




 ( 0 ) Text
 


Artikel empfehlen:     

**Orsingen-Nenzingen**

28.10.2008

## Neue Erfahrungen für den Gaumen

**Zu einem kulinarischen Experiment hatten das Stockacher Umweltzentrum und das Restaurant „Zum alten Schlawiner“ eingeladen: Es gab ein Fünf-Gänge-Menü aus Wildkräutern. Die Gäste waren begeistert.**

Sie wissen, dass wir ein zertifiziertes Bio-Wirtschaft für Leib und Seele sind? Bei uns ist alles Bio. Auch die Grundprodukte wie Pfeffer oder Salz." Gunter Hafner, der zusammen mit seiner Lebensgefährtin Antonie Kuberczyk den Nenzinger Gasthof „Zum alten Schlawiner“ betreibt, ist ein leidenschaftlicher Koch, der seine kulinarische Kreativität mit „gesund gewachsenen Lebensmitteln“ auf der Basis profunden Könnens auslebt. Brillant geglückt ist ihm diese Kunst einmal mehr beim Wildkräuter-Menü in fünf Gängen in Zusammenarbeit mit Sabrina Molkenthin, Leiterin des Stockacher Umweltzentrums. Für die frischen Zutaten war die studierte Biologin frühmorgens Wildkräuter sammelnd durch Wiesen und Wälder gestreift. Giersch, Gundermann, Wiesenbärenklau, Wiesenlabkraut und mehr landeten in ihrem Sammelkörbchen und letztendlich auf den Tellern der 39 Gäste im ausgebuchten Schlawiner.

Gunter Hafner und Antonie Kuberczyk verwöhnten ihre Gäste im „alten Schlawiner“.

„Absolut genial war der Abend. Ich hatte gute Geschmäcker auf der Zunge, die ich noch nicht kannte“, bringt ein Gourmet aus

Nenzingen am Ende des rundum geglückten Abends die Begeisterung über das köstliche Schlemmen auf den Punkt. Die geglückte kulinarische Komposition in fünf Sätzen mündet als digestive Zugabe zum Verdauen in eine Runde Magenbitter.

Die Ouvertüre dazu liefert Sabrina Molkenthin eine Stunde vor Beginn mit ihrem selbst gemachten, mit Wildkräutern aromatisierten Apfelsaft, der beim Eintreffen der Gäste mit Sekt aufgegossen wird. Damit die Gourmets wissen, was sie auf den Tellern haben, stellt die Biologin später jeweils die einzelnen Wildkräuter vor und gibt Tipps zum Sammeln, Aufbewahren und Zubereiten. Zweiglein von Waldmeister, Schafgarbe und Co. drehen dabei genauso die Runde wie der Gundermann, dessen Ranken auf den stilvoll gedeckten Tischen als Serviettenringe dienen. In den Weingläsern stecken (noch) die Rezepte zum Nachkochen. „Eine klasse Sache. Wir freuen uns sehr auf diesen Abend“, strahlt ein junges Paar aus Liptingen, das schon öfters hier gespeist hat.

„Mhm“, „oh“, „fantastisch“ und „sehr fein“ murmelt's schon beim eröffnenden Salat in die genüssliche Stille hinein. Zehn verschiedene Wildkräuter, darunter Wiesenlabkraut und Bärenklau, bilden zusammen mit Blattsalaten die Basis. Bunte, wohlschmeckende Akzente setzen ihm die Blüten von Boretsch (blau), Kapuzinerkresse (orange) und Gänseblümchen. Eine Rotklee-Blüte bildet den Kontrast zum zarten Grün der Sauerampfersuppe. „Brennnesselkaviar“ nennt man die Saat der weiblichen Brennnessel, auf der das Kretzerfilet des dritten Ganges gebraten ist. Er schmeckt leicht nussig und ist, wenn man ihn kauft, sehr teuer.

Zum Bestimmen des Wiesenbärenklau gibt's von Sabrina Molkenthin ein Reimchen: „Ist sein Stängel kantig rau, ist es Wiesenbärenklau. Ist er aber rot und scheckig, geht es dir bald dreckig“. Dann nämlich handle es sich um den ähnlichen, doch ungenießbaren Schierling.

Fast zu jedem Gang wird ein anderer köstlicher Bio-Wein kredenzt. Zu Beginn gibt es einen prickelnd erfrischenden Rosé aus Frankreich, dann einen bemerkenswert fruchtigen weißen Spanier. Das Wildschwein begleitet ein kräftiger roter Grieche mit schöner Holznote. Den Riesling aus dem Rheingau gibt's zum Dessert, das so lecker schmeckt, dass die Teller am Ende blitzblank leer gegessen sind, obwohl jeder schon ziemlich satt ist. „Meine Erwartungen wurden bei weitem übertroffen – das war gehaltvoll, ehrlich und gut“, wird so und ähnlich an den Tischen geschwärmt. „Nach der Frühlingsvariante im Goldenen Ochsen war dies die Herbstvariante“, strahlt Sabrina Molkenthin, und für eine kommende Wildkräuter-Frühlingsvariante habe sie auch schon ihre ersten Ideen.