

Artikel empfehlen: (0) Text

Artikel empfehlen:     

Gesundheit

04.11.2010

Deftiges aus der Region

Gunter Hafner erkochte sich Küchengenüsse rund um den Erdball, bevor er sich in Nenzingen bei Stockach niederließ. Nach der Kochlehre auf der Insel Reichenau im Hotel „Schloss Königsegg“ begann die Weltreise als Küchenchef mit Stationen in Sharjah (Arabische Emirate), St.Lucia (West Indien), Kemer (Türkei), Liverpool und Manchester, Bydgoszoz (Polen), La Digue (Seychelles) und Basel.



Diese „Schlawiner“ sorgen sich um das Wohl ihrer Gäste: Tino Pallmann (Zauberlehnlehrling) sowie Antonie und Gunter Hafner (von links). Bild:Schön

Voll der Eindrücke und Aromen der orientalischen und kreolischen Küche kehrte Gunter Hafner zurück nach Deutschland. Nach Jahren als Betreiber eines Landhotels nahe Stuttgart erfüllte er sich seinen Traum und übernahm den „Alten Schlawiner“ in Nenzingen.

Zurück zu den Wurzeln bedeutet für ihn: Regionale Lebensmittel, die in Achtung für die Schöpfung wachsen dürfen und bei denen Tiere auch mit Achtung sterben dürfen. Es heißt für ihn auch alte Kochkunst mit ehrlicher Handarbeit und vor allem Frische der Zutaten. Die sukzessive Umstellung auf Nahrungsmittel aus fast ausschließlich kontrolliert biologisch dynamischem Anbau verschiedener Anbauverbände mündete in der Zertifizierung „Bio-Speiserestaurant“.

Gunter und Antonie Hafner sehen den Körper als Teil des Universums Erde. Für sie sind nährnde Lebensmittel wichtig. Gleichzeitig nehmen sie ihre globale Verantwortung ernst und leben sie mit großer Lebensfreude und Genuss.

Eine Speisekarte sucht man in Nenzingen vergebens. Große Tafeln, die mit den aktuellen kulinarischen Köstlichkeiten beschriftet sind, laden zum zum Ausprobieren ein. Sie sind geprägt vom saisonalen und regionalen Angebot.

gEMÜTLICHKEIT

Der gemütliche Gastraum bietet Platz für 45 Personen, die überdachte Kräuterterrasse für weitere 40 Personen und in der Weinlaube fin den bis zu zwölf Personen einen lauschigen Platz. „Das Angebot von Säften, Bier und Wein in Bio-Qualität unterstreicht unsere Gedanken von pestizidfreier Düngung und natürlicher Schädlingsbekämpfung“, so Gunter Hafner. Bei alledem überraschen die „Schlawiner“ mit moderaten Preisen für Bio-Qualität. So findet sich ein breites und gut gelauntes Publikum in Nenzingen ein. Gemütlich wird hier gespeist und nicht geschlungen. Bei einem guten Tropfen ergibt sich auch manches interessante Gespräch.

/Susanne Schön

Zum alten Schlawiner

Gunter und Antonie

Hafner,

Braunenbergerstr. 1a, 78359 Nenzingen,

T 07771/5118,

E-Mail: info@zum-alten-schlawiner.de