

## Zum alten Schlawiner

**(D – Orsingen-Nenzingen) Die großen Städte nehmen mit ihrer kulturellen Dichte oft eine Vorreiterrolle ein – auch in der kulinarischen Kultur. Doch wer glaubt, dass Stadtluft die bessere sei, der irrt. Oftmals spielt die Musik auf dem Lande, wenn auch etwas leiser.**



Zwischen all den Landgasthöfen mit wärschafter Küche findet man immer wieder außergewöhnliche Konzepte. Der „alte Schlawiner“ in Nenzingen interessiert uns, weil er als einer der wenigen regionalen Gastronomien seit 2008 Bio-zertifiziert ist. Das heißt, dass hier mit ganz wenigen Ausnahmen, alles Bio-Qualität ist. Wir haben einen ruhigen Tag erwischt und lassen uns ausführlich von Antonie Kuberczyk, der Chefin des Hauses, beraten. Während der Maître Gunter Hafner in der Küche mit seinen Pfannen klappert, werden wir von ihr mit Gastfreundschaft und Freundlichkeit förmlich überschüttet. Wir bestellen Garnelen-Currysuppe und als Testlauf „kräftige Rindfleischsupp, mit viel dinne“. Und so kommt es dann auch: Die Rindfleischsuppe ist enorm konzentriert, leicht trüb und in ihrer Aromendichte schon fast grenzwertig. Kurzum eine Brühe, wie man sie selber nicht besser machen kann. Auch die Gemüse- und Kräutereinlage ist gnadenlos frisch und lecker. Die sämige Garnelen-Currysuppe schmeichelt unseren Gaumen mit der Fülligkeit der Kokosmilch-Curry-Garnelen-Kombination und belebt uns mit ihrer mutigen Schärfe. Wir kompensieren dies mit feinem Lammsbräu-Bio-Weißbier und einem frischen Bio-Rosé von Deutschlands größtem Bio-Weinhändler, Peter Riegel in Orsingen. Die Hauptspeisen „Lammb Brust, mediterran gefüllt mit Waldpizrisotto“ und „Bio-Rinderleber im Balsamico-Buttersössle mit knusprigen Rösti“ treffen in XXL-Gestalt ein. Wir mampfen selig, wie früher des Sonntags bei unserer Oma und schwelgen im Aromenmeer. Die gefüllte Lammb Brust ist echt der Hammer! Ätherischer Kardamom, Zwiebelsaat, Knoblauch, Salbei, Rosmarin, Thymian und Petersilie geben der Füllung eine aromatische Wucht, an der wir im wahrsten Sinne des Wortes zu kauen haben. Sie ist durchsetzt mit Fetakäse, getrockneten Tomaten, Kürbiskernen und Oliven und schwimmt in einer traumhaften dunkelbraunen Sauce. Das dazu gereichte perfekte Walzpilzrisotto will sich da mit der Rolle als Beilage nicht abfinden. Die frischen, erdig duftenden Waldpize schreien geradezu nach Aufmerksamkeit. Weniger turbulent, aber nicht weniger schmackhaft präsentieren sich die Rinderleberstückchen, die zwar strukturell etwas durchwachsen sind, jedoch am Gaumen überzeugen. Die fein-säuerliche dunkle Balsamicosauce und die goldbraunen krossen Rösti aus erstklassigen Kartoffeln machen auch dieses Gericht zum Gedicht. Der dazu geordnete bunte Salat ist in seiner Vielfalt und Frische zwar tadellos, aber leider stehen ihm die Hauptgerichte die Schau.

**Fazit:** Gunter Hafner und seine Partnerin Antonie Kuberczyk beweisen, dass Bio nicht nur eine leere Worthülse, sondern am Gaumen erfahrbare Qualität ist. Glückwunsch für die ambitionierte Küchenleistung und den persönlichen Service!

### Zum alten Schlawiner

Braunenbergerstraße 1a, D-78359 Orsingen-Nenzingen, Tel. +49 (0) 7771 5118, Fax 917770, [info@zum-alten-schlawiner.de](mailto:info@zum-alten-schlawiner.de), [www.zum-alten-schlawiner.de](http://www.zum-alten-schlawiner.de).

Geöffnet im Winter Mo., Do. – Sa. 10.30 -14.00 Uhr und 17.00 – 1.00 Uhr, Di. und Mi. Ruhetag; im Sommer Mo., Do. – Sa. 11.00 – 14.00 Uhr und 17.00 – 1.00 Uhr, So. und Feiertag 10.00 – 1.00 Uhr, Di. Ruhetag, Mi. ab 17.00 Uhr.

Hauptgerichte 12 – 20 Euro.

TEXT: PETER ARWEILER