Wo kann man hier gut essen?

Jahrgang 2024 / 5 Euro

Südland Köche

Schwarzwald Baar Heuberg

DAS TOP THEMA LEIBSPEISEN

SÜDLAND KÖCHE · WIR SIND GENUSS ·

www.suedland.net

Island Kabeljau mit Rosenkohl, Kapern, Birnen und Speck von Manuel Ulrich

WIR SIND SÜDEN. BADEN-WÜRTTEMBERG

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

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

Erich Schütz und Njoschi Weber

Heute ein kulinarischer Hotspot

Für internationale Gourmetkritiker ist die Schwarzwald-Baar-Heuberg Region heute ein feines Ziel. Während vor wenigen Jahren diese Gegend auf vielen Karten der internationalen Gourmet-Guides nicht zu finden war, kommen die Feinschmecker heute aus allen Himmelsrichtungen. Gleich vier Michelin-Sterne strahlen über der Region Schwarzwald-Baar-Heuberg. Wobei die jetzt ausgezeichneten drei Köche, mit insgesamt vier Sternen, nicht allein den neuen kulinarischen Hotspot verkörpern, sondern mit ihnen auch all die Südland Köche, die sich in dieser Region einer gehobenen Küche verschrieben haben.
Lange Zeit lockte ausschließlich der Sternekoch Reinhold Ketterer, in Vöhrenbach, die Gourmetkritiker in die Region. Heute finden sich in den Reihen der Südland Köche viele seiner Jünger, die bei ihm den feinen Anspruch der Haute Cuisine übernommen haben. Zur weiteren Edelschmiede hatte sich der Öschberghof entwickelt, hier hat ihr heutiger 2-Sterne-Koch, Manuel Ulrich, die Basis seines Handwerks erlernt, wie auch Jason Grom, der im vergangenen Jahr ebenfalls mit einem begehrten Stern ausgezeichnet wurde.
Mit den neuen Sterneköchen ist auch die Zahl unserer ausgezeichneten Südland Köche in der Region Schwarzwald-Baar-Heuberg angewachsen. Dieses Jahr stellen 17 Südland Köche in diesem Magazin ihre Leibspeise vor. Die Leibspeise bereitet jeder Koch nach seinen eigenen Erfahrungen und persönlichen Geschmacksvorlieben zu. Die Leibspeise eines jeden Kochs ist oft auch ein Zeugnis seines beruflichen Werdegangs und bietet eine Bereicherung traditioneller Rezepte, dank der Erfahrung und der persönlichen Handschrift des Küchenchefs. Es dürfte kein Gericht so ausgefeilt, oft immer wieder mit anderen Kniffen, Gewürzen, Garzeiten oder neuen Techniken zubereitet sein, wie eben diese Leibspeise. So schafft die Leibspeise des Küchenchefs meist aus Rezepten traditioneller Klassiker eine neue, persönliche Schöpfung und Krönung seiner Handwerkskunst und ist seine ganz persönliche Empfehlung. Wir haben sie alle genossen – und schließen uns den Empfehlungen mit diesem Südland Köche Magazin an.

Erich Schütz und Njoschi Weber

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

04 Manuel Ulrich
Ösch Noir - Der Öschberghof -
Donaueschingen

06 Jason Grom
die burg -
Donaueschingen-Aasen

08 Alexander Rapp
Hotel Restaurant Café Rapp -
Königsfeld / Buchenberg

10 Stefan Schäfer
Hofgut Hohenkarpfen -
Hausen ob Verena

12 Michael Preis
Flair Hotel Grüner Baum -
Donaueschingen

14 Marco Garofalo
Schützen -
Donaueschingen

16 Tobias Maier
Johanniterhotel -
Restaurant Johanniterstube
Rottweil

18 Thomas Reutlinger
Gasthof Adler -
Schramberg-Tennenbronn

20 Frederik Bücheler
Gasthof zum Adler Leitishofen -
Meßkirch-Menningen

22 Georg Hildebrandt
Gasthaus Löwen -
Villingen-Schwenningen

24 Wolfram Morat
Gasthaus Zur Stadt Frankfurt -
St. Georgen im Schwarzwald

26 Karin Deutschmann
Hotel Gasthof Rössle -
Stetten am kalten Markt-Frohnstetten

28 Marco Peterwitz
Villa Duttenhofer -
Rottweil

32 Pasquale Caputo
da Pasquale Ristorante Italiano -
Villingen-Schwenningen

34 Robin Bär
baers place -
Tuttlingen

36 Max Bernhard
Gasthaus Sonne -
Wurmlingen

38 Yannick Traut
Gasthaus Hotel zum Kreuz -
Stetten am kalten Markt

Manuel Ulrich
Ösch Noir | Der Öschberghof | Donaueschingen

Island-Kabeljau mit Rosenkohl, Kapern, Birnen und Speck

„WOHLFÜHLSPEISE“

Manuel Ulrich kreiert mit der Handwerkskunst der Haute Cuisine und den Aromen seiner Heimat seine Leibspeise

„Omas verlorene Eier mit Kartoffeln waren einfach himmlisch“, urteilt Manuel Ulrich bei der Auswahl seiner Leibspeise. Auch Kutteln und Beuschel überlegt er, doch dann spricht er von seinen liebsten Aromen und von einer „Wohlfühlspeise“. Dabei beweist der 2-Sterne-Koch geschickt die Treue zu den Aromen seiner Heimat und seine handwerkliche Erfahrung der Haute Cuisine und kreiert mit einer raffinierten Speckschaumsauce an einem Kabeljaufilet seine „Wohlfühlspeise“.

Manuel Ulrich zählt zu den jungen Köchen, die die internationale Palette der exklusivsten Spezialitäten der Gourmetwelt kennen. Um den Isländ-Kabeljau wurden schon Kriege geführt. „Herrliche Filets“, urteilt Ulrich, „feste Konsistenz, frischer Geschmack.“ Mit Hochachtung hat er die Filets geteilt und äußerst schonend, bei gerade mal 40 Grad gedämpft. Jetzt flämmt er sie kurz, um ihnen einige Röstaromen zu entlocken. In einem kleinen Töpfchen blubbert leicht eine Rosenkohlcreme, die der junge Küchenchef immer wieder umrührt, auf der anderen Seite seiner Arbeitsfläche warten einige blanchierte Rosenkohlblätter, die er in einer Vinaigrette, kurz vor dem Service, anmachen wird.

„Es ist Spätherbst, im Winter ist bei uns Kohlzeit“, stellt Ulrich nüchtern fest. Er ist vom heutigen Luxushotel Öschberghof, zwischen Donaueschingen und Aasen, nur einen Steinwurf entfernt, in einem 250 Einwohner-Flecken, aufgewachsen. Kohl war vor vielen Jahren in der Haute Cuisine verpönt, typisch deutsch!, spotteten die weltgewandten Gourmetkritiker. „Ja“, widerspricht Ulrich nicht, „typisch für unsere Region, ich mag Kohl!“

Manuel Ulrich argumentiert nicht lange, er macht das, was er kann: er kocht. Er zaubert aus Rosenkohl eine feine Creme, dazu blanchiert er ein paar Rosenkohlblätter und führt sie mit dünnen Birnenscheibchen und einer erfrischenden, säuerlichen Vinaigrette zusammen. Zusätzlich macht er aus Birnen ein süßliches Gel und frittiert noch ein paar Kapern. „Ein Wohlfühlgericht muss harmonisch Salzig-Herzhaftes mit Süße und Säure ausgleichen“, weiß Ulrich und freut sich auf das Finish seines Gerichts, wenn er die rahmige Speckschaumsauce mit Birne und Kapern dazu gibt. Mit frischem Grün von Vogelmiere, Schafgarbe und Pimpernellen krönt er seine Wohlfühlgericht.

„Der junge Donaueschinger bringt absolut gekonnt genau das richtige Maß an Moderne in die klassisch-französisch basierte Küche. Alles ist durchdacht und überzeugt mit Präzision, Harmonie und geschmacklicher Tiefe“, schreiben die kritischen Michelintester. Ausgezeichnet mit 2-Sternen zählt Ulrich zu der absoluten Spitze der deutschen Köche – und das mit heimischen Aromen und Kohlgerichten.

Typische Gerichte, je nach Saison:
KALBSBRIES - Wirsing, Trüffel, Schwarzwald Miso / REH - Blumenkohl, Mandarine, Kardamom / TOM YUM - Pilze, Blumenkohl, Ingwer

---

Ösch Noir – Der Öschberghof
Gastgeber Michael Häni
Küchenchef Manuel Ulrich
Golfplatz 1
78166 Donaueschingen
+ 49 771 840
www.oeschberghof.com

127 Zimmer 5-Sterne Luxushotel
Ruhetag Ösch Noir Montag und Dienstag
Restaurant Esszimmer kein Ruhetag
Guide Michelin 2 Sterne,
Gault Millau 4 schwarze Hauben,
Gusto 9 Pfannen, Falstaff 93 Punkte,
Südland Koche

Das Ambiente des Sterne-Restaurants überzeugt durch klare Linien und glanzvolles Design. Das Interieur zeichnet sich durch das Wechselspiel von Licht und Schatten aus und schafft eine harmonische Atmosphäre. Im Raum befinden sich runde Sitzgruppen, die jeweils Platz für bis zu vier Personen bieten. Separiert durch Ketten mit Glaskugeln, entstehen stilvolle Lichteffekte, die an den Morgentau im Schwarzwald erinnern sollen.

Jason Grom
die burg | Donaueschingen-Aasen

Geräucherter Stör mit Osietra Kaviar, Gurke und Senf

SEIN LEIBGERICHT HAT ER SELBST KREIERT

Jason Grom serviert auf einem Teller ein neues Gericht mit allen Aromen, die ihm schmecken

Rauch, Umami, etwas salzig, aber auch Gemüse und etwas Crunch! – das sind die Eigenschaften, die Jason Grom an einem guten Essen schätzt. „Ich mag so viel", winkt er ab, „mein Leibgericht könnten auch Spaghetti sein", sagt er, doch dann stellt er sich in seine Küche und führt seine absoluten Favoriten auf einem Teller zusammen und schafft sich so sein eigenes, neu kreiertes Leibgericht.

„Das entwickelt sich mit der Zeit", sagt Jason Grom, „es ist ein Spiegelbild meiner persönlichen Vorlieben." Dann lacht er und fügt hinzu: „Eigentlich ist unsere Speisekarte gespickt mit meinen Leibspeisen, denn ich serviere den Gästen nur, was auch mir schmeckt!" Dabei weiß er geschickt internationale Spezialitäten mit regionalen Aromen zu verfeinern. So mariniert er zunächst die Filets eines russischen Störs 24 Stunden in Meersalz und braunem Zucker, danach hebt er den Geschmack im heißen Wachholderrauch. „Stör braucht etwas Wärme, damit er seinen Geschmack offenbaren kann", weiß Jason Grom und schenkt ihm exakt 38 Grad Wärme im Kern. Mit den Abschnitten der Filets köchelt er einen geschmackvollen Sud, den er später mit Algen-Dashi verfeinert, um so seinen begehrten Umami-Geschmack zu erreichen.

Mit jeder wohlüberlegten Zutat seiner Gerichte beweist Jason Grom seinen Perfektionismus. Dabei ist ihm kein Handstrich zu viel. Zu den Störfilets gibt er zusätzlich ein feines Potpourri verschiedenster Gurkenstückchen: Senfgurken hat er mit gekochter Senfsaat eingelegt, Olivengurken gibt er wegen des Crunch roh dazu und Gartengurken formt er zu Perlen und mariniert sie in einer Senfvinaigrette. Zum Finish wird er das Gurkenmeeting mit Gurkenkresse krönen, und die Störflets mit Kaviar. Freilich mit Kaviar des Störs. Der Osietra Kaviar wird von den russischen Stören gewonnen, aber ökologisch und politisch korrekt in verschiedenen Zuchtanlagen in Bulgarien oder Italien.

Eine „ambitionierte, moderne Küche" nennen die Michelinkritiker Groms Kochkunst und verliehen ihm jüngst seinen ersten Stern. „Es war nicht unbedingt unser Ziel", schmunzelt er schelmisch, „aber wir sind natürlich gerne zu der Verleihung gefahren." Dabei schätzt er vor allem das Netzwerk mit anderen Köchen, deshalb gehört er zu den renommierten JRE-Jeunes Restaurateurs. „Nur im Team kann man sich weiterentwickeln und neue Ideen kreieren", sagt der frischgebackene Sternekoch und verspricht damit eine weitere verführerische Zukunft seiner Küche.

Typische Gerichte, je nach Saison:
Gemüsesalat, mariniertes, eingelegtes und fermentiertes Gemüse mit geräuchertem Sauerrahm, Haselnuss und Holunder | Rosa gebratene Entenbrust von der Oldenburger Ente mit Wirsing, Kürbis, Dörrbirne und Pistazie | Kleine Dampfnudel mit Zwetschgenröster, Vanille, Mohn und Miso

---

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

12 Zimmer
Ruhetag Montag und Dienstag

Guide Michelin 1 Stern / 2 Bestecke, Gault Millau 2 rote Hauben / 3 Bestecke, Gusto 7 Pfannen, Südland Köche

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

Alexander Rapp
Hotel Restaurant Café Rapp | Königsfeld/Buchenberg

Rosa gebratener Rehrücken mit Kräuterkruste / sautierte Rosenkohlblätter / Rotkohl

„REHRÜCKEN IST DAS EDELSTE!“

Alexander Rapp hat in der Sterneküche erfahren, wie man den Urgeschmack des Rehrückens unverfälscht zubereitet

„Wild hat mir schon immer geschmeckt“, verrät Alexander Rapp, „Rehrücken aber bitte nur kurz gebraten, nur so offenbart ein Rehrücken alle seine Ur-Aromen.“ Dazu weiß Rapp seinen Rehrücken mit einer Kräuterkruste zu verfeinern, sodass der zarte, saftige Biss einen besonders feinen Crunch bekommt. Wer sich bisher nicht für eine Leibspeise entscheiden konnte, sollte einmal im Restaurant Café Rapp einen Rehrücken genießen – danach weiß er, wie überzeugend Reh schmecken kann.

Romantisch im Grünen liegt der kleine Ort Buchenberg. Wenn Alexander Rapp aus dem Fenster schaut und Glück hat, kann er den Rehen beim Äsen zuschauen. „Wir müssen darauf achten, dass uns die Rehe nicht in die Pfanne springen“, lacht er. Doch für seinen Anspruch muss der Rehrücken für kurze Zeit reifen, dann sorgfältig zerwirkt und gewissenhaft pariert werden. „Was danach beim Braten zählt, ist den Urgeschmack zu erhalten, dabei darf das Fleisch auf keinen Fall seine Struktur und seinen saftigen Biss verlieren!“

Früher wurde der Rehrücken meist nach Art Baden-Baden zubereitet oder im Crêpemantel oder gratiniert. „Schmeckt auch alles gut“, winkt Alexander Rapp ab, „verfälscht aber den Ur-Geschmack des Rehfleischs.“ Dann erläutert der Michelin-Koch seine Philosophie: „Beste Produkte, exakte Zubereitung und Harmonie auf dem Teller!“ So gesehen trägt jedes von ihm zubereitete Gericht seine Handschrift. Schäumchen und viele Zutaten sind nicht sein Ding. Er gibt den Rehrücken gesalzen in eine Pfanne, brät ihn von allen Seiten an, nicht länger als zwei Minuten! Dann gibt er ihn in die Röhre, bei weniger als 130 Grad und lässt ihn bei 50 Grad kurz ruhen.

Diese sorgfältige Behandlung des Wildes hat Rapp in seiner Ausbildung in dem renommierten Sternerestaurant Traube-Tonbach gelernt und überzeugt. „Das gilt eigentlich für alle Lebensmittel“, ist seine Erfahrung und ebenso zurückhaltend behandelt er den Rosenkohl, den er zu dem Rehrücken serviert. Dabei gibt er die rohen Blätter in eine Pfanne, brät sie kurz an, löscht mit etwas Gemüsebrühe ab und drapiert sie al dente auf den Rotkohl. „Kein Gesetz gilt immer und überall“, schmunzelt er, „den Rotkohl haben wir über Nacht in Cassis mariniert und heute fast drei Stunden köcheln lassen.“
Kurz vor dem Servieren gibt Rapp den Rücken erneut in die Pfanne, in braune Butter mit Wachholderbeeren und Thymian, dann streut er eine Kräutermischung obenauf mit Panniermehl, stellt den Rücken kurz unter den Salamander. „Durch die Hitze zum Finish bekommt das Fleisch seine Spannung, ist zart und saftig und doch mit bissfester Konsistenz.“

Typische Gerichte, je nach Saison:
Irischer Bio-Lachs aus dem Räucherofen / Forellen-Kaviar / Alblinsen / Gemüse-Meerrettich-Vinaigrette | Zander / Champagnerkraut / Pommerysenfsauce | Hirschrücken / Rotkohl / Steinchampignon / Wachholderjus

---

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

6 Zimmer

Ruhetag Montag und Dienstag

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

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

Stefan Schäfer
Hofgut Hohenkarpfen | Hausen ob Verena

Zwiebelrostbraten mit Onglet und fünferlei Zwiebeln

EIN ZWIEBELROST-BRATEN MIT FÜNF ZWIEBEL-VARIATIONEN

Stefan Schäfer verfeinert den schwäbischen Klassiker zu einem raffinierten Gourmetgericht

Bei Oma gab es immer einen Zwiebelrostbraten, der für den jungen Stefan Schäfer einer kulinarischen Offenbarung glich. Später kreierte er in einer Sterneküche einen Zwiebelrostbraten raffiniert in drei Gängen. Heute überrascht er mit fünferlei Variationen von Zwiebeln zu einem scharf gebratenen Onglet. „Das ist die Herausforderung und der Spaß unseres Handwerks", beweist sich Schäfer als kreativer Koch, „erfolgreiche Klassiker, die eh schon viele Freunde haben, dürfen wir immer weiter verfeinern."

Der erste Blick auf den Teller könnte seiner heute 96-jährigen Großmutter schon verraten, was ihr Stefan angerichtet hat. Zwei kross getrocknete Zwiebelchips ragen in die Höhe, ebenso leicht zu erkennen ist eine geschmorte Zwiebel und natürlich das in der Mitte liegende dunkelgebratene Steak. „Das Steak ist ein Onglet!", stellt Schäfer klar. „Das würde meiner Oma garantiert schmecken", ist er sich sicher. Das Onglet ist für mich das feinste Stück Fleisch, das ein Rind zu bieten hat", urteilt er, „es ist herzhafter und schmackhafter und schön saftig!" Dies liegt vor allem an Schäfers schonender Zubereitung. Zunächst gart er es bei 60 Grad, knappe 6 Minuten im Sous-vide-Verfahren. „Länger nicht!", bestimmt er, damit er es noch kräftig anbraten kann.

Der Feinschmecker darf sich entscheiden, mit welcher der fünf verschiedenen Zwiebelvariationen er beginnt. Fleischfreunde schneiden sicherlich zuerst das Onglet an und freuen sich über den perfekten, rosaroten Anschnitt. Doch schon der erste Bissen überrascht mit einem zarten Zwiebelschmelz auf der Zunge, die Schäfer der Zwiebelcreme auf dem Fleisch beigegeben hat. Gepickelte und fermentierte Zwiebeln sowie ein Zwiebelpüree schaffen ein kulinarisch vergnügliches Potpourri mit Zwiebelessenzperle und geräucherter Crème fraîche.

Stefan Schäfer ist als Koch ein überaus kreativer Handwerker. Viele Klassiker der deutschen Küche sind die Leibgerichte seiner Gäste. So wie er seinen Zwiebelrostbraten verfeinerte, adelte er den Tafelspitz mit einem sous vide gegarten Rinderfilet und Meerrettichschaum, oder servierte den Sauerbraten geflämmt mit gepickeltem Gemüse.

Jede seiner Kreationen hat ihre eigene Geschichte. Den Zwiebelrostbraten seiner Oma, die ihn immer mit geschmelzten Zwiebeln servierte, lernte Schäfer in seiner Lehre mit geschmelzten und gerösteten Zwiebeln anzurichten, Bratkartoffeln waren obligatorisch. Das heute servierte Kartoffel-Pavé ist eine ebenso feine kulinarische Steigerung: Hauchdünne Kartoffelscheibchen, buttrig-fein und knusprig zubereitet – das wäre heute die kulinarische Offenbarung für Schäfers Großmutter.

Typische Gerichte, je nach Saison:
Hokkaido Kürbissuppe | Apfel | Hausgebeizter Lachs | Schwarzer Knoblauch - Französische Wachtelbrust | Knollensellerie | Eigelb | Champagner Essig | Steinpilzschaum | Brioche - See Saibling | Artischocke | Couscous Verde | Kalamata Olivenküchle | Beurre blanc

---

Hofgut Hohenkarpfen
Gastgeber Daniel Müller und François Kurz
Küchenchef Stefan Schäfer
Am Hohenkarpfen
78595 Hausen ob Verena
+49 7424 9450
www.hohenkarpfen.de

21 Zimmer

kein Ruhetag

Gusto 6+ Pfannen,
Falstaff 2 Bestecke,
Südland Köche

Die Gäste werden in dem historischen Hofgut bedient, als wären sie die adligen Herrschaften von Hohenkarpfen, dabei wurde aus den alten Steinen der einst herrschaftlichen Burg erst im Jahr 1643 das Hofgut als Bauernhof gebaut. Heute vermitteln altes Fachwerk, Holzdecken, Eichenparkett und viele warme Farben dem Besucher eine fürstliche Geborgenheit. Der Blick aus dem Restaurant und von der Terrasse reicht weit über die Baar Hochebene bis zu den Alpen.

Michael Preis
Flair Hotel Grüner Baum | Donaueschingen

Klassisches Wiener Schnitzel mit kaltgerührten Preiselbeeren und Kartoffelsalat

WIENER SCHNITZEL MIT SOUFFLIERTER PANIERUNG

Michael Preis serviert den Wiener Klassiker, dass selbst österreichische Gäste begeistert sind

Überlegen muss Michael Preis nicht lange. Wiener Schnitzel war schon sein Leibgericht, als er noch ein kleiner Junge war. „Und heute ist Schnitzel auch das, was sich mein Sohn immer wünscht, denn Schnitzel klopfen kann er schon allein", freut er sich. Ein Wiener Schnitzel von Michael Preis, schlägt mit seiner luftigen Panierung tatsächlich jedes Schnitzel, das in der Pfanne gebraten wird.

„Das wäre schon der erste Fehler", winkt Michael Preis ab, „ein echtes Wiener Schnitzel wird nicht gebraten, sondern schwimmend in Butterschmalz gebacken!" Die Zubereitung eines Wiener Schnitzels ist für den Küchenchef im Flair Hotel eine ernste Sache. Seit er bewusst die Gerichte zu genießen weiß, ist das Wiener Schnitzel sein Leibgericht. „Wenn man es richtig macht, stimmt einfach alles", erläutert er, „die Panierung ist knackig, hat einen schönen Biss und schmeckt besser als manches frisch gebackene Brot." Ebenso achtet Preis auf den Inhalt. „Wir parieren das Fleisch vom Rücken und achten darauf, dass es saftig bleibt."

Schon wenn Michael Preis das Mise en Place für sein Wiener Schnitzel richtet, könnte man meinen, ein Priester bereitet eine heilige Messe vor. Das Kalbfleisch liegt pariert bereit, daneben füllt er drei Behältnisse: eines mit Mehl, das zweite mit frisch geriebenen Semmelbröseln und in das dritte schlägt er drei Eier. „Nicht zu arg verquirlen", mahnt er und rührt das Eiweiß nur leicht unter das Eigelb. Dann schneidet er aus dem Rücken die Schnitzel, klopft sie mürbe, salzt sie und gibt etwas Pfeffer dazu. Auf dem Herd steht die hohe Pfanne bereit und ein Topf Butterschmalz. „Auch wenn ich alles gerichtet habe, fordern Wiener Schnitzel viel Zeit und vor allem die volle Aufmerksamkeit", erklärt er.

Michael Preis hat bei dem legendären Sternekoch Reinhold Ketterer in Vöhrenbach gelernt. Schon dieser zelebrierte die Zubereitung seiner Wiener Schnitzel. Klassisch servierte er dazu immer Kapern, einen Zitronenschnitz, Petersilie, Preiselbeeren und Kartoffelsalat. Preis hält sich daran, aber frittiert die Petersilie in Butter, rührt Preiselbeeren frisch auf und krönt das Wiener Schnitzel mit einem Kapernapfel und Sardelle.

Klar, sein Sohn steht mehr auf Pommes. „Für den Kleinen, aber auch für die Gäste, machen wir doch alles", lacht Papa Preis, darum gibt es auch ungeschälte Kartoffeln in Form von Pommes als Beilage.

Typische Gerichte, je nach Saison:
Zweierlei von der Räucherforelle mit Mousse und Apfelzwiebelmarmelade und Forellenkaviar |Weidmannheil | Hirschrücken und Hirschleberknödel mit gebratenen Pilzen, Rotkohl und Rotweinkirschen | Kalter Hund mit Nougatmousse, Haselnusseis und Gewürzorangen

---

Flair Hotel Grüner Baum
Gastgeber Familie Preis
Küchenchef Michael Preis und Fabian Hunger
Friedrich-Ebert-Straße 59
78166 Donaueschingen
+49 771 80910
www.flairhotel-gruenerbaum.de

30 Zimmer

Ruhetag Sonntag

Schlemmer Atlas 2 Bestecke,
Flair Hotel Koch 2018,
Südland Köche

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

Marco Garofalo
Schützen | Donaueschingen

Italienscher Zwiebelrostbraten mit Tropea-Zwiebeln und wilder Brokkoli

ZWIEBELROSTBRATEN MIT ITALIENISCHER TROPEA-ZWIEBEL

Marco Garofalo verfeinert den schwäbischen Zwiebelrostbraten mit mediterranen Aromen

Die italienische Küche lernte er von Kindesbeinen an bei seiner Mama lieben. Das Handwerk der gehobenen deutschen Küche zeigte ihm der legendäre Sternekoch Reinhold Ketterer in Vöhrenbach. Die Gerichte, die Marco Garofalo heute serviert, zeichnen die Stationen seiner kulinarischen Erfahrungen nach. Mit mediterranen Aromen und raffinierten Rezepten kreiert er seine eigene Fusionsküche und überzeugte auch die strengen Tester des Gusto, die ihn mit 5+ der begehrten Pfannen auszeichneten.

Tropea liegt auf einem Felsen am Tyrrhenischen Meer. „Wenn du dort bist, bringe mir bitte Tropea-Zwiebeln mit", bat ihn seine Oma bei seinem letzten Besuch in Italien. Heute lässt er sich diese sagenumwobenen Zwiebeln in seine Küche nach Donaueschingen liefern. „Die Tropea-Zwiebel ist wirklich einzigartig", hat Marco Garofalo erkannt. Einzigartig, wie für ihn seit Kindesbeinen auch schon immer dieser schwäbische Zwiebelrostbraten war. „Meine Mutter kochte sehr gute italienische Gerichte. Doch wenn ich damals im Restaurant meines Vaters aussuchen durfte, was ich mir wünschte, bestellte ich immer Schwäbischen Zwiebelrostbraten", erinnert er sich. Zwiebelrostbraten wurde zur Leibspeise des jungen Italieners. Heute aber verfeinert er als deutscher Koch den Schwäbischen Zwiebelrostbraten mit diesen sagenhaften Tropea-Zwiebeln. Einmal gibt er sie in die Kalbsjus, die er zu dem Zwiebelrostbraten serviert und zusätzlich bietet er ihren Geschmack unverfälscht als Chutney.

Die Tropea-Zwiebeln tragen tatsächlich den typischen Zwiebelgeschmack in sich, sind aber weniger scharf, dafür eher süß. „Man kann in sie beißen wie in einen Apfel", verspricht Garofalo und zeigt auf ein ganzes Netz der kleinen rote Cipolle. „Ich verwende sie auch in der Sauce zu meinem nächsten Schmorbraten", verrät er. „Zu den süßlichen Tropea-Zwiebeln braucht es immer ein herzhaftes, schmackhaftes Stück vom Rind", gibt Garofalo vor und achtet dabei auf die richtige Aufzucht der Tiere. Sein italienischer Lieferant besorgt ihm die Steaks von im Piemont auf den Weiden gezüchteten, französischen Charolais-Rindern. „Das Flanksteak eignet sich hervorragend zu unserem italienischen Zwiebelrostbraten", freut er sich.

„Es ist heute mein Stil und er kommt bei den Gästen gut an", hat Marco Garofalo als Koch seinen eigenen Weg gefunden und schreibt deutsche Gerichte mit mediterranen Aromen verfeinert auf seine Speisekarte. Den Rinderschmorbraten mit Taggiasca-Oliven, oder Ravioli mit Allgäuer Bergkäse oder Roastbeef mit Trüffeljus stehen seither immer wieder auf seiner Speisekarte.

Typische Gerichte, je nach Saison:
Hausgebeizter Glen Douglas Lachs, Gelbe Bete, Zitrusvinaigrette, Zupfsalat | Rehrücken rosa gebraten, Gewürzjus, Gemüse, Spätzle | Hausgemachte Kalbsmaultaschen, Pilze

---

Schützen
Gastgeber Antonio und Marco Garofalo
Küchenchef Marco Garofalo
Josefstraße 2
78166 Donaueschingen
+49 771 17510677
www.schuetzen-donaueschingen.de

Ruhetag Montag und Dienstag

Gusto 5+ Pfannen,
Großer Guide 2 Hauben,
Schlemmer Atlas
2+ Bestecke,
Südland Köche

Das Schloss ist um die Ecke, die fürstliche Brauerei gegenüber. Der Schützen ist in der Zeit des 18. Jahrhundert erbaut worden, schon damals als Gasthaus, gegenüber dem fürstlichen Bierkeller. Mit viel dunklem Holz und Wandtäfern hat der Raum seinen musealen Charakter erhalten, gleichzeitig aber scheint die Sonne durch die Fenster auf einen neuen, hellen Bodenbelag und nobel eingedeckte Tische mit weißem Leinentuch. Von einer kleinen Terrasse haben die Gäste das barocke Gebäude der Brauerei im Blick.

Tobias Maier
Johanniterhotel | Restaurant Johanniterstube | Rottweil

Geschmorter Ochsenschwanz mit Kartoffelpüree, Rosenkohlblätter, Hokkaido-Kürbis

OCHSENSCHWANZ GESCHMORT IN EINER GRAND JUS

Tobias Maier serviert sein Leibgericht am liebsten traditionell und klassisch zubereitet

Geschmorter Ochsenschwanz war schon immer die Leibspeise von Tobias Maier. „Es ist ein Teil des schmackhaftesten Stücks von jedem Rind", sagt er, wobei seine Sauce die absolute Krönung bietet. Kein Wunder, bei dem Aufwand, den der leidenschaftliche Küchenchef für sein Ochsenschwanzragout betreibt. Zunächst schmort er den Ochsenschwanz nach allen Regeln der Haute Cuisine in einer guten Rotweinsauce, gibt dann aber noch von seiner Grand Jus hinzu und unzählige Gewürze und Kräuter, sodass der Feinschmecker während des Genusses des Ragouts im siebten Saucenhimmel schwebt.

Tobias Maier nimmt sein Handwerk äußerst ernst. Schon beim Einkauf der Lebensmittel für seine Küche zeigt er eine hohe Verantwortung. Sorgfältig wägt er ab, was er von den Bauern in der Region beziehen kann. Er kennt die Lieferanten alle und achtet auf ihre artgerechten Zuchtbedingungen. „Am liebsten regional und bio", ist leicht gesagt, aber gleichzeitig räumt er ein, dass schon einfachste Zutaten in der Menge, wie er sie benötigt, in der Region nicht so leicht zu bekommen sind. „From nose to tail" fordern die Umweltschützer und Maier lacht: „Natürlich verarbeiten wir gerne das ganze Tier, aber ein Rind hat eben nur eine Zunge oder nur einen Schwanz." Ein Ochsenschwanz aber bietet keine vier Portionen, deshalb ist er im engen Kontakt mit der „Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Hohenlohe" in Schwäbisch Hall. Von dort bezieht er seine Ochsenschwänze. Das „Boeuf de Hohenlohe" ist ein artgerecht gehaltenes Weiderind, wie es Tobias Maier schätzt.

Der Ochsenschwanz ist ein Teilstück des Hinterviertels des Rindes. Er besteht aus den kräftigen Schwanzwirbeln und viel Fleisch. Das Muskelfleisch ist umgeben von Kollagen, deshalb schmort Tobias Maier den Ochsenschwanz lange im Niedertemperaturbereich und gibt so den Saucen seinen herzhaften Geschmack.

„Schon als Kind mochte ich Ochsenschwanz mit Soße und Kartoffelbrei", erinnert sich der heutige Küchenchef. Später servierte ein französischer Koch in der Küche seiner Mutter einen Ochsenschwanz in einem Schweinenetz. „Das war optisch schon ein Kunstwerk", denkt er gerne an den Koch Jean aus dem Burgund zurück. Jean hatte in französischen Sterneküchen gearbeitet. Wenn Tobias Maier von ihm spricht, hört man seine Wertschätzung. Trotzdem bereitet er heute sein Leibgericht traditionell und klassisch zu. Da hält er es wie Mies van der Rohe und weiß: Weniger ist mehr!

„Ich will meinen Gästen die Reinheit des Ochsenschwanzfleisches unverfälscht servieren", sagt Maier. Da stimmen ihm alle Freunde des Traditionsgerichts zu, vor allem, wenn er dieser himmlischen Sauce zum Finish mit Rosmarin und Butter und diesem ganz besonderen Glanz die Krone aufsetzt.

Typische Gerichte, je nach Saison:
Jakobsmuscheln mit Steinpilzen | Rehrücken mit Walnuss-Wirsing, Cassis-Birne und Sanddorn-Nudeln | Rieslingschaumsuppe mit Hechtnocken und Kaviar | Wildschweinmaultaschen mit Buchenpilzen | Castagnaccio mit Passionsfruchtsorbet

---

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

43 Zimmer
Ruhetag Samstag und
Montagmittag
Meistervereinigung der Gastronomen,
Schlemmer Atlas 2,5 Bestecke,
Varta 2 Kristalle, Green sign zertifiziert,
Ringhotel Mitglied, Südland Köche

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

Thomas Reutlinger
Gasthof Adler | Schramberg-Tennenbronn

Flat Iron Steak mit Portweinjus, Kürbispüree, Grünkohl, Anna-Kartoffeln

FÄRSE ODER REH – AUF JEDEN FALL BIO UND KURZGEBRATEN

Thomas Reutlinger zählt die „Edelteile“, wie das Flat Iron Steak, Onglet oder Bürgermeisterstück zu seinen Leibgerichten

Das Flat Iron Steak gibt es schon immer – nur im Rind versteckt, wie auch das Onglet oder das Bürgermeisterstück. „Ich achte woher das Rind, bzw. die Färse, kommt. Spreche mit dem Metzger, was ich möchte, sodass er mir das Tier so zerlegt, dass ich die Edelteile herausarbeiten kann.“ Thomas Reutlinger nennt tatsächlich die genannten Fleischteile „Edelteile“, nicht das Filet. „Der Geschmack eines Flat Iron Steak ist vor allem herzhafter“, sagt er und kürt deshalb kurzentschlossen das kurzgebratene Steak zu seinem Leibgericht.

Der Adler in Tennenbronn ist das einzige, zertifizierte Bio-Restaurant im ganzen Schwarzwald-Baar-Kreis. Deshalb pilgern Bio-Freunde aus der Region nach Tennenbronn zur Familie Reutlinger. Früher standen Bio-Restaurants hauptsächlich für vegetarische Gerichte. „Auch“ schmunzelt der Küchenchef, „30 Prozent unserer Gäste sind echte Vegetarier, sie werden bei uns nicht enttäuscht. Aber mein Leibgericht sind zu unserem Bio-Gemüse und Bio-Salaten ein herzhaftes, kurzgebratenes Stück Bio-Fleisch!“ Vor allem das Fleisch der Färsen mag er und natürlich Wild. „Rehe sind nicht biozertifiziert, bieten aber Fleischfreunden einen feinen Genuss, für den niemand ein schlechtes Gewissen haben muss.“ Auch beim Reh geht es ihm wie beim Rind. „Klar, der Rücken ist der feine Klassiker, aber ich kann auch beim Reh fast jedes Teil aus der Keule, wie die Ober- oder Unterschale und die Nuss kurzbraten!“

Unvoreingenommen weiß jeder Feinschmecker, die schmackhaftesten Teile finden sich bei jedem Tier dort, wo die Muskeln in Bewegung sind. Doch diese Teile freizulegen, bedeutet Arbeit. Thomas Reutlinger zerlegt das Schaufelstück und zaubert daraus ein Steak hervor, für das er das Blatt zuerst von seinem Fettdeckel befreien muss, dann schneidet er die Sehnen heraus und pariert es. Schließlich liegt vor ihm ein herrliches, dunkelrotes Fleischstück, das an ein Bügeleisen erinnern soll, daher der Name Flat Iron Steak. Eine Arbeit, die konventionellen Metzgern unrentabel scheint. „Das gilt auch für das Onglet oder das Flank Steak“, sagt Reutlinger, für ihn die feinsten Schätze in den Rindern, die es zu bergen gilt.

Zu dem Flat Iron Steak gibt Reutlinger eine gehaltvolle Portweinjus, und beweist auch mit seinen aufwendig geschichteten Anna-Kartoffeln seine Leidenschaft als Koch der Haute Cuisine. Zum feincremigen Kürbispüree legt er noch blanchierte und in Butter gebratene Grünkohl-Blätter. Auch diese Kombination bietet dem Gast eine weitere kulinarische Entdeckung – und verführt beim nächsten Besuch im Bio-Gasthof Adler vielleicht auch mal ein rein vegetarisches Gericht zu bestellen.

Typische Gerichte, je nach Saison:
Tatar vom Tennenbronner Bachsaibling, Gelbe Bete-Jus, gepickelter Kohlrabi | Rosa gegarte Keule vom Reh aus heimischer Jagd, Rotkohl, Flädle-Serviettenknödel | Crème brûlée mit Orangensorbet

---

Gasthof Adler
Gastgeber Christine u. Thomas Reutlinger
Küchenchef Thomas Reutlinger
Hauptstraße 60
78144Schramberg-Tennenbronn
+49 7729 92280
www.adler-tennenbronn.de

9 Zimmer, 1 Suite
Ruhetag Montag und Dienstag
Slow Food Genuss Führer Empfehlung,
Aral Schlemmer Atlas 2 Kochlöffel,
Zertifiziertes Bio-Restaurant nach der EG-ÖKO-VO - Kontrollstellennummer
Bioland-Gastronomiepartner
Südland Köche

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

Frederik Bücheler
Gasthof zum Adler Leitishofen | Meßkirch-Menningen

Variation von der Kalb- und Rinderzunge mit Selleriepüree in Madeirasauce geschmorter Höri-Bülle

GEBURTSTAGSZUNGE VOR DER GEBURTS-TAGSTORTE

Frederik Büchelers Leibspeise ist seit Kindesbeinen eine Rinderzunge - heute serviert er sie in Variationen

Gutes Essen gehört zur Familie Bücheler wie ihr Landgasthof Adler seit 1758 in dem Ortsteil Menningen bei Meßkirch. Der heutige Küchenchef, Frederik Bücheler, hatte Glück, sein Vater, Guido Bücheler, war Jahrzehnte ein Garant feinster, traditioneller Küche. Er ließ seinen Kindern zu ihrer Geburtstagsfeier die Wahl des Geburtstagsgerichts. „Da gab es für mich immer nur eines", verrät Frederik Bücheler: „Rinderzunge in Madeirasoße!" – Heute serviert er die Zunge raffiniert in verschiedenen Variationen mit Madeira-Bülle.

Fredrik Bücheler stand in den feinsten Sterneküchen am Herd, auch die Haute Cuisine bietet Innereien, aber Rinderzunge steht in den Gourmetrestaurants selten auf der Speisekarte. Ein Fehler, weiß jeder Gast, der im Adler Leitishofen, bei der Familie Bücheler, vor dem Teller mit den von Frederik Bücheler kreierten Zungen-Variationen sitzt. Der Duft der Madeira-Büllen steigt dem Feinschmecker in die Nase, vor ihm locken Rinderzunge im Pankomantel, eine Rinderzungenrolle mit Gemüse und eine in einem feinen Sud gegarte Rinderzunge, sowie eine helle Kalbszunge zum ersten Bissen. Mit welchem der edlen Stücke soll man beginnen? „Ich würde mit der gesiedeten, hellen Kalbszunge starten", rät der junge Küchenchef, „sie schmeckt zarter und feiner, die dunkelrote Rinderzunge dagegen schmeckt herzhafter."

Als kleiner Junge war es Frederik gleichgültig, welche Zunge sein Vater ihm servierte, zum Geburtstag jedenfalls wünschte er sich jedes Jahr eine Zunge mit Madeirasoße und Kartoffelpüree.

Heute serviert Frederik Bücheler seine Leibspeise für die Gäste etwas raffinierter. Er zaubert verschiedene Variationen aus der Kalbs- und Rinderzunge. „So kann der Gast die unterschiedlichen Nuancen schmecken", nimmt er die Mehrarbeit gerne auf sich.

„Auch unter unseren Gästen gibt es viele Zungenfreunde", weiß Frederik Bücheler, „wenn ich sie auf die Speisekarte schreibe, ist sie schnell ausverkauft." Überhaupt scheinen seine Gäste Innereien zu mögen: Kalbsleber, Kalbsbries oder auch Aufbruch vom Reh, „Gröscht" nennt Bücheler die selten angebotene Spezialität, sind ein Renner. „Wenn wir Gröscht haben, greifen vor allem bestimmte Stammgäste schnell zu."

Zum Geburtstag servierte ihm seine Mutter, Marianne Bücheler, nach der Zunge natürlich eine obligatorische Geburtstagstorte. Heute serviert Frederiks Schwester Elena den Gästen gerne ein süßes Dessert. Feinschmecker sind gut beraten, wenn sie in den Adler Leitishofen Zeit mitbringen und sich auf ein Menü einlassen.

Typische Gerichte, je nach Saison:
Rehragout aus heimischer Jagd in Wacholdersauce mit Rotkraut und Spätzle l Geschmorte Kalbsbäckle mit Gemüse und cremiger Polenta l Fischsuppe „Bouillabaisse Art" l Gerichte vom badischen Spargel l Spezialitäten von Fisch und Krustentieren in den „Fischwochen"

Gasthof zum Adler Leitishofen
Gastgeber Familie Bücheler
Küchenchef Frederik Bücheler
Leitishofen 35
88605 Meßkirch-Menningen
+49 7575 925080
www.adler-leitishofen.de

15 Zimmer
Ruhetag Dienstag, Mittwoch

Schmeck den Süden
2 Löwen, Varta Führer, Südland Köche

Stattlich steht der Adler Leitishofen in Menningen bei Meßkirch an der Bundesstraße 311. Wer den Gastraum betritt, vergisst schnell die Hektik des Alltags. Der Gastraum verströmt mit warmen Farben und dekorativer Einrichtung eine einladende Stimmung. Hinter dem Gasthaus bietet eine große Terrasse ländliche Idylle und viel Grün.

Georg Hildebrandt
Gasthaus Löwen - Tschortsches Room | Villingen

Filet vom Weiderind mit Steinpilz-Gnocchi, Herbstgemüse und Whisky-Kalbsjus

AN DEN GOURMET-ABENDEN SERVIERT ER SEINE LEIBSPEISEN

Georg Hildebrandt achtet den feinen Geschmack der Filets vom Weiderind, zeigt seine Kochkunst aber auch in Vegi-Gerichten

Glück gehabt! Die Villinger Feinschmecker können jubeln. Ihr Löwen bleibt in feinen Händen. Georg Hildebrandt hat mitsamt seiner Brigade aus seinem Restaurant Tschortsches-Room in Rottweil-Neufrach, die Traditionswirtschaft übernommen. Jetzt pilgern die Stammgäste aus Rottweil zu ihm nach Villingen. „Sterne hin oder her – treue Stammgäste sind die ehrlichste Auszeichnung!", freut er sich.

„Wichtig ist, du kaufst nur die besten Lebensmittel", das ist für Georg Hildebrandt Gesetz! Deshalb kommt ihm nur Rindfleisch von Weiderindern auf den Tisch, von einem Metzger, der die Tiere stressfrei schlachtet und das Fleisch lange genug reifen lässt. „Das sind die Voraussetzungen für ein gutes Filet", weiß der neue Löwen-Wirt. Filets oder Steaks vom Rind zählen zu seinen Leibspeisen. Jeden Samstag lädt er zu seinen schon legendären Gourmetabenden ein. In dem 7-Gang-Menü findet sich meist auch ein Filet vom Rind, wie im Herbst mit Steinpilz-Gnocchi, Mangold und Kräuterseitlingen. Eine feine Überraschung ist die Whiskysauce mit feinherben Noten aus einem Kalbsfond gezogen.

Vorneweg sorgt meist Alexander Krewenka für die ersten Überraschungen in den Vorspeisen. Den Pulpo hat er 8 Stunden bei 72 Grad gegart, dazu gibt es wilden Brokkoli und Zweierlei von der Feige. Krewenka stand früher in Karlsruhe in einer Sterneküche. Seine Frau ist Lehrerin und wurde in die Baar versetzt, da schaute sich der junge Koch nach einem Restaurant nach seinem Geschmack um, wo er kochen kann, wie er es kennt. „Tschortsch", so nennen die Freunde den Küchenchef, lässt ihm freie Hand. Beim Dessert zeigt Krewenka seine kreative Ader mit einer karamellisierten Ofenbanane mit Schafgarbe, Kirschgel und Walnussmoos.

An den samstäglichen Gourmetabenden haben die beiden alle Hände voll zu tun. Georg Hildebrandt wärmt die Filets in einem Wasserbad bei 61 Grad vor. Nicht länger als zehn Minuten! Dann grillt er sie von beiden Seiten scharf und kurz an, gibt dabei etwas Thymian hinzu. „Mehr nicht!", bestimmt er, „Knoblauch oder was auch immer nimmt dem herzhaften Fleischgeschmack seine eigenen Noten." Bei 60 Grad lässt er die Filets im Wärmeschrank nachruhen. Mit grobem Salz und einer selbst zusammengestellten Pfeffermischung serviert er sein Leibgericht.

Zu den Gourmetabenden müssen sich die Gäste voranmelden, die Anzahl ist begrenzt. Aber auch die Standardkarte unter der Woche weiß zu verführen. Gerade Vegetarier dürften sich hier freuen, wenn sie zum Beispiel die Ingwer-Hasselback-Kartoffel mit glaciertem Lauch, und Birnen-Engelwurz-Chutney auf der Speisekarte finden.

Typische Gerichte, je nach Saison:
Tranchen vom Kalbsrücken mit Spätzle, Maronen-Steinpilz-Soße und gebratene Paprika | Beluga-Linsen mit Soffritto und Brennsessel, dazu Dreierlei von der Moorkarotte und eine Orangen-Rauchpfeffer-Soße | Gebratenes Lachsfilet dazu Bulgur mit karamellisierten Zwiebeln, Topinambur-Mousse, Gebratener Rosenkohl und Butter-Milch-Kirsch-Soße

---

Gasthaus Löwen - Tschortsches Room
Gastgeber und Küchenchef
Georg Hildebrandt
Obere Straße 10
78050 Villingen
+49 173 1986402
www.restaurant-villingen.com

Ruhetag Sonntag und Montag

Schlemmer Atlas
2,5 Kochlöffel,
Varta-Führer 2 Diamanten,
Südland Köche

Das Gasthause lockt in einen der ältesten, erhalten Gasträume der Zähringerstadt Villingen. Die Fassade gehört zum Altstadtbild der historischen Stadt. Wer auf der kleinen Terrasse in der Fußgängerzone sitzt, schaut auf das Münster und das Obere Tor. Der Gastraum ist neugestaltet, modernes Design kontrastiert die schwarzweißen Kunstwerke aus der Historie Villingens.

Wolfram Morat
Gasthaus Zur Stadt Frankfurt | St. Georgen im Schwarzwald

Gebratene Lammkoteletts auf Safranzwiebeln mit getrockneten Tomaten

OMAS HAMMEL AUF ZWIEBELN BIETET DIE BASIS

Wolfram Morats Leibspeise ist Hammel, aber den Gästen serviert er heute lieber zartes und feines Lamm

Schon Wolfram Morats Großmutter war eine begnadete Köchin. Sie kochte schmack- und herzhaft. Sie kaufte nie das Fleisch der jungen Lämmer, sondern lieber das Fleisch ausgewachsener Schafe, am liebsten vom Hammel! Für ihren Enkel, Wolfram Morat, wurde Hammelkotelett zu seinem Leibgericht, seinen Gästen aber serviert er heute lieber feine und zart gegarte Lammkoteletts.

Lamm- oder Ziegenfleisch war lange Zeit bei vielen Gästen verpönt, doch gerade Lammspezialitäten erleben in jüngster Zeit in den Gourmetrestaurants eine Renaissance. Wolfram Morat ist damit ein unerkannter Trendsetter, denn er schrieb all die Zeit eisern Lammgerichte auf seine Speisekarte. „Nach Lammkoteletts fragten meine Gäste immer", freut er sich, da Lamm- bzw. Hammelfleisch, für ihn eine Leibspeise ist.

Hammelfleisch stammt von kastrierten Böcken und Schaffleisch von Tieren, die das Lammalter verlassen haben. Lämmer dürfen nicht älter als ein Jahr sein, Milchlämmer werden unter sechs Monaten geschlachtet. Da winkt Wolfram Morat aber entschieden ab: „Das Fleisch der Milchlämmer ist hell und hat noch kein Fett, das Fleisch der Lämmer dagegen ist dunkelrosa und leicht mit Fett durchwachsen." Wahre Lammfreunde schätzen gerade den Fettrand an den Koteletts, die Morat scharf in heißem Pflanzenöl anbrät. Nebenbei zieht er aus seinem Kalbsfond eine Lammjus, die er mit Thymian und Knoblauch abschmeckt. Am liebsten serviert Morat die Koteletts von irischen Lämmern. „Da hat mich der Geschmack überzeugt."

Wolfram Morat ist ein Garant der klassischen Traditionsküche. Vor über 40 Jahren erlernte er sein Handwerk in Baiersbronn, er stand in ausgezeichneten Sterneküchen am Herd, doch die Basis seiner Leidenschaft hatte seine Großmutter gelegt. Wie sie serviert auch er sein Leibgericht am liebsten auf Zwiebeln. Dabei erfährt der Feinschmecker, welch ausgeprägtes, leichtes und mildes Geschmacksprofil die weiße Zwiebel bietet.

Ganz so raffiniert, wie Wolfram Morat heute die Zwiebeln zubereitet, hat es ihm seine Oma wohl nicht serviert. Er gibt sie zu Butter in die Pfanne, lässt sie leicht glasig ziehen, löscht mit dem französischen Wermut Noilly Prat ab und gibt dank Safranfäden ein feines, leicht herbes Aroma hinzu. Mit Butter bindet er die Soße ab und mit getrockneten Tomaten sorgt er zusätzlich für einen karamellisierten Geschmack. Mit jedem Bissen offenbart sich eine mediterrane Geschmacksnote.

Schade, dass Morats Großmutter den Teller ihres Enkels nicht mehr genießen kann – die Gäste heute dagegen schon …

Typische Gerichte, je nach Saison:
Gekochte Rinderzunge in Madeirasoße | Schweinerückensteak vom Landschwein | Kalbsschmorbraten vom Bug mit Sahnesoße | Gekochte Rinderbrust | Schweinefiletmedaillons und Jus mit Backpflaumen und Zwetschgenwasser | Geschmorte Entenkeule

---

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

Ruhetag Dienstag und Mittwoch

Südland Köche

Von außen wirkt das Gasthaus bescheiden. Wer eintritt, steht unvermittelt in der gewachsenen Gaststube einer bürgerlichen Schwarzwaldwirtschaft. Manche Ecken wirken wie eine Sammlung in einem Schwarzwaldmuseum. Bei lauen Temperaturen bietet die Terrasse idyllische Plätze im Schatten dreier Eschen.

Karin Deutschmann
Hotel Gasthof Rössle | Frohnstetten

Viererlei Gnocchi mit herbstlichem Gemüse

GNOCCHI – MIT FISCH, FLEISCH ODER GEMÜSE

Karin Deutschmann serviert Gemüse-Gnocchi vegetarisch

Mindestens vier vegetarische Gerichte stehen immer auf der Speisekarte. Nur Kässpätzle, damit gibt sich Karin Deutschmann nicht zufrieden. Gnocchi wurden daher zur Leibspeise der Küchenmeisterin. Kein Wunder, die junge Mutter weiß: „Gnocchi sind bei allen Generationen beliebt." Karin Deutschmann bereitet die Gnocchi in verschiedenen Variationen zu, mit Maronen, mit Kürbis oder mit Rote Bete.

Natürlich stehen auf der Rössle-Speisekarte die Klassiker eines jeden guten Landgasthofs. „Ohne Zwiebelrostbraten oder Cordon bleu geht bei uns gar nichts", sagt Karin Deutschmann. Sie versteht die Gäste, die sich zu Hause nicht selbst ein Cordon bleu zubereiten wollen. „Trotzdem aber steigt bei uns die Nachfrage nach fleischlosen Gerichten und auch diesen Gästen wollen wir eine größere Auswahl und Vielfalt anbieten."

Vegetarische Gerichte zuzubereiten kostet meist etwas mehr Arbeit. „Das ist unser Job", winkt die Küchenchefin lässig ab, zerdrückt die heißen, gekochten Kartoffeln und rührt die Gnocchi zu einem Teig, in den sie, je nach Erntezeit, verschiedene Gemüsesorten untermischt. Dadurch bekommen die Gnocchi verschiedene Farben und bilden mit herbstlichem Gemüse auf dem Teller ein verführerisches, buntes Potpourri. Zuvor aber muss sie für ihr herbstliches Gemüsemeeting Karotten, Rosenkohl und Kräuterseitlinge mit unterschiedlichen Garzeiten in den verschiedenen Töpfen garen. Für den Crunch, wie Gourmetköche sagen, hat sie noch eine Rote-Bete-Scheibe kross gebacken und krönt damit ihre herbstliche Gemüsevariation.

Karin Deutschmann hat ihr Handwerk in der gehobenen Küche erlernt und in verschiedenen Sterneküchen verfeinert. Heute zeichnet sich ihre Küche durch einen raffinierten Spagat zwischen der erlernten Haute Cuisine und der traditionellen Landhausküche des Heubergs aus. Ihre Schwester, Daniela Marquart, wandelte durch einige Spitzenhotels auf ihren Spuren, wurde Hotelfachfrau, geht aber gerne ihrer Schwester in der Küche zur Hand. „Hätte Karin nicht schon ihre Kochlehre vor mir angefangen, wäre ich auch Köchin geworden", lacht sie, „jetzt stehe ich trotzdem oft in der Küche neben ihr." Die beiden sind sich meist einig, die Grundlage ist die Küche ihrer Mutter Erika Mauz, die schon vor ihren Töchtern den Landgasthof in die vordere Reihe der Heuberg-Küchen kochte.

„Unsere Gnocchi sind ein Renner, im Service muss ich sie nicht empfehlen", verrät Daniela Marquart.

Typische Gerichte, je nach Saison:
Wild aus heimischer Jagd | Hausgemachte Maultaschen | Sauerbraten | Lammhaxen | Meeresfisch je nach Lieferung | Saiblinge vom Bodenseefischer

---

Hotel Gasthof Rössle
Gastgeber Daniela Marquart
Küchenchef Karin Deutschmann
An der Hilb 13
72510 Stetten am kalten Markt - Frohnstetten
+49 7573 951300
www.roessle.eu

35 Zimmer

Ruhetag Donnerstag und Freitag

Südland Köche

Ein stattlicher Gasthof inmitten des kleinen Flecken Frohnstetten. Von außen ein klassisches Traditionsgasthaus, innen freundlich, modern und hell eingerichtet. Warme Eichentöne dominieren, die Tische sind mit weißen Tischdecken und Stoffservietten eingedeckt. Ein größeres Séparée für kleinere Gesellschaften bietet bequeme Polsterstühle und alles was kleinere Feste benötigen. Auch größere Feiern bis 150 Personen stellen kein Problem dar. Im Sommer sitzen die Gäste mitten in dem romantischen Ort vor einem kleinen Dorfteich.

Marco Peterwitz
Villa Duttenhofer | Rottweil

Kalbsbäckle mit Rahmwirsing und Knödel

WAS MAN SIEHT, FÜHLT, SCHMECKT UND ERLEBT

Kalbsbäckle meets Asia – die Leibspeise von Marco Peterwitz – ein raffiniertes Geschmackserlebnis

Marco Peterwitz und Florian Stahl schreiben die Speisekarte zusammen. Alle zwei Wochen wechselt die Mittagskarte, natürlich saisonal und regional ausgerichtet. Dabei sind die Zyklen unterschiedlich lang, wie die Spargelzeit oder die Zeit der Pilze. Auch wird gerne das Feedback der Gäste mit einbezogen und natürlich hat alles auch mit der Verfügbarkeit der Komponenten zu tun. Vierteljährlich wird die große Abendkarte neu geschrieben.

Florian Stahl lebte 10 Jahre in Asien-Snanghai und durch einen befreundeten Koch aus Österreich hat sich Florian Stahl asiatisch inspirieren lassen. Fürs Bourguignon und andere Schmorgerichte findet er das entstehende Flair, wie er sagt, pfiffig. „Wenn man es nicht weiß, fragt man sich woher er denn kommt, dieser Geschmack", lacht Florian Stahl und Marco Peterwitz fügt hinzu: „Ich koche die Kalbsbäckle in einer Jus. Dann schmecke ich mit Zitronengras, Limettenblättern und Chili ab." Zitronengras - auch Lemongras oder Citronella genannt, wird in der asiatischen Küche häufig verwendet. Es duftet und schmeckt zitronenartig, mit einem leichten Ingwer-Aroma. Zitronengras ist ein Gras, das im Wuchs der Lauchzwiebel ähnelt. Limonenblätter geben ein frisches zitroniges Aroma an das Gericht ab, was ein guter Kontrast und Gegengewicht zur etwas schwereren Sauce ist. Chilischoten werden in vielen Küchen häufig verwendet, um Gerichten Wärme zu verleihen. Das Ganze wird einreduziert. Dazu der Rahmwising klassisch mit eigener Sauce, Sahne, Butter, Muskat, mit Thymian abgeschmeckt und dazu noch Knödel. „Die Knödel, ganz normale Semmelknödel, werden bei uns eingerollt und kommen dann auf den Grill. Danach kann man sie wunderbar in Scheiben schneiden und servieren", fügt Florian Stahl der Geschäftsführer hinzu, der sich leidenschaftlich gerne im Service um die Gäste kümmert. Die Mittagskarte überschneidet sich auch mal mit dem Angebot von abends, mit integriertem Businesslunch, Suppe oder Salat, Hauptgang und Tagesdessert. Die Abendkarte beinhaltet zwei Menüvorschläge im 4-Gang-Bereich, vegetarisch, nicht vegetarisch und selbstverstandlich das À-la carte-Angebot. Für den Bankettbereich stehen drei stilvolle Räume in unterschiedlichen Größen zur Verfügung.

Die schicke Bar im Restaurant verlockt verführerisch in die fantastische Welt der Mixgetränke einzutauchen. Und wer Lust auf ein Bierchen hat, wie wär´s mit einem Waldhaus-Diplom-Pils. Auch die Weinkarte hat es in sich. Feine Tropfen aus nah und fern, offen, im Glas oder in der Flasche, wie wärs mit einem Riesling mal anders von Jochen Breuer Württemberg in BIO-Qualität oder einem Anima Negra – Quibia aus Mallorca, 60% Callet, 30% Premsal und 10% Giró Ros? Feine Teesorten von Ronnefeldt oder Kaffee der Rösterei Dinzler runden den Genuss ab. In allem schmeckt man die Leidenschaft des Villa Duttenhofer Teams.

Typische Gerichte, je nach Saison:
Kürbiscremesuppe mit Wildfangrotgarnele | Marinierter Holunder-Kürbis | Kalbstafelspitz mit Maronencreme, gebratenen Trompetenpfifferlingen und Brombeeren | Rinderfilet, Kürbiscreme, glasierte Zwetschgen, Homefries, Jus | Bouillabaisse, Orangen-Fenchel-Gemüse, Sauce Rouille, Geröstetes Brot | Kalbsbäckle mit Rahmwirsing und Knödel

---

Villa Duttenhofer
Küchenchef Marco Peterwitz
Gastgeber/Geschäftsfüher Florian Stahl
Königstraße 1
78628 Rottweil
+49 741 9220200
www.villa-rottweil.de

Ruhetag Sonntag

Mittagstisch

Die schönsten
Restaurants & Bars 2022,
Südland Köche

Mitten in der historischen Innenstadt von Rottweil mit ihren vielen geschichtsträchtigen und wunderschönen Sehenswürdigkeiten, befindet sich heute die Gastronomie der Villa Duttenhofer. Ein modernes Restaurant, eine schicke Bar im Neubau und ein dreiräumiger Bankettbereich in den historischen Gemäuern laden zum Wohlfühlen ein. Hier ist zeitgemäße urbane Kultur enstanden. Ein gelungenes Zusammenspiel zwischen dem, was man sieht, fühlt, schmeckt und erlebt, gutes Essen, Wein und Cocktails.

WWW.KUECHENSTUDIO-WURST.DE

Occhio vitra. 1920 R MADE IN ITALY Knoll

G.WURST – küchen · wohnen · mehr

Seerheinstraße 8 . 78333 Stockach . Im Gewerbegebiet Blumhof – gegenüber BMW Auer
Telefon +49 (0) 77 71 - 63 499 - 10 . info@kuechenstudio-wurst.de . **www.kuechenstudio-wurst.de**

G.WURST

küchen.wohnen.mehr

WWW.SELIGER-BRANDS.COM

KFF®

WALTER KNOLL

Rimadesio

Pasquale Caputo
da Pasquale Ristorante Italiano | VS-Schwenningen

Ravioli Maremmani – Handgemachte Riesenravioli gefüllt mit Mangold und Ricotta in Salbeibutter geschwenkt mit Parmesan

DA PASQUALE BUONASERA – LIEBEN SIE PASTA?

Pasquale Caputo ein Raviolimacher, der gerne singt und lacht

Wer einen echten Italiener sucht, mit original italienischer Küche und feinster italienischer Pasta, ist bei Pasquale Caputo genau richtig. Caruso? Nein, er ist ein Fan von Zucchero und seine Leidenschaft sind Nudelgerichte. Vor den Augen der Gäste wird der Nudelteig gewalzt, geformt, gefüllt. Und wenn man Glück hat und in der Küche finito ist, trällert Pasquale noch ein Liedchen zum Nachtisch.

Ravioli Maremmani, handgemachte Riesenravioli gefüllt mit Mangold, Ricotta und Parmesan ist eines der Leibgerichte von Pasquale Caputo. Diese Ravioli kennt er seit seiner Kindheit, von seiner Oma Annamaria handgemacht in Kalabrien, bei der er aufgewachsen ist. Der frisch angesetzte Nudelteig wird geformt, gefüllt, gekocht und dann in Salbeibutter in der Pfanne geschwenkt. Und wenn man mal kein Mangold zur Hand hat, ist Spinat die völlig gleichberechtigte Alternative. Die Zutat Ricotta, übrigens italienisch für nochmals gekocht, ist ein Frischkäse aus Schaf- oder Kuhmilch oder beidem, der durch Zugabe von Frischmilch oder Rahm zur Molke gewonnen wird. Na ja und über Parmesan könnten wir Seiten füllen, hier nimmt Pasquale den fein geriebenen, nicht gehobelten Käse.

Bekannt ist Pasquale in erster Linie als der Pastamacher von Villingen. Wer sein Ristorante betritt, entdeckt zuerst seine Nudelmaschine und sieht auch ihn selbst bei der Pastaherstellung. Pasta in allen Variationen, mit leichten Zutaten, das lockt die meisten Gäste von nah und fern. „Im Winter, da verlangen die Gäste auch nach kräftigeren Gerichten", freut sich Pasquale, dann macht er Soffice Patate, gestampfte Salzkartoffeln, auf die er seine in Wein geschmorte Lammhaxe setzt, oder Entenkeulen oder ein Hirschragout. Pasquale serviert gerne Ideen aus einem alten Kochbuch, fast vergessene echte, italienische Rezepte. Eine Spezialität, ein 4-Gänge-Pasta-Menü, drei Gänge verschiedene Pasta, Dessert und Espresso. Eine andere Attraktion, die mit dem Servierwagen am Tisch im Parmesanlaib geschwenkten feinen Nudeln mit Trüffel. Pasquale Caputo serviert das ganze Jahr über Trüffel, aber die besten gibt es im Herbst und Winter. „Ja, die Sommertrüffel sind auch gut", urteilt Pasquale Caputo, „da musst du halt ein bisschen mehr über die Pasta hobeln." Doch die besten Trüffel sind für ihn, abgesehen von dem weißen Trüffel aus Alba, die Périgordtrüffel aus Umbrien, genauer aus Norcia. „Trüffel schmecken immer", sagt er, „zu Pasta sowieso, aber auch zu Fleisch, vor allem zu rosa gebratenen Kalbsmedaillons." Sensationell ist auch sein hausgemachtes Nougatparfait als Dessert.

Zum Abschluß präsentiert Pasquale noch gerne die besten italienischen Grappas aus seinem Rondell, der neuesten Errungenschaft für sein Ristorante und die Gäste – Salute oder Cin Cin.

Typische Gerichte, je nach Saison:
Carbonara wie in Italien mit Guanciale, ohne Sahne | Taglioni mit Lachs und gehackten Pistazien | Papardelle al Sugo Toscana | Feine Nudeln im Parmesanlaib geschwenkt, am Tisch serviert | Semifreddo alle nocciole su salsa di lamponi, Hausgemachtes Nougatparfait auf Himbeersauce | Tiramisù farcito con Amaretti, Mascarpone-Ei-Crème auf Löffelbiskuits getränkt in kräftigem Kaffee mit Marsala aromatisiert

---

da Pasquale Ristorante Italiano
Gastgeber und Küchenchef
Pasquale Caputo
Vor den Haslen 7
78052 VS Villingen
+49 7721 73332
www.dapasqualeristoranteitaliano.de

Ruhetag Montag

Schlemmer Atlas 1 Besteck,
Südland Köche

Von außen wirkt das Vereinsheim bescheiden. Doch wer eintritt, steht unvermittelt in einer italienischen Trattoria mit klassischen italienischen Accessoires. Mitten im Lokal ist die Pasteria aufgebaut, manchmal sieht man Pasquale die Nudelmaschine kurbeln. Die Terrasse zu den Sportplätzen an der Südseite des Hauses verlockt den ganzen Tag einfach sitzen zu bleiben und zu genießen.

Robin Bär
baers-place | Tuttlingen

Maultaschen mit Pulled Pork auf Krautsalat und Röstzwiebeln, mit Grillgemüse, Zucchini, mit Käse gefüllten Champignons und Tomate, Kartoffelbällchen

TUTTLINGER MAULTASCHEN FANTASIEN

Wenn Robin Bär am großen Grill im bears-place in Tuttlingen steht duftet es verführerisch nach Fleisch vom Besten und Grillgemüse

Ein absolutes Novum sind die speckumhüllten Grillmaultaschen mit Pulled Meat Füllung. Schon früh entdeckte Robin Bär klassische Maultaschen als eines seiner Leibgerichte. Heute verfeinert er sie mit Pulled Pork auf Krautsalat und Röstzwiebeln, ergänzt diese mit Grillgemüse wie Zucchini, Champignons und Tomate mit Käse gefüllt, Kartoffelbällchen mit Blauschimmelkäse.

Auch Pulled Chicken steht als Angebot auf der Speisekarte, mit Grillgemüse und hausgemachter Soße süßsauer. Die klassischen Maultaschen hat Robin Bär schon geliebt, wenn sie von seiner Oma in Emmendingen-Liptingen angerichtet wurden. Später in der Metzgerlehre wurden die Maultaschen, die von ihm gefüllt wurden unzählbar und dennoch ist er dem gefüllten Nudelteig treu geblieben. Ob es stimmt, dass die schwäbischen Maultaschen Mitte des 15. Jahrhunderts von den 130 Mönchen, die im Kloster Maulbronn lebten erfunden wurden, sei dahin gestellt. Heute sind sie jedenfalls der Renner im bears-place und locken die Gäste von nah und fern an.

Robin Bär und sein älterer Sohn Kevin Bär grillen und kochen mit Leidenschaft. Sohn Patrick und Tochter Semira schwärmen im Service vom Fleisch in höchster Qualität und empfehlen ideenreiche Gerichte, natürlich auch immer inspiriert durch die Region. Die Zutaten zum Grillgemüse stehen in Sachen Auswahl und Frische der Fleischqualität in nichts nach. Ebenso zeigt sich das Team voller Leidenschaft bei der Beratung, wenn es um Herkunft oder Reifegrade geht und empfiehlt gerne korrespondierende Weine oder verführerische edle Tropfen.

„Gastgeber zu sein, ist für mich größtes Glück", sagt Robin Bär. „Und das gilt für meine ganze Familie, meine Söhne, meine Tochter und meine Frau Sylvia." Meine Frau ist die Geschäftsführerin des UNIBAERSAL-Catering in Emmingen-Liptingen. Und der Grillmaster lacht: „Ganze Grillmenüs, wo gibt es das schon. Zum Beispiel Weißwurstpralinen, innen die Füllung, ein Stück Weißwurst, eine Dattel und Pepperoni. „Da entwickeln sich, wenn man das auf einmal isst, überraschend die Geschmacksnuancen und am Schluß wird´s nochmal ein bissle scharf."

Ein „Happy Place“ das baers-place am Sonnenbrünneleplatz in Tuttlingen, ein Platz für alle die das Grillen mögen, vom Fleisch bis zum Gemüse – das ist die Idee der Familie Bär. In dem BBQ-Event-Restaurant samt Orangerie und Biergarten, direkt an der Donau, ist optisch durch die Kombination aus traditioneller Räuchereiche, modernen Stahlelementen und verspielten Ornamenten ein besonderes Ambiente entstanden. Das Herzstück des Hauses ist der große, runde Plattengrill, der mitten im Eingangsraum thront und die Gäste mit feinen Gerüchen zum Schlemmen verführt.

Typische Gerichte, je nach Saison:
Rote Bete Carpaccio, Walnüsse, veganer Fetakäse, schwarzes Pazifiksalz, gestoßener Pfeffer, Limettensaft | Wagyu Beefburger, 170g Patty, Salat, Tomate, Zwiebel, Gurke, Burgersoße | BBQ Teller bears-place, marinierte Hühnerbrüstchen am Spieß mit Grillgemüse | BBQ Teller Italia, Schweinerücken (Qualivo) gefüllt mit Mozzarella und Tomaten, Grillgemüse | Lachs im Buchenspan auf Julienne Gemüse mit Grillbeilagen

---

baers-place
Gastgeber Robin Bär
Küchenchef Robin Bär
Untere Vorstadt 2
78532 Tuttlingen
+49 7461 9114449
www.baers-place-restaurant.de

Ruhetag Sonntag

Südland Köche

Im baers-place gelingt die Verknüpfung traditioneller und zeitgenössischer Elemente. Beim Umbau des altehrwürdigen Gebäudes ließ man in der Umsetzung die Stahlkonstruktion bewußt sichtbar, wie auch die mattschwarzen Rohre, die für geräuschlose Lüftung sorgen. Holzmobiliar, das Parkett aus geölter Räuchereiche und die Ornamentfliesen ergeben ein einladendes Ambiente. An den Wänden über 100 Schwarz-Weiß-Fotos. Beeindruckend der große, runde Plattengrill im Eingangsbereich des Restaurants.

Max Bernhard
Gasthaus Sonne | Wurmlingen

Fruchtiges Hähnchen-Curry mit Ananas auf Apfel-Mango-Reis

HÜHNCHENCURRY NACH FOOD WARS

Max Bernhard hat seine Leibspeise in einem japanischen Gourmet-Comic entdeckt

Die Speisekarte im Landgasthof Sonne bietet in erster Linie eine traditionelle und bodenständige Küche. Wiener Kalbsschnitzel und Cordon bleu sowie Zwiebelrostbraten stehen immer darauf. Doch schon im Angebot der Suppen zeigen sich neben der klassischen Flädlesuppe, die Vorlieben des jungen Küchenchefs Max Bernhard. Aus der asiatischen Küche finden sich hier eine Kokos-Currysuppe und mit einem fruchtigen Hühnchencurry mit Apfel, Mango und Ananas verrät er seine neue Leibspeise.

„Ich hätte auch die Rinderbäckle in Portweinsauce nennen können", sagt Max Bernhard, „aber seit ich auf das fruchtige Hühnchencurry in dem japanischen Gourmet-Comic Food Wars gestoßen bin, könnte ich das jeden Tag essen." Seine Mutter, Elke Steinseifer, lässt ihrem Jungen in der Küche freie Hand. „Die Speisekarte schreiben wir aber zusammen", wehrt dieser ab, doch Elke Steinseifer ist stolz auf die Kochkunst ihres Sprosses und nimmt gerne neue Ideen von ihm an. So finden sich bei den Vorspeisen, neben der Kokos-Curry-Suppe mit gegrillter Garnele auch eine französische Zwiebelsuppe von der Höri-Bülle mit Blätterteig überbacken und Käse gratiniert. „Die Kokos- und Zwiebelsuppe haben die Flädlesuppe vom Platz eins verdrängt", ist Elke Steinseifer stolz auf die neuen Gerichte ihres Jungen.

Max Bernhard steht mit seinen 23 Jahren als Küchenchef allein in der Küche, manchmal geht ihm seine Mutter zu Hand, wenn sie im Service Zeit dazu findet. „Hin und wieder etwas Stress in der Küche, das finde ich ganz gut", nimmt er die Herausforderung sportlich. Wenn es ruhiger ist, versucht er sich an neuen Gerichten, die er meist im Internet und in Kochsendungen findet. Gerade versucht er ein Tiramisu mit Spekulatius und Lebkuchen anzurichten. „Es ist ja bald Weihnachten", lacht er.

Für sein fruchtiges Hühnchencurry dünstet er zunächst Apfelschnitze und Ananasstücke, löscht mit Kokosmilch ab und bestreut die Früchte mit Curry. In einer zweiten Pfanne brät er die geschnetzelte Hühnchenbrust scharf an, während er den Langkornreis in einem Apfel- und Mangosaft kocht. Mit dem Reis formt er eine Kuhle und gibt dann sein Hühnchencurry hinein. „Mehr ist da nicht zu tun", schmunzelt er, „aber mit etwas Pfeffer und Chilifäden abgeschmeckt ein Gedicht!"

Elke Steinseifer versorgt ihren Sohn in der Küche am liebsten mit Lebensmitteln aus der Region. Mindestens einmal die Woche fährt sie nach Überlingen zu Fairfleisch. „Bio-Rumpsteak unter den geschmelzten Zwiebeln, oder geschnetzeltes Bio-Kalbfleisch zu Rösti, da erwarten unsere Gäste die beste Qualität!", ist sie stolz auf ihre Stammgäste.

Typische Gerichte, je nach Saison:
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und steirischem Kernöl | In Biersud pochiertes Rinderfilet, Rosenkohl, Kartoffelpüree | Dreierlei Sorbets, Himbeere, Waldbeere und Zitrone mit Palatschinken

---

Gasthaus Sonne
Gastgeber Elke Steinseifer
Küchenchef Max Bernhard
Obere Hauptstraße 1
78573 Wurmlingen
+49 7461 71102
www.sonne-wurmlingen.com

Ruhetag Mittwoch und Donnerstag

Südland Köche

Die Sonne ist inmitten von Wurmlingen, gegenüber dem Rathaus, ein stattlicher Gasthof. Viel Holz und warme Töne bestimmen den Innenraum des Landgasthofs.

Yannick Traut
Gasthaus Hotel zum Kreuz | Stetten am kalten Markt

Zweierlei vom Wildhase: Rosa Rücken im Speckmantel & Geschmorte Keule mit Rosenkohl und Serviettenknödel

HASE IST SCHON EIN GENUSS – ABER WILDHASE ERST!

Yannick Traut hat seit Kindertagen eine Leibspeise: Wildhasenpfeffer

Für viele ist seit Kindertagen ein Stallhasenbraten ein Festtagsgericht. Gourmets geraten ins Schwärmen, wenn ihnen ein Rehpfeffer angeboten wird. Yannick Traut stimmt ihnen allen zu, aber er durfte schon als Kind zu Familienfeiern Wildhasenpfeffer genießen, seither ist der Wildhase für ihn die Krönung und sein Leibgericht. Zweierlei vom Wildhasen – den Rücken rosa gebraten, eine Keule geschmort – steht deshalb bei ihm hin und wieder auf seiner Speisekarte, wenn die Jäger aus dem Ort ihn beliefern.

Stammgäste kommen zum Teil von weit hergefahren. Yannick Traut hat sich in Fridingen, im Landhaus Donautal, eine Fan-Gemeinde erkocht. Der Mann beherrscht den Spagat zwischen einfacher, bürgerlicher Küche und der Haute Cuisine. „Bürgerlich kannsch ruhig schreiben", stimmt er in seinem schwäbischen Dialekt zu. Dabei verweist er auf eine bürgerliche, deutsche Küche, bevor Convenience die deutsche Kochkunst versalzt. Doch ein Zwiebelrostbraten mit einem Bratensößle gibt es bei ihm immer, wie manchmal auch saure Rinderkutteln in einem Lemberger Sößle.

Traut hat in der Sterneküche sein Handwerk gelernt, doch er ist sich heute nicht zu schade für seine Gäste auch einen Wurstsalat anzurichten. „Viele Gäste wollen halt ein Cordon bleu, dann mache ich es ihnen mit der gleichen Leidenschaft wie ein Bœuf bourguignon", verspricht er und lässt doch durchschimmern, dass er sich mit Spezialitäten, wie mit seinem Wildhasen oder Zweierlei vom Reh nachhaltiger beschäftigt. „Isch doch klar", verfällt Traut immer wieder in sein Schwäbisch, „dabei kann man einfach etwas raffinierter arbeiten." So wickelt er den Rücken des Wildhasen zuerst in einen Speckmantel ein, bevor er ihn scharf rosarot brät. „Der Rücken ist sonst zu trocken", weiß er. Die Keule dagegen ist saftig, das Fleisch hat eine feine Konsistenz. „Wunderbar, um in einem guten Rotwein zu schmoren!"

Übrigens, seine Jäger bringen ihm den Wildhasen aus einer Ecke Bayerns, in der es genügend Hasen gibt. „Auch schon früher war der Wildhase eine Spezialität, die es nur selten gab", erinnert sich Traut. Er selbst verarbeitet natürlich das ganze Tier, serviert die Keule ohne Knochen, pariert den Rücken und macht aus den Schultern ein feines Ragout, mit dem er Maultaschen füllt. „Die Innereien lohnen sich nicht auf die Karte zu schreiben", winkt er ab. Seine Frau Veronica lacht: „Da haben wir ja Glück gehabt", ist auch sie von den Wildhasengerichten ihres Mannes begeistert, „Leber, Nierle und Herz essen wir auch selbst ganz gerne." – Dann schiebt sie gastfreundlich nach: „Die Jäger und unsere Stammgäste sagen schon auch, was sie wünschen."

Typische Gerichte, je nach Saison:
Onsen Ei von der Freilandhenne mit Kalbsbries, Spinat und Kartoffelschaum – Loup de mer & Calamari mit Perlzwiebeln – Bœuf bourguignon im Schmorsößle – Steak vom Rinderfilet

---

Gasthaus Hotel zum Kreuz
Gastgeber Veronica und Yannick Traut
Küchenchef Yannick Traut
Hauptstraße 9
72510 Stetten am kalten Markt
+49 7573 9547677
www.zumkreuzstetten.de

13 Zimmer
Ruhetag Montag und Dienstag

Gusto 5 Pfannen,
Haus der Baden-Württembergischen Weine,
Südland Köche

Stattlich steht das Gasthaus Hotel zum Kreuz inmitten der Heuberggemeinde. Im Sommer lädt die Terrasse zur Einkehr ein, wer eintritt, findet sich in einem historisch ausgewiesenen Gasthaus des Heubergs. Viel Holz und warme Farben schenken dem Gastraum ein heimatliches Flair. In der Reihe „Historische Gasthäuser" zählt das Fachwerkhaus zu den ältesten Gasthäusern der Region. Alte Schwarz-Weiß-Fotografien versetzen den Gast in die vermeintliche gute, alte Zeit, wobei das Wirtepaar mit einer gehobenen Speisekarte einen feinen Kontrast setzt.

ONMAKLER

VIELE IMMOBILIEN WERDEN UNTER WERT VERKAUFT!

WARUM DAS NICHT SEIN MUSS!

Vermeiden Sie Unterwertverkauf –
Sprechen Sie mit unseren Experten

- Immobilienvermarktung
- Immobilienwertermittlung
- Immobilienfinanzierungen

ONMAKLER I 78628 Rottweil
Überlinger Str.6
Tel: +49 163 164 96 85
E-Mail: info@onmakler.de

www.onmakler.de

Die Villa Duttenhofer in Rottweil

Ein Ort an dem Wohlfühlen sein Zuhause hat

Wenn Ambiente auf gutes Essen, Wein und Cocktails trifft ist es mehr als nur ein Restaurant

Wechselnde Mittagskarte mit abwechslungsreichen und frischen Gerichten

Die Bar im Restaurant, dreiräumiger Bankettbereich in den historischen Gemäuern

Es ist schon etwas besonderes, wenn man beim großen Interior-Award für die Gastronomie, als eines von 50 herausragenden Interior-Design-Konzepten von einer interdisziplinären Jury aus Planern, Gastronomen und Fachjournalisten gekürt wird und sich dann als eines der schönsten Restaurants und Bars in Deutschland in einem Buch präsentieren darf. Erschienen im Münchner Traditionsverlag Callwey.

Die Villa Duttenhofer ist der einst standesgemäße Familiensitz des Pulverfabrikanten Max von Duttenhofer und wurde 1875 grundbuchamtlich erwähnt. Nach längerem Leerstand wurde die Villa von der Aktiv Group saniert.

Mitten in der historischen Innenstadt von Rottweil mit ihren vielen geschichtsträchtigen und wunderschönen Sehenswürdigkeiten, befindet sich heute der Gastronomiebereich der Villa Duttenhofer. Hier ist zeitgemäße urbane Kultur enstanden. Ein gelungenes Zusammenspiel zwischen dem was man sieht, fühlt, schmeckt und erlebt, gutes Essen, Wein und Cocktails.

Villa Duttenhofer
Königstraße 1
78628 Rottweil
+49 741 9220200
www.villa-rottweil.de

Färber
145 Jahre

Beste Qualität aus der Region für die Gastronomie

Färber bietet Köchen ein großes Sortiment an frischem Fleisch und Handelswaren

Aus der Region von Färber

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

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

Sortiment

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

Handelswaren

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

Service

250 Kühlfahrzeuge
6 Tage in der Woche
frei Haus geliefert

Emil Färber GmbH & Co. KG
Karl-Friedrich-Straße 98
79312 Emmendingen

Telefon 07641 5860
www.faerber.de

bears-place im Herzen von Tuttlingen

Hier wird das ganze Jahr gegrillt von Januar bis Dezember

Grill oder Barbeque das ist hier die Frage, Fleisch bitte immer premium und das Gemüse frisch

Der große Grill im Eingangsbereich des bears-place Tuttlingen

Kevin Bär, Semira Bär, Robin Bär, Patrick Bär, Sylvia Bär

Premiumfleisch von Qualivo

Marinierte Hühnerbrüstchen am Spieß mit Grillgemüse

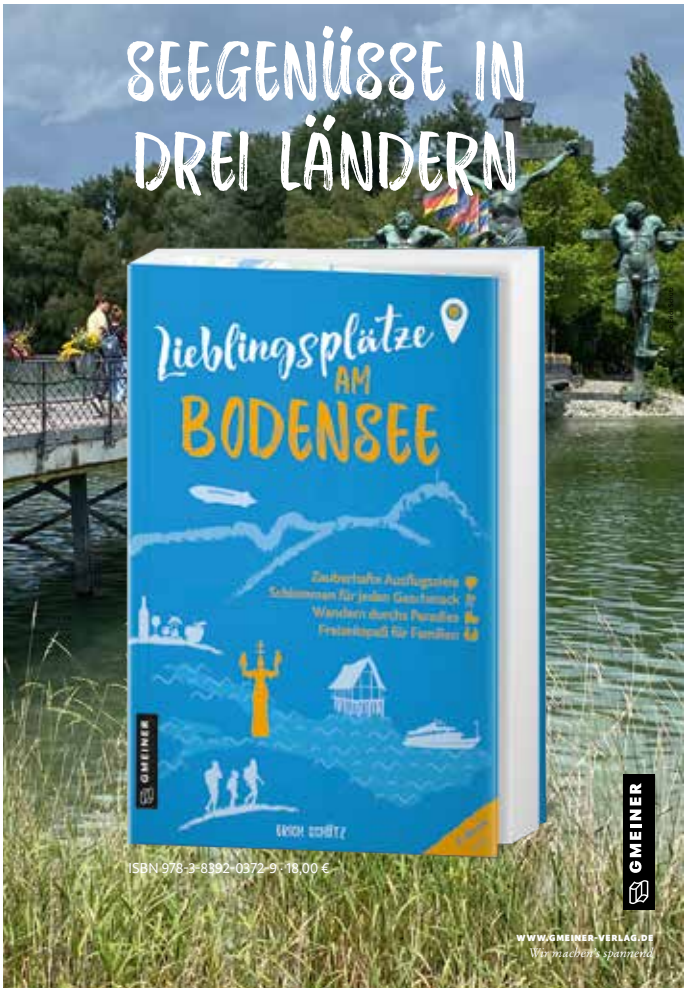
Rote Bete Carpaccio mit Walnüssen, veganem Fetakäse, Pazifiksalz, Pfeffer, Limette

Wagyu Beefburger, 170g Patty, Salat, Tomate, Zwiebel, Gurke, Burgersoße brandmarked

Auf die Frage wo der Unterschied zwischen Grill oder Barbeque läge, erklärt Robin Bär, Barbeque sei die amerikanische Interpretation. In Amerika gibt es sieben Garstufen, im baers-place wird in vier unterschieden: Rare, Medium rare, Medium und Well done. Dazu oder danach "kein" Whisky aus Schottland oder den Vereinigten Staaten. Die Brände kommen vom Bodensee, von Steinhauser oder Senft. Und dann so etwas wie Spezialitäten des Hauses, einen Vatermörder aus der Flasche oder die Hübschlerin, um die sich herrliche Geschichten ranken. Und der Obergag, im baers-place gibt es einen Servierroboter, den muß man gesehen haben.

Die Weine sind übrigens 4-fach verschieden temperiert in den Kühlschränken mit Sichtfenster in der Orangerie zu betrachten. Im bears-place wird vor allem Fleisch von Qualivo verarbeitet. An das Fleisch werden hier höchste Ansprüche gestellt. „Man muß wissen woher die Zutaten kommen," so Robin Bär. Und man braucht für die Weiterverarbeitung natürlich handwerkliches Geschick und Fachwissen. Individueller Genuss und exklusive Qualität erfordern eine positive ethische Haltung.

baers-place · Untere Vorstadt 2 · 78532 Tuttlingen
+49 7461 9114449 · www.baers-place.com



SCHWARZWALD BAAR GETRÄNKE

Ihr zuverlässiger Partner für die Gastronomie

Schwarzwald-Baar Getränke Service GmbH & Co. KG
Haldenstraße 4 - 78166 Donaueschingen
Tel.: 07 71 / 8 66 23 · Fax: 07 71/8 66 29
Email: info@schwarzwald-baar-getraenke-service.de

TiLa STEIDINGER Gastronomie-Service

TIFA Regionalpartner

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

Ihr Partner für Qualität und Frische!

24 Stunden Liefer-service – am gleichen Tag geliefert – bis 6 Uhr bestellt

MÖVENPICK

Tila Steidinger GmbH & Co. KG
Rheinwaldstraße 18 · 78628 Rottweil
Telefon 07 41 / 1 74 50-0
Telefax 07 41 / 1 74 50-60
info@tila-steidinger.de · www.tila-steidinger.de

... wer Wert auf Qualität legt — seit 1977

rgk GROSSKÜCHENTECHNIK

MADE IN GERMANY

...von Anfang an an ihrer Seite

1000m² Ausstellung

Der starke Partner der Gastronomie

Fullservice aus einer Hand:

- Beratung
- Planung
- **Herstellung aus eigener Edelstahlproduktion**
- Lieferung
- Montage
- Service & Kundendienst

RGK Grossküchentechnik GmbH & Co.KG
Klaus-Gutsch-Str.1 • **78628 Rottweil**
Tel. 0741-13193 • mail: info@rgk-rw.de

Wir suchen Personal
www.rgk-rottweil.de

Feinschmecker Abend 2023 der Schwarzwald Baar Heuberg Köche in VS Villingen

Ein Schlemmen bei Küchen Hölzle

Für die Gourmets ist der Feinschmeckerabend der Schwarzwald Baar Heuberg Köche längst zum Pflichttermin geworden. Jede Menge Gäste standen vor den verschiedensten Kochstationen bei Küchen Hölzle im Küchenstudio. Sie schauten den Köchen bei der Arbeit gespannt zu, wie sie unzählige von Tellerchen anrichten, die alle gleichzeitig probiert werden dürfen. Es ist jedes Mal ein Genussfestival der feinsten Art.

Die Familie Hölzle, als Gastgeber und ihr Team hatten eingeladen. Die Schwarzwald Baar Heuberg Köche standen in Hölzles Küchenstudio. Auf den verschiedensten Platten und Herden oder Grillflächen wurde gekocht und gebrutzelt, dass die Gäste staunten. Die Köche nahmen sich Zeit, um mit den Gästen zu reden und verrieten manchmal auch nebenbei ihre gesamte Rezeptur.

Auf solch einer Veranstaltung schmecken und probieren die Gäste und fragen nach. Dann ziehen sie zur nächsten Position und naschen dort ein weiteres Gericht. Alle Köche und ihre Teams sorgen für höchsten Genuss. Zusätzlich schenkten wieder Weingüter der Region ihre feinsten Weine aus. Die Brauer füllten die Gläser frisch vom Fass und zu den verführerischen Desserts wurde Kaffee serviert.

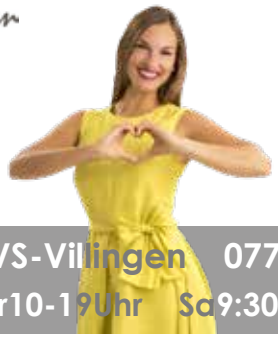
Die Familie Hölzle

Die Schwarzwald Baar Köche 2023 bei Küchen Hölzle VS Villingen

Wir lieben KÜCHEN

Erleben Sie eines der größten und modernsten Küchenstudios im Schwarzwald.
Kreative Küchenplaner, Eigene Schreiner, Beste Qualität, Modernste Technik

Wir lieben Küchen
Küchen Hölzle



Wir lieben Möbel
Happy Hölzle
natürlich Wohnen

Sebastian-Kneipp-Straße 32 VS-Villingen 07721/8707-0 Am Krebsgraben 1
www.kuechen-hoelzle.de Mo-Fr10-19Uhr Sa9:30-18Uhr www.moebel-hoelzle.de

DREI-KRONEN-HOF

Passen Sie auf, dass Sie das nicht verpassen!

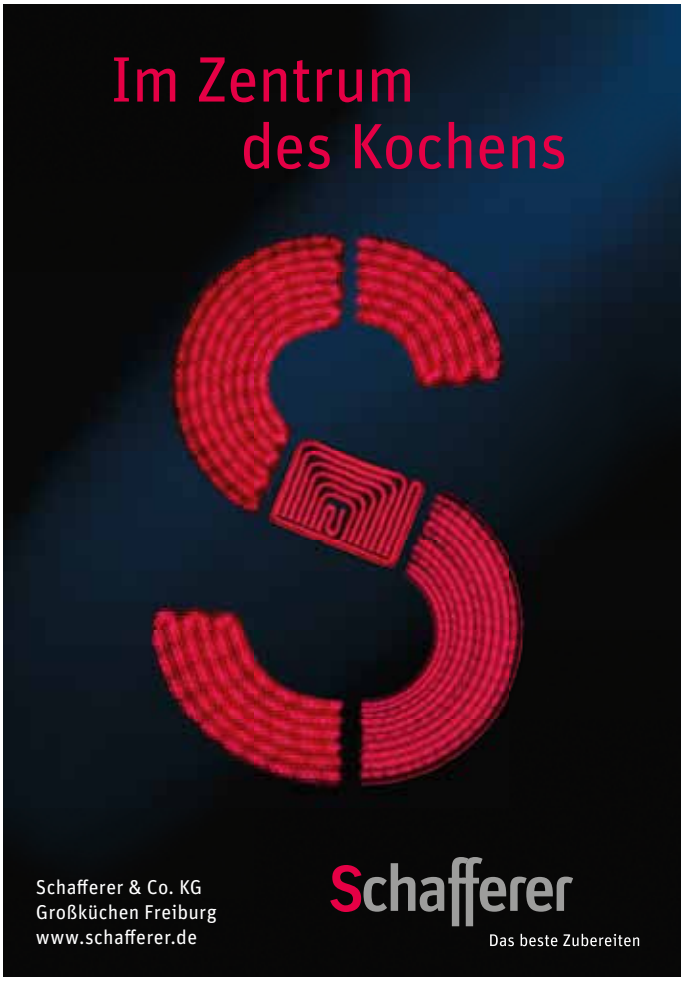
www.drei-kronen-hof.com

Eine Investition im Weltzentrum der Medizintechnik ist immer richtig. Entdecken Sie jetzt eine exklusive Kapitalanlage mit 70 Eigentumswohnungen, 3.000 m² Gastronomie- und Gewerbefläche und Tiefgarage in der Tuttlinger Innenstadt.

Nutzen Sie jetzt Ihre Chance:
verkauf@wohnbau-tuttlingen.de

Weitere Infos:

DIE WOHNBAU
Tuttlinger Wohnbau GmbH



Die Tuttlinger Innenarchitektin Margrit Marquardt

FORUM – Tuttlinger Wohnbau Raum für Austausch und Wissenstransfer

Um den Städten neues Leben einzuhauchen, müssen innovative Ideen her

Margrit Marquardt

Oben im Bild eine akustisch wirksame, bedruckte Lichtdecke mit einstellbarer Lichttemperatur

In den letzten Magazinen berichteten wir über die Innenarchitektin Margrit Marquardt, die inmitten von Tuttlingen moderne Wirtshauskultur geschaffen hat. Voll im Geschmack der Gastrokultur von heute hat sie das Restaurant Anima, das Meet & Eat by Sandro und das bears-place von Robin Bär gestaltet. Heute berichten wir über das FORUM der Tuttlinger Wohnbau.

In der Honbergstraße 3 hat die Tuttlinger Wohnbau in eigenen Räumen ein Wohnbau-Forum als Plattform für Diskussionen eröffnet. Immer wieder ist von Innenstädten die Rede, die unattraktiv geworden sind. Um den Städten wieder neues Leben einzuhauchen, müssen deshalb Ideen her, um dort so angenehm wie möglich wohnen zu können oder um sie für Gäste, die sie aus geschäftlichen oder privaten Gründen besuchen attraktiv zu machen.

Um wieder mehr Lebensqualität in die Städte zu bringen und dafür Ideen zu entwickeln, hat die Tuttlinger Wohnbau jetzt das Wohnbau-Forum entwickelt. Ästhetische urbane Landschaften und ökologisch intakte Städte zu gestalten, vor allem mit Blick auf den Klimawandel, ist gerade heute wichtiger denn je.

Für die Gestaltung der Räumlichkeiten hat sich die Tuttlinger Wohnbau Hilfe von der Freien Innenarchitektin Margrit Marquardt geholt. Ganz ihrem Stil entsprechend ist die Architektin reduziert, modern, dabei multifunktional vorgegangen. Eingesetzt werden kann neueste Medientechnik zur Präsentation aktueller Bautrends. Der abstrahierte Stadtplan von Tuttlingen wurde als grafisches Gestaltungs-Element integriert. Eine akustisch wirksame und bedruckte Lichtdecke mit einstellbarer Lichttemperatur sorgt für angenehmes Ambiente. Variable Ein- und Ausblicke durch filigran bedruckte, verschiebbare Glaswände verschaffen die nötige Transparenz, um für den Kommunikationsraum optimale Bedingungen zu schaffen.

Auf der Projektliste von Margrit Marquardt stehen viele schöne Beispiele aus den Bereichen Büro und Verwaltung, Verkauf, Gesundheit und natürlich der Gastronomie. Auch im geschmackvollen Entwerfen und Einrichten von privatem Wohnambiente brilliert sie mit ihrer Kreativität. Von der ersten Ideenskizze bis zur fachgerechten Planung und Umsetzung – bei jedem Projekt ideenreich, klar und kompetent.

MARGRIT MARQUARDT | Freie Innenarchitektin |
+49 7461 9101888 | www.margritmarquardt.de

Bernsteinmakrele | Wakame | Sudachi-Ponzu | Dashicreme
von Stefan Schäfer

ROMANTIK UND GENUSS IM GEWÖLBE-WEINKELLER

Kunstliebhaber besuchen die Ausstellungen der Kunststiftung, Gourmets das Restaurant des Hofgut Hohenkarpfen

Die zwei Garanten für feinen Genuss: François Kurz, links im Bild, mit Küchenchef Stefan Schäfer in ihrem romantischen Gewölbe-Weinkeller.

Die alte, schwere Eichentür öffnet sich mit einem sonoren Knarren. Der Gast betritt den historische Gewölbe-Weinkeller des Restaurants Hofgut Hohenkarpfen. Kerzenlicht flackert, ein Tisch ist eingedeckt. François Kurz, der Direktor des Hauses, führt die Gäste zu Tisch und stellt zu dem ausgesuchten 4-Gänge-Menü die passende Weinbegleitung vor. „Hier stellten Gäste schon ihren Heiratsantrag, oder andere feierten innig und vertraulich ihren Hochzeitstag", plaudert Kurz aus dem Nähkästchen. Romantik und Genuss sind in dem historischen Weinkeller garantiert. Für größere Gesellschaften wartet das Hofgut mit fünf weiteren Räumlichkeiten auf.

Es ist ein besonders geschichtsträchtiger Ort. Einst herrschten Adelsleute auf der Burg Hohenkarpfen, heute ist der Hohenkarpfen dank seiner pittoresken Kegelform und der Aussicht ein populäres Ausflugsziel. Kunstliebhaber besuchen die Ausstellungen der Kunststiftung, Gourmets das Restaurant des Hofguts.

Hokkaido Kürbissuppe
Apfel
hausgebeizter Lachs
schwarzer Knoblauch

François Kurz, der Direktor, sowie Stefan Schäfer, der Küchenchef, garantieren seit Jahren auf dem über 900 Meter über dem Meer liegenden Berg höchste Genüsse. Kurz verweist stolz auf die Weinsammlung. Er hat mit dem Weingut Clauß, in Lottstetten-Nack, ein eigenes Weißweincuvée kreiert. Weine aus den feinsten europäischen Weinanbaugebieten lagern hier, aber auch beste südafrikanische Tropfen.

François Kurz ist ein Kenner der südafrikanischen Weine. Er selbst kommt aus Namibia. Seinem internationalen Netzwerk sind nicht nur besondere Weine auf dem Hohenkarpfen zu verdanken, sondern auch ausreichend Personal im Service wie in der Küche. Er selbst hat 1997 seine Hotelkarriere in Deutschland begonnen, eine Chance, die er heute ebenfalls jungen Nachwuchskräften aus seiner alten Heimat bietet.
François Kurz hat mit vielen Gästen eine Namibiareise geplant, noch mehrere Gäste hat er allerdings von der Qualität südafrikanischer Weine überzeugt. Stefan Schäfer hat in das Gewölbe-Weinkeller-Menü eine Makrele eingebaut, François Kurz empfiehlt dazu einen Chenin Blanc vom Weingut Allesverloren, aus Swartland. – Eine schmackhafte Überraschung für Weinfreunde – sicherlich nicht die einzige, während eines Besuchs auf dem Hofgut Hohenkarpfen.

Hofgut Hohenkarpfen
Am Hohenkarpfen
78595 Hausen ob Verena
+49 7424 9450
www.hohenkarpfen.de

Unsere Partner

FRANKE · storia Think espresso · BWT water + more · jura · Mussana · ECM

Rund um Kaffee Rainer Scheck GmbH & Co. KG

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

Küchenfest auf dem Öschberghof

JETZT RESERVIEREN
0172 7421533

Geräucherter Stör
mit Osietra Kaviar, Gurke und Senf
von Jason Grom

Feinschmecker Abend und Küchenfest der Südland Köche Schwarzwald Baar Heuberg

Montag 14.10.2024

Eintritt 75,- Euro pro Person
für alle Speisen. Beginn 18.30 Uhr

Karten bei den teilnehmenden Köchen, auf dem
Öschberghof oder per Hotline +49 (0)172 7421533

Die Redaktion
Wilhelm-Beck Str. 14
88662 Überlingen
+49 (0)172 7421533
www.suedland.net

Der Öschberghof
Golfplatz 1
78166 Donaueschingen
+49 (0)771 84596
www.oeschberghof.com

SÜDLAND KÖCHE · WIR SIND GENUSS ·

MEIN PLUS IM EINKAUF

Kluge Köpfe wählen die HOGAST Mein Plus

Die **HOGAST** ist eine auf die Hotellerie und Gastronomie spezialisierte Einkaufsgesellschaft und setzt dabei stark auf eine **regionale Lieferantenstruktur**, um die Mitgliedsbetriebe optimal zu unterstützen. Ziel ist es außerdem, durch Bedarfsbündelung für alle Mitgliedsbetriebe in den regionalen Einkaufsgruppen deutliche **Vorteile im Einkauf** zu schaffen und Unterstützung bei der betrieblichen **Prozessoptimierung** von der Bestellung bis hin zur Buchhaltung zu bieten. **HOGAST-Mitglieder** genießen **Preis- und Konditionsvorteile**, die exklusiven HOGAST-Serviceleistungen sind **kostenfrei** und bieten dazu eine erhebliche Zeitersparnis im täglichen Geschäftsablauf!

Johannes Unser
Werft 1919
Bodan-Werft 11
88079 Kressbronn

Das Online-Tool bietet mir umfassende Berichtsfunktionen. Ein wertvoller Einblick in unser Beschaffungswesen.

Stephan Gruß
Gasthof Kreuz
Gut-Betha-Platz 1
88339 Bad Waldsee

Die HOGAST-Experten-teams beobachten den Markt, greifen Trends auf und informieren uns. Ich bin informiert!

Jens Wagner
Hotel Barbarossa
Obermarkt 8-12
78462 Konstanz

Strukturiertes Einkaufsma-nagement. Die HOGAST-Betreuung und -Tools entlasten mich und lassen mir mehr Zeit für den Gast und die Familie.

Thomas Heinzler
Hotel Heinzler am See
Strandbadstraße 3
88090 Immenstaad

Günstige Gruppenpreise, Best-Konditionen, Online-Tool, ich freue mich jedes Jahr auf die Bonifikationen!

SÜDLAND KÖCHE · WIR SIND GENUSS

National und regional gut aufgestellt mit **600 Lieferpartnern**

METRO · Früchte Jork · Buchmann · Fruchthof Konstanz · KOONTZ · STEINHÄUSER · DELTA · Frische Paradies · Seeberger · deutschesee

... und viele mehr. Ihr HOGAST-Einkaufsberater Bodensee/Schwarzwald, **Christian Berke**, steht Ihnen bei Fragen gerne vor Ort zur Verfügung. **T:** +49 (0)151-21671438 **M:** christian.berke@hogast.de
www.hogast.de

Yannick und Veronica Traut wagen einen Neustart in Stetten am kalten Markt

VON STETTEN IN DAS GOURMETMEKKA BAIERSBRONN UND ZURÜCK

Terrine von der Gänseleber und Onsen Ei mit Trüffelschaum neben Zwiebelrostbraten und Maultaschen

Veronica und Yannik Traut und ihre Maultaschen auf Kartoffelsalat und Zwiebelrostbraten auf hausgemachten Dinkelspätzle. „Echt schwäbisch"

Für die Feinschmecker in Stetten am kalten Markt war es sicherlich ein Festtag. Manche von ihnen sind schon nach Fridingen, in das Landhaus Donautal gepilgert, um die Küche ihres Yannick Traut dort kennenzulernen. Als kleiner Junge saß Yannick schon mit seinem Vater am Stammtisch im Traditionsgasthaus Kreuz in Stetten a.k.M., später ist er in das Gourmet-Mekka Baiersbronn gezogen, um dort beim renommierten Sternekoch Jörg Sackmann sein Handwerk zu lernen und jetzt ist er zurückgekommen! Zurück in Stetten am kalten Markt! Im Gasthaus Hotel zum Kreuz, mitten in seiner Heimatstadt, zeigt er nun sein Können!

Wer weiß, was aus dem Traditionsgasthaus Hotel zum Kreuz geworden wäre, hätte Yannick Traut sich nicht, mit seiner Frau Veronica, getraut den Schritt zu wagen. Während landauf landab viele Landgasthäuser schließen, wagen die beiden einen Neustart in dem 1553 gegründeten Gasthaus. „Qualität setzt sich durch!", sind die beiden optimistisch und vertreten offensiv ihr Ziel: Gasthaus auf gehobenem Niveau! Erste Auszeichnungen von internationalen Gourmetkritikern haben die beiden schon in Fridingen eingeheimst. In Stetten am kalten Markt wollen sie jetzt das altehrwürdige Gasthaus auf neues Niveau hieven.

Im Gasthaus Hotel zum Kreuz wurden in den vergangen fast 500 Jahren sicherlich schon viele feine Gerichte aufgetischt. „Menü 1553" nennt der heutige Küchenchef und Eigentümer, Yannick Traut, in Erinnerung an das Gründerjahr des Gasthauses, sein Gourmet-Menü. Im November 2023 startete er mit einer Terrine von Gänseleber mit Kumquats, Honigkuchen, Brombeeren und Brioche. Im zweiten Gang folgte ein Onsen Ei mit Kalbsbries, Spinat und Trüffelschaum. „Das will nicht jeder, aber wer Lust auf internationale Spezialitäten auf höchstem Niveau hat, sitzt bei uns richtig", stellt er klar, und serviert im Gegensatz, ganz regional, sein Signature Dish: Maultaschen und Zwiebelrostbraten.

„Wir wollen hier nicht nur auf Gourmetlokal machen", beschwichtigt Veronica Traut, die als gelernte Pflegefachkraft ihrem Yannick zuliebe zur Gastronomin umsattelte. „Wir haben ein breites, bunt gemischtes Publikum, vom Stammtisch über Gruppen und Vereine. Viele Gäste freuen sich, dass wir den Schritt gewagt haben und wieder zurück in der Heimat sind, darauf sind wir stolz.!"

Gasthaus Hotel zum Kreuz · Hauptstraße 9 · 72510 Stetten am kalten Markt
+49 7573 9547677 · www.zumkreuzstetten.de

FRANZ
GROSSKÜCHEN
TECHNIK

Ihr professioneller Partner
aus der Region - für die Region.

Von der Idee bis zur Umsetzung
und auch darüber hinaus!

www.franz-gkt.de

Beratung & Organisation
Planung
Verkauf
Montage & Service

WAS KÖNNEN WIR FÜR SIE TUN?

info@franz-gkt.de +49 771 89 78 09 0 @franz_grosskuechentechnik

In der Fürstenstadt Donaueschingen in der Karlstraße

KARLS – CAFÉ UND DELICATESSEN IN LEGERER ATMOSPHÄRE

In der historischen Karlstraße der Fürstenstadt sticht das KARLS mit moderner Fassade hervor und bietet Spezialitäten im Ambiente von Café, Bistro und Deli

Niklas Grom - vom Wein-Sommelier zum Barista. Er lässt die Gäste wählen, mit welchen Kaffeebohnen, hell oder dunkel geröstet, sie ihren Espresso trinken wollen.

So ein Café würden sich Freunde guter Snacks und Kuchen in jeder Stadt wünschen. Der Name Grom steht, rund um Donaueschingen, längst für Qualität schon bevor Jason Grom in Aasen, in „die burg", mit dem begehrten Michelinstern ausgezeichnet wurde. Niklas Grom, sein Bruder, hat in „die burg" als Sommelier einen feinen Weinkeller zusammengetragen, jetzt betätigt er sich noch als Barista und bietet in dem neuen Café „KARLS", in Donaueschingen, neben den Spezialitäten seines Bruders besten Kaffee und ausgesuchte Teesorten an.

Es ist ein Café, mit allem, was sich Freunde guter Backkunst und Kaffee wünschen. Aber es ist auch ein bisschen ein Bistro nach französischem Vorbild, oder ein Deli, wie in New York solche Delikatessengeschäfte mit Imbiss genannt werden.
Entlang der Karlstraße in Donaueschingen dominieren Hausfassaden des Jugendstils und des Historismus. Da fällt die große, moderne Glasfront des KARLS aus dem Rahmen. Wer eintritt und Kuchen oder Zimtschnecken sucht, wird mit feinsten Qualitäten überrascht und dann fragt die Bedingung den Gast auch noch, ob er seinen Espresso oder Kaffee mit Bohnen heller oder dunkler Röstung serviert bekommen möchte? Oder er bekommt, sofern er einen Tee möchte, eine lange Liste der verschiedensten Teesorten vorgelegt.

„Kaffee ist nicht gleich Kaffee", urteilt Niklas Grom und kommt von seinen verschiedenen Kaffeesorten ins Schwärmen, als hätte der Wein-Sommelier sich zum Kaffee-Sommelier ausbilden lassen. „Dann wäre ich ein Barista", stellt er klar, „doch ich habe mich tatsächlich in die Kaffeewelt eingearbeitet." Dabei stieß er auf den für ihn besten Anbieter Azul Kaffee, eine Bremer Traditionsrösterei, die heute trendbewusst auf Fair-trade-Bohnen setzt. „Ob Arabica oder Robusta, entscheidend für die Bitterstoffe ist die Röstung", erklärt Niklas Grom und man lässt sich gerne von ihm die unterschiedlich gerösteten Bohnen servieren. Diffiziler wird es für Teefreunde, denn die Tee-Welt bietet bedeutend mehr Geschmacksrichtungen als Kaffee. Von den Grünen Tees, über Schwarze Tees bis zu Kräuter- und Früchtetee ist die Auswahl riesig.

Mit der Speisekarte beweist sich der Deli-Charakter des KARLS. Mit Fürstenberg-Bier und einer exklusiven Weinauswahl des Weingut Clauß, aus Lotstetten-Nack, bezeugen die Grom-Brüder ihre regionale Stärke. Snacks und kleine Gerichte werden zum Teil aus der Küche von „die burg" serviert. Viola Irion ist die Köchin und Konditorin im KARLS vor Ort. Sie bestückt die Kuchentheke täglich neu, backt frische Zimtschnecken Waffeln und das schon in „die burg" beliebte Sauerteigbrot. Auch das Frühstücksangebot beweist die Handschrift von Jason Grom: Shakshua, Onsonei mit Tomate, Peperoni, Kreuzkümmel und Gewürzjoghurt. Wer die Speisekarte weiter liest, würde am liebsten den ganzen Tag im KARLS sitzen bleiben, von morgens um 9 Uhr, bis Spätmittag um 15 Uhr. – Die Donaueschinger sind zu beneiden.

KARLS
Karlstraße 51a
78166 Donaueschingen
www.karls-deli.de

DIE ADRESSE FÜR ERFOLGREICHE GASTRONOMIEBETRIEBE IM GANZEN BODENSEERAUM

Näh- & Stickservice

Backwaren & Lebensmittel

Gastronomiebedarf, Profigeräte & Reiniger

CAD-Profiküchenplanung, Montage & Reparatur

Regionaler Lieferservice

Fleisch- & Wurstwaren

Getränke & Spirituosen

Molkereiprodukte

Obst, Gemüse & Fisch

C&C vor Ort

BESUCHEN SIE AUCH UNSEREN ONLINESHOP: WWW.MEIN-MEGA-SHOP.DE

MEGA

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

AUS EINER BRANDRUINE ZU EINEM STATTLICHEN HOTEL

Mitten in dem romantischen Flecken Frohnstetten

Daniela Marquart und Karin Deutschmann (von links) vor dem Gasthof Rössle

Der Familienname mag sich mit jeder Generation ändern, ihr familiäres Wirtegen aber hält sich konstant. Heute führen die Schwestern Karin Deutschmann und Daniela Marquart das Rössle frisch gestriegelt in eine feine Zukunft. Ihr Großvater, Josef Hahn, hat den Grundstein gelegt, ihre Eltern Erika und Eugen Mauz, haben den Gasthof stetig aus- und umgebaut. Heute steht ein stattliches Hotel mitten in dem kleinen Ort Frohnstetten, wo nach dem Krieg nur eine Brandruine zu sehen war.

Es ist ein Glück für alle Freunde der guten Landgasthöfe, wenn eine Übergabe an die nächste Generation glückt. „Bei uns war das immer klar!", lassen die Geschwister Karin Deutschmann und Daniela Marquart keinen Zweifel. Karin, die ältere, wollte schon immer Köchin werden und Daniela hätte auch Lust gehabt dieses Handwerk zu erlernen. Doch Karin war schon im ersten Lehrjahr in dem Romantik Hotel Residenz in Meersburg, da bewarb sich Daniela ebenfalls in der Residenz zur Ausbildung. „Doch der Patron des Hotels hat mir geraten, ich solle doch lieber das Fach der Hotelkauffrau erlernen", schmunzelt sie heute, „als hätte er geahnt, dass wir zusammen unser Rössle in Frohnstetten übernehmen werden."

Opa Josef Hahn hat zu seiner Freude die Weichenstellung noch erlebt. Für ihn war es eine Ehre, dass seine beiden Enkeltöchter das von ihm gegründete Familienerbe weiterführen werden. Er selbst kam mit 18 Jahren aus dem Krieg zurück und kaufte das bis auf die Grundmauern niedergebrannte Rössle als Brandruine auf. Mit seinem Bruder baute er das Gasthaus wieder auf und erweiterte es gemeinsam mit seiner Frau Rosa zu einem stattlichen Hotel.

Seine Tochter Erika fragte damals nicht lange und war im Familienbetrieb tätig. Erika wurde Köchin und mit 23 Jahren bereits Küchenmeisterin. Ihre Schwester Rosmarie unterstützte Sie, nach Ihrer Ausbildung, im kaufmännischen Bereich. Höchst professionell führen die beiden Schwestern das Rössle von 2008 bis heute. Ohne lange zu fragen, wiederholen heute die beiden Töchter, Karin Deutschmann und Daniela Marquart, die Erbfolge, wie einst ihre Mutter.

Die beiden haben Männer geheiratet, die in ihren Berufen ihren Mann stehen. „Das war in den Zeiten der Corana-Schließungen nicht schlecht", resümieren sie heute. Aus der Brandruine der Nachkriegszeit wurde längst ein modernes 3-Sterne-Hotel mit 35 Zimmern, Ferienwohnungen, Konferenzräumen mit modernster Tagungstechnik, mit einer romantischen Weinbar und für die Freunde der Südland Köche vor allem mit einem ausgezeichneten Restaurant.

„Die Liebe zum Land entdecken" ist der Leitsatz der beiden Geschwister. Danach richten sie ihre regionale Küche aus und bieten mit ihrem ungekünstelten, natürlichen Charme echte, schwäbische Gastfreundschaft.

Hotel Gasthof Rössle
An der Hilb 13
72510 Stetten am kalten Markt - Frohnstetten
+49 7573 951300
www.roessle.eu

Dank dem Öschberghof strahlen heute Sterne über der Baar

DIE GRANDE ÉCOLE DER SCHWARZWALD BAAR GASTROBETRIEBE

Gasthäuser der Region profitieren von den ausgelernten Kräften des Öschberghof – 110 Azubis und Studenten besuchen die hauseigene Schulungsakademie

Ösch Noir Küchenchef Manuel Ulrich und Jonathan Heintz

Gregor Schuber

Es ist eine äußerst erfolgreiche, feine Geschichte. Mit dem Öschberghof, zwischen Donaueschingen und Aasen, begann eine neue kulinarische Zeitrechnung. In der Gastronomie des Golfhotels hat sich über die Jahre eine Kaderschmiede entwickelt. Der heutige 2-Sterne-Koch Manuel Ulrich ist hausintern diesen Weg gegangen. „Die Basis meines heutigen Könnens, habe ich hier gelernt", sagt er. Gerade wurde das Hotel mit seinem Küchendirektor Gregor Schuber für die CHEFS TROPHY 2023 als Bester Ausbildungsbetrieb gekürt.

Manuel Ulrich zählt heute, wenn man nach den Sterneauszeichnungen des Michelin geht, zu den 50 besten Köchen Deutschlands. Dabei fing seine Karriere ganz unspektakulär an. „Ich habe mich nach dem Abitur gefragt, was ich studieren soll", erinnert er sich, „aber eigentlich habe ich schon immer ganz gerne gekocht." Nach einem Praktikum in der Küche des Hotels Öschberghof begann er mit der Lehre. Er selbst wohnte nur einen Steinwurf entfernt. „Das hat doch alles gepasst", schmunzelt er heute und weiß, dass er seinem damaligen Küchenchef viel zu verdanken hat, und nach seiner Lehre auch der Geschäftsführung des Öschberghof. „Sie hatten mich gefragt, ob ich mir zutraue, eines Tages eine Gourmetküche zu leiten, da habe ich zugegriffen", erzählt er diese fast unglaublich klingende Geschichte leichthin. Denn damit musste der Jungkoch erstmal die nächste Stufe erklimmen und sich in der gehobenen Sterneküche beweisen. Seine erste Station war bei 2-Sterne-Koch Christoph Rüffer, in Hamburg.

Dass die Geschäftsführung sich für den richtigen Mann entschieden hatte, beweist sein heutiger Erfolg. Doch Manuel Ulrich winkt bescheiden ab: „Der Erfolg jeder Küche beruht immer auf der gesamten Teamleistung." Neben seinem Souschef Julian Lechner stehen sechs weitere Köche täglich allein im Ösch Noir am Herd. Die auszubildenden Köche wechseln zwischen dem Restaurant Esszimmer, der italienisch angehauchten Küche des Hexenweiher, der alpinen Küche der Ovenhütte, dem japanischen Pop-Up von Sushi-Meister Supachai Tomsoongnoen und eben Manuel Ulrichs Ösch Noir.

Neben den Auszubildenden in der Küche, bildet der Öschberghof natürlich auch Restaurantfachpersonal aus. Michael Häni, ist der Restaurantleiter des Ösch Noir. Als Sommelier kennt er alle seine fast 2.000 nationalen und internationalen Weine im Weinkeller des Öschberghof. Es ist ein Glück für die interessierten Gastgeber:innen, wenn sie auf ihrem Berufsweg von so fähigen Ausbildern an die Hand genommen werden und von ihnen lernen können. Die hausinterne Schulungsakademie mit angeschlossener Bibliothek rundet das Portfolio perfekt ab.

DER ÖSCHBERGHOF

Kulinarische Vielfalt erleben

ENTDECKEN SIE UNSERE RESTAURANTS

www.oeschberghof.com I Tel. 0771 84-0

FLAIR HOTEL

Genießen MIT FLAIR

In den Regionen zuhause

Erleben Sie **regionale & saisonale Köstlichkeiten der Flair Hotels** in Deutschland und Österreich. Freuen Sie sich auf eine kulinarische Reise in die Regionen mit traditionellen Spezialitäten und neu interpretierten Gerichten.

Flair Hotel Grüner Baum

Friedrich-Ebert-Straße 59
78166 Donaueschingen
info@flairhotel-gruenerbaum.de
0771-80910

Alle Flair Hotels entdecken auf **www.flairhotel.com**