

DER FEINSCHMECKER

Österreich € 6,95 · Schweiz sfr 12,00
Heft 9 September 2010 Deutschland € 6,00



DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

Mit **WEIN** *Gourmet*

Vom Havelland bis Bayern **Landpartien**

Weinprobe

Die schmecken:
Zehn Rosés aus
der Provence

Kochen lernen

Was macht man
mit einem Tintenfisch?
Pulpo-Salat!

Weinreise

Die jungen Winzer
der Steiermark

Graubünden

Koch des Monats
Andreas Caminada

Entdeckungen in Deutschland

Duisburg
Fellbach
Frankfurt
Freiburg
Hirschfelde
Holstein
Köln
München
Münster



Die **600** besten
Restaurants
in Deutschland

Arnulf Bischoff, der Chef des Ziegenhofes Zick de Hohenlohe im Dorf Unteraspach bei Schwäbisch Hall, mit einem drei Wochen jungen Zicklein

Liebe auf den zweiten Blick

Auf den ersten Blick wirkt die Landschaft zwischen Neckar und Tauber mit ihren Hügeln, Tälern, mit Feldern und Wäldern unspektakulär. Der Eindruck ändert sich, wenn man die Produkte kostet, die diese Region hervorbringt

TEXT: PHILIPP MAUSSHARDT, FOTOS: MORITZ HOFFMANN



Mohnküchle mit Aprikosen, Rucolaschmant, Holunderblütensud und Joghurtsorbet – ein Dessert von Jürgen Koch im „Laurentius“

TOUR 1

Die Stuttgarter waren bisher aus drei Gründen zu beneiden: um ihren Süden, Osten und Westen. Fuhren sie nach Süden, waren sie schnell am Bodensee. Im Osten empfing sie die Schwäbische Alb mit ihren Tropfsteinhöhlen und Wacholderwiesen, und im Westen wartete der Schwarzwald auf sie. Nur den Norden hatten sie fast schon vergessen. Hohenlohe und Tauberfranken, das waren für die Großstädter nicht viel mehr als Synonyme für das Ende der Welt. Bis zu jenem Tag, als jemand in einen Rostbraten biss, der alles in den Schatten stellte, was er zuvor gegessen hatte. Das Fleisch war aus der Hüfte des Bœuf de Hohenlohe geschnitten. Nicht anders erging es dem nächsten Städter beim Verzehr eines Schnitzels vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein. Als ob sich der Herrgott für sein Versäumnis entschuldigen wollte, den Hohenlohern keine Tropfsteinhöhlen, keinen See und keine schluchtendurchzogenen Tannenwälder beschert zu haben, segnete er alles, was auf diesem Stück Erde wuchs.

Kaum einer kennt diese Region so gut wie Otto Geisel, Patron des Bad Mer gentheimer Hotels „Victoria“, in dessen Küche Hubert Retzbach seit vielen Jahren für eine der Region verpflichtete Top-Küche steht. Expatron muss man jetzt sagen, denn Geisel hat den Familienbetrieb Anfang Juli abgegeben, um sich nur noch seinen Leidenschaften zu widmen, dem Wein und eben der Förderung Hohenloher Produkte.

Wir sind im engen Tal der Jagst, einer der drei Flüsse Kocher, Jagst und Tauber, die Hohenlohe durchziehen wie feine Fettdarmen ein marmoriertes Steak. Vom Talrand grüßt Langenburg, das aussieht, wie es heißt: eine langgestreckte mittelalterliche Burganlage beherrscht die kleinste Stadt Baden-Württembergs. Hier spielte vor ein paar Jahrzehnten der junge Joschka Fischer am Flussufer, während ein Dorf weiter der Ur-Grüne Rezzo

Schlauch als Sohn des Landpfarrers mit hausgeräuchertem Bauernspeck aufgezogen wurde. „Bio“ war hier nie ein Schimpfwort. Es war die Norm. Schlauchs Bruder Bernulf ist diesem Hohenlohe treu geblieben und produziert mit seinem „Holunderzauber“ aus heimischen Blüten ein sektähnliches Perlgetränk.

Geisel biegt ab ins Kochertal und redet sich über das feste, würzige Fleisch des Hohenloher Landgockels in Fahrt: „Der Geschmack erinnert an die Hühner aus der Bresse.“ Weil die Bäuerin Caroline von Wistinghausen und ihr Mann Maik Noz

MAN SPÜRT DIE LEIDENSCHAFT DER MENSCHEN FÜR IHRE ARBEIT. „BIO“ WAR HIER NIE EIN SCHIMPFWORT. ES WAR DIE NORM

auf dem Brunnenhof ihr Geflügel unter Obstbäumen laufen lassen und nur ausgewachsene Hühner mit bis zu sieben Pfund Gewicht schlachten, reift das Fleisch unter optimalen Bedingungen. Man spürt bei den Betreibern des Brunnenhofs jene Leidenschaft für ihre Arbeit, die so typisch ist für die Menschen dieser Region. Anders könnte auch Hubert Wall die kleine Heumilch-Käserei in Geifertshofen nicht betreiben. Der würzige, schon kristalline „Via Aurelia“, ein 18 Monate im Keller gereifter Kuhmilchkäse, wäre Grund genug, sich einen Zweitwohnsitz in diesem abgelegenen Winkel zu nehmen.

Wie Glück aussieht, kann man auch in den Augen von Franz Schmidberger sehen. Der Adolzhausener Bauer mit dem wilden Schnauzbart hat im ersten Stock seines Hofes eine kleine Ölmühle stehen, durch deren Mahlwerk mehrmals im Jahr die winzigen getrockneten Kerne der Schwarzesling-Trauben rieseln. Was unten herauskommt, ist ein dunkelgrünes Öl, dessen nussiger Geschmack einem schier die Sinne raubt. 100 Kilo



TOUR 1

Von oben links im Uhrzeigersinn: Sanfte Hügel säumen das Taubertal bei **Weikersheim**. In Mäusdorf bei Künzelsau hat sich Maik Noz dem **Federvieh** verschrieben. Auf seinem Gut Brunnenhof präsentiert er mit Stolz ein Prachtexemplar der Hohenloher Landgockel. Die autochthone **Tauberschwarz-Rebe** hat der Winzer **Jürgen Hofmann** (auf dem Bild links in einem seiner Weinberge bei Röttingen) wieder entdeckt und kultiviert. Er keltert aus ihr beeindruckende Rotweine. Extravaganz mit Augenmaß kennzeichnet das Design im Restaurant **„Rebers Pflug“** in Weckrieden bei Schwäbisch Hall. Mit Gerichten wie **Pulposalat**, Fenchelcreme und Safrangelee beweist der Hausherr Hans-Harald Reber, dass auch seine Küche nicht im Dorf bleibt



Kerne er geben gerade einmal knapp vier Liter Öl. Während Schmidberger mahlt, füttert die Schmidbergerin ihre Ziegen im Stall oder macht aus der Milch einen wunderbaren Schnittkäse. Mit dessen Qualität können nur noch die Käse des Ziegenhofs „Zick de Hohenlohe“ in Ilshofen-Unteraspach mithalten.

Irgendwie scheinen hier alle vom Bühler-Virus angesteckt. Rudolf Bühler vom Sonnenhof in Wolpertshausen ist vielleicht der Schlüssel zum Erfolg der „Genuss-Region“ Hohenlohe. Als er vor mehr als drei Jahrzehnten das vom Aussterben bedrohte Schwäbisch-Hällische Schwein zu züchten begann, ahnte er nicht, dass sich einmal mehr als 1000 Landwirte der Region in der „Bäuerlichen Erzeuger gemeinschaft Schwäbisch Hall“ zusammenschließen würden, um das Fleisch der schwarz-rosa Landrasse zu vermarkten. Das wegen seiner feinen Fasern und aromatischen Fetteinlagen beliebte Fleisch hat einen Siegeszug bei Feinschmeckern hingelegt, der seinesgleichen sucht. Bühler hat es geschafft, weg vom Kleinverkauf im Hofladen, die Produkte seiner Bauern auch in Supermärkten zu platzieren. Direkt an der Autobahn 6 steht der „Regionalmarkt Hohenlohe“, der den ideologischen Graben zwischen bewussten Biokunden und unwissenden Allesfressern zuschüttet.

Über eine abfallende Waldstraße kurvt Geisel hinunter ins Taubertal. Jetzt ist der einzige staatlich geprüfte Weinsach-

verständige Deutschlands wieder in seinem Element: „Für mich zählt Jürgen Hofmann zu den zehn besten Spätburgunder-Produzenten in Deutschland“, schwärmt Geisel. Kurze Zeit später stehen wir im Keller des Winzers in Röttingen, und Hofmann holt aus einem Eichenfass einen ernsten, tiefgreifenden Wein der Sorte Tauberschwarz. Diese autochthone Rebe hat er zu neuem Leben erweckt und damit alle Skeptiker überrascht. „Ich musste ihn am Anfang bändigen“, spricht Hofmann, als rede er von einem wilden Tier.

Gebändigt sind auch wir, und so lassen wir die Landpartie bei einem Bier im „Distelhäuser Brauhaus“ Revue passieren. Auf dem Brauereigelände haben die Besitzer eine Metzgerei angesiedelt, vor der sich vor allem in der Jagdsaison bisweilen Schlangen bis auf die Straße bilden.

Bier, Wein, Käse, Ochsen, Öle, Wild und den guten alten Grünkern nicht zu vergessen – eine solche Vielfalt an regionalen Produkten findet man nicht in vielen Gegenden hierzulande. Und obendrein noch Köche wie Hans-Harald Reber vom „Pflug“ in Schwäbisch-Hall oder Jürgen Koch vom „Laurentius“ in Weikersheim, denen dazu immer wieder Neues einfällt. „Aber das Schöne ist“, sagt Geisel, „eigentlich kann man hier nicht nur in den Spitzenrestaurants gut essen, sondern in jedem Dorfgasthaus!“

ADRESSEN

HOTEL & RESTAURANTS

1 Distelhäuser Brauhaus

F F OT Distelhausen, 97941
Tauberbischofsheim, Tel. 09341-80 58 20,
www.distelhaeuser.de, kein Ruhetag,
Hauptgerichte € 8-18 **EC**

2 Laurentius

F F Marktplatz 5, 97990 Weikersheim,
Tel. 07934-910 80, www.hotel-laurentius.de,
10 Zi., 3 Suiten, DZ ab € 120

F F F Nur Abendessen, Mo geschl.,
Hauptgerichte € 33-76 **AmEx** **MASTER** **VISA** **U** **W**

3 Rebers Pflug

F F F OT Weckrieden, Weckriedener
Str. 2, Schwäbisch Hall, Tel. 0791-93 12 30,
www.rebers-pflug.de, Di Mittag, So abend
und Mo geschl., Hauptgerichte € 18-33
AmEx **MASTER** **EC** **VISA** **M** **U** **W**

4 Zirbelstube

F F F Im Hotel Victoria, Poststr. 2-4,
97980 Bad Mergentheim, Tel. 07931-59 30,
www.victoria-hotel.de, nur Abendessen,
So, Mo geschl., Hauptgerichte € 30-35
AmEx **MASTER** **EC** **VISA** **U** **W**

EINKAUFEN

5 Brunnenhof

OT Mäusdorf, Hohestr. 25, 74653 Künzelsau,
Tel. 07940-22 70, www.landgoeckel.de, Mi, Fr
9-12 Uhr und 14-18 Uhr, Sa 9-12 Uhr **EC**

6 Dorfkäserei Geifertshofen

Bachstr. 2, 74426 Geifertshofen,
Tel. 07974-91 00 21, www.dorfkaeserei.de,
Do, Fr 14-18 Uhr, Sa 9-12.30 Uhr **EC**

7 Holunderzauber

OT Bächlingen, Alte Steige 14, 74595
Langenburg, Tel. 07905-477,
www.holunderzauber.de, Öffnungszeiten
Mo-Fr nach Vereinbarung **EC**

8 Regionalmarkt Hohenlohe

Birkichstr. 10, 74549 Wolpertshausen,
Tel. 07904-943 80 10, www.rmhoehenlohe.de,
Mo-Sa 7-20 Uhr, So Schautag 10-18 Uhr
EC

9 Schmidbergers Ziegenhof

Äußere Str. 6, 97996 Adolzhausen, Tel.
07932-75 91, www.schmidbergers-ziegenhof.
de, Fr 9-18 Uhr und nach Vereinbarung **EC**



10 Weingut Hofmann

Strüther Str. 7, 97285 Röttingen,
Tel. 09338-15 77, www.weinguthofmann.de,
Mo-Sa 8-18 Uhr, So nach Vereinbarung
EC

11 Zick de Hohenlohe

OT Unteraspach, Klingenstr. 23, 74532
Ilshofen, Tel. 07904-88 11, www.zickde
hoehenlohe.net, Mo-Fr 16-17 Uhr **EC**