J. BOHN

Post an den Autor: redaktion@skol.de



Eine Umfrage ergab, daß jeder zweite Deutsche selbstgemachte

einfach drei Minuten kochen und in Gläser füllen. Fertig ist ein Unikat, das sich als persönliches Mitbringsel für Einladungen oder als kleines Geschenk wunderbar eignet.

Wenn man es besonders gut machen will, stellt man eine „Konfitüre

und Zucker kommen den Meisten in den Sinn, wenn sie an den süßen Aufstrich denken. Aber auch Kürbis, Tomaten und Zucchini lassen sich zu Konfitüren verarbeiten. Die Zuckermenge kann man aufgrund der besseren Gelierzucker heute reduzieren. So senkt man je nach Wasserhalt der Zuckeranteile auf ein Drittel und die alte Faustregel 1 kg Kristallzucker auf 1 kg Fruchtmasse ist nicht mehr unbedingt verbindlich.

allerlei verschiedenen Früchten und Gemüsen und unterschiedlichen Zubereitungsarten. Egal ob Chutneys, Marmeladen oder Konfitüren und Fruchtaufstriche: Die Schätze aus dem Garten vertreiben an düsteren Herbsttagen schwarze Wolken und sorgen für einen Hauch von Sommer. Oder wie Hans Staud, der Wiener Konfitüren- und Gemüse-

Die Sommerserie im Internet: www.skol.de

MEHR ZUM THEMA

Gemüse-Abo vom Biohof

Kein Hofladen in nächster Nähe, wo topfrisches Bio-Gemüse zu haben ist? Kein Problem für Leute, die ein Frische-Abonnement beim Demeter-Vorzeigebetrieb "Breitwiesenhof" abgeschlossen haben. In lieblicher sanft hügeliger Wald- und Wiesenlandschaft des Südschwarzwalds, direkt am oberen Ende des malerischen, wild-felsigen Schluchtals bei Ühlingen-Birkendorf gelegen, erzeugt die eigene Gärtnerei alles, was das Herz begehrt. Im Hofladen werden angeboten: Gemüse, Eier, Getreide, Mehl, Frischfleisch, Salami, Landjäger, Schwarzwurst, Leberwurst und Lyoner frisch und im Glas – und natürlich Schwarzwälder Schinken. Vielseitige Tierhaltung: 60 Kühe, derzeit 160 Hühner (40 hat kürzlich ein Fuchs gerissen, so frei laufen sie herum), Schweine, Schafe. Alles Futter wird

selbst erzeugt, so Urs Sperling, oberster Hof-Boss. Wer in einer Ferienwohnung des Hofes Urlaub macht, kann – muss aber nicht – mithelfen und dabei viel über biologisch-dynamische Landwirtschaft lernen, die hier 1980 vom Demeter-Bund anerkannt wurde. Märkte werden freitags in St. Blasien, samstags in Waldshut beschickt.

Die Hofkäserei mit beachtlicher Kapazität liegt mangels Fachpersonals derzeit leider brach.

Breitwiesenhof
79777 Ühlingen-Birkendorf
Tel. 07743/232
www.breitwiesenhof.de

Besichtigung jederzeit auf eigene Faust. Gruppenführungen ab etwa 15 Personen auf Anmeldung.



Urs Sperling, oberster Hof-Boss, mit dem Wahrzeichen des Breitwiesenhofs: Lebensgroßer Bulle, aus einem einzigen Granitblock geschlagen.

Text & Bild: Sigrig Lägell

EXTRAWURST

Rosenblüten zum Frühstück

Da sage noch einer, Hausfrauen auf dem flachen Land seien nicht kreativ: Elisabeth Henes' neueste Schöpfung ist Rosenblüten-Gelee. Der köstlich duftende, fein-aromatische, rosafarbene durchscheinende Brotaufstrich heißt nicht nur so, sondern wird tatsächlich unter Verwendung von Rosenblättern hergestellt. Das Rezept hat die rührige Obstbäuerin aus Lottstetten im Kreis Waldshut von einem Urlaub in Schleswig-Holstein mitgebracht und flugs begonnen, selbst die Duftrosen dafür anzubauen. Rosenkenner wissen, dass es kein leichtes Unterfangen ist, Rosen ohne Spritzmittel gesund zu halten – Elisabeth Henes versichert, dass ihr Gelee mit absolut ungespritzten Blütenblättern zubereitet wird. Im Hofladen von Obstbau Henes, direkt an der Hauptstraße des Klettgau-Dorfs gelegen, werden eine Menge weiterer von

ihr persönlich gerührter süßer Verführungen angeboten: Erdbeer-, Erdbeer-Rhabarber-, Himbeer-, Rhabarber-, Sauerkirsch- und Zwetschgentraum sind Marmeladen, Gelees gibt's aus Ap-

fein, Holunder, roten und schwarzen Johannisbeeren, Quitten und Sauerkirschen. Etwas Besonderes ist der Birnentraum, der fein mit Ingwer und Birnenschnaps abgeschmeckt ins Glas kommt. Dass alles nur aus eigenen, umweltverträglich angebauten Früchten gemacht wird, versteht sich von selbst – und neue Pläne hat die 50-Jährige auch schon wieder: Bald stehen Kürbis-Marmelade und -Chutney im Regal.



Kontakt:
Obstbau Henes
Hauptstraße 36
79807 Lottstetten
Tel. 07745/7670
www.obstbrand.de

Text & Bild: Sigrig Lägell



text und bilder: bohnitzki.de



der gott der kü(ö)che wird 60

Wäre am vierten Juli eine **Bombe im Münchner Gaumtemple Tantris** explodiert, Deutschland wäre in die kulinarische Steinzeit katapultiert worden. So viele Sterne leuchteten über München noch nie und werden es wohl auch nie wieder tun. Aus aller Herren Länder waren Sie angereist, um dem „Chef“, wie Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann liebevoll genannt wird, Ihre Ehre zu erweisen. Bei seinem Anfang 1971 im Tantris hatte er sich noch der als Teller-Ikebane verhöhrten nouvelle cuisine verschrieben. Damals hieß es „**turchtbar teuer, nix zum Essen – aber an guada Koch issa**“.

Darben musste an diesem Abend niemand. Theoretisch hatte jeder der auserlesenen 600 Gäste die Möglichkeit das beste 32-Gänge-Menü seines Lebens zu essen, denn so viele Starköche und ihre Brigaden waren angetreten, um die hungrige Prominenz zu verköstigen. Bei all dem Rummel um seine Person ist Witzigmann selbst bescheiden geblieben. Die von vielen erwartete Ehrenbürgerschaft der Stadt München ist ihm noch versagt geblieben, aber dennoch hat er von München die Nase noch nicht voll. Der Bundeskanzler gratulierte auf drei Seiten und mit den abschließenden Worten: Bleiben Sie gesund und nähren Sie uns reichlich. Im Herbst will EW an den See kommen. **Auch dann wird SKOL wieder dabei sein.**