

„Wir sollten alle Foodies sein“

Kulinarik Das „Menü der Region“ trifft zum 21. Mal den Geschmack der Besucher im Haller Neubau. Der kulinarische Erntedank der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft setzt erfolgreich auf heimische Produkte. *Von Norbert Acker*

Der Haller Neubausaal ist am Samstag in ein sanftes Licht getaucht. Die Tische sind liebevoll gedeckt und dekoriert. Selbst auf den Stufen, die in Halls gute Stube führen, haben Dekorateurinnen mit Trockenblumenarrangements und Kerzen für ein stimmungsvolles Ambiente gesorgt. In Stimmung geraten die über 400 Besucher des einmal mehr ausverkauften regionalen Kochfestivals des Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) dann spätestens beim Betrachten der Karte.

„Wir haben vor etwa sechs Wochen mit der Konzeption des Menüs begonnen.“

Ernst Kunz
Patron vom Landhaus Rössle

Die Spitzenköche Lothar Eiermann und Ernst Kunz, Patron im Landhaus Rössle in Veinau, haben mit Max Koschinsky, Küchenchef der Mohrenkopf-Gastronomie im Regionalmarkt in Wolpertshausen, wieder ein „Menü der Region“ gezaubert, bei dem einem schon beim Lesen das Wasser im Mund zusammenläuft. Kein Wunder, wenn man sich beispielsweise auf einen Rehrücken aus Hohenloher Wäldern, Demeter-Rosenkohl aus Weckelweiler und heimische Steinpilze auf zwei Arten als Zwischengang freuen darf.

„Wir haben vor etwa sechs Wochen mit der Konzeption begonnen“, erzählt Kunz mit einem Espresso in der Hand. Kurz hat er es auch mal zu einer Pause raus aus der Küche geschafft. „Wir haben zum Beispiel auf allzu dicke Saucen verzichtet.“ Das letzte Wort habe aber immer BESH-Chef Rudolf Bühler, ergänzt der Top-Koch mit einem Augenzwinkern. Der nickt drauf angesprochen, sagt aber auch: „Mir ist es wichtig, dass die Zutaten aus der



Beim Anrichten ist höchste Konzentration – hier der Zwischengang – und Genauigkeit angesagt. Sternekoch Lothar Eiermann (rechts) guckt in der Küche des Neubaus einem Koch des Landhauses Rössle in Veinau über die Schulter.

Fotos: Ufuk Arslan



Im Foyer gab es viel zu probieren. Zum Beispiel Käse aus Geifertshofen oder Destillate der Brennerei Mozer.



Die Servicekräfte von Bäuerlicher Erzeugergemeinschaft und dem Verein Help hatten alle Hände voll zu tun. Den Gästen hat es an nichts gefehlt.

Region kommen. Ins Kochen selber mische ich mich aber nicht ein. Ich bin ja kein Koch.“

50 Leute in Küche und Service

Von denen werden für den Abend einige benötigt. Acht stellt die BESH-Gastronomie, sieben kommen vom Rössle und Lothar Eiermann ist ja auch dabei. „Wir haben ein paar Sachen schon bei uns im Rössle vorbereitet. Das Finishing wird aber hier gemacht“, er-

klärt Kunz. Zum Anrichten herrscht dann eine sehr konzentrierte Stimmung in der Küche, da muss jeder Handgriff sitzen. Damit die Leckerbissen dann auch schnell auf den Tischen der Gäste landen, sind 15 Servicekräfte der BESH im Einsatz. Unterstützung bekommen sie von 19 Ehrenamtlern des Hilfsvereins Help, die so Spenden sammeln.

„Mit gutem Essen fördern wir eine gute Landwirtschaft“, sagte

Rudolf Bühler, bevor der erste von fünf Gängen aufgetragen wird. Mit Blick auf das trockene Jahr 2018 stellt er aber auch fest, das es derzeit gerade bei der Grünfütter- und Milchbetrieben „eine große Not“ gebe. „Diesen Bauern gilt unsere Solidarität“, sagt Bühler, bevor er das Mikro seiner Tochter übergibt. Nadine Bühler, Vorstandsvorsitzende der Dorfkäserei Geifertshofen, lädt ein zu einer kulinarischen Reise

durch die Genießerregion Hohenlohe. Der Abend sei vor allem für die Foodies gedacht, also für Menschen, die einfach Wert auf gute, authentische und hochwertige Lebensmittel legen. Sie führte auch im weiteren Verlauf des Abends gemeinsam mit Eiermann in die einzelnen Gänge ein. Der ließ es sich dabei auch nicht nehmen, seine Weinauswahl detailliert zu erklären.

Fast nur leere Teller abgeräumt

Die Kreationen aus der Küche und das gesamte Drumherum kommen an bei den Gästen. „Das ist alles sehr harmonisch hier. Es gefällt mir ausgezeichnet“, sagt Doris Vorgemann. Die Hallerin ist zum ersten Mal beim Kochfestival. Ihr Begleiter Dr. Bernhard Fritsche ist Wiederholungstäter. „Hier stimmt einfach alles“, sagt er. „Wir sollten doch eigentlich alle Foodies sein“, sagt Erich Margrander, Verleger des Fachmagazins Bio Press. Dann schließt er beim probieren von Demeter-Heumilch-Schokoladeneis auf dem aufwändigen Dessertteller verzückt die Augen. Das benutzte Geschirr aller Gänge wird übrigens den ganzen Abend über fast immer ratzputz leergegessen wieder abgeräumt.

Zwischen den Gängen ist auch für Unterhaltung gesorgt. Neben den schon erwähnten kulinarischen Einweisungen in die Gangabfolge und der Verleihung der Agrarkulturpreise 2018 (siehe Bericht unten) interpretiert die Sopranistin Irina Sivak hohenloheische Volkslieder. Begleitet wird sie dabei vom Pianisten Victor Portnoy. Die Landjugend Schwäbisch Hall führt Volkstänze auf und zu später Stunde übernimmt der Entertainer Rossario. Auch noch weit nach dem Dessert sitzen noch viele Gäste zusammen und lassen einen besonderen kulinarischen Abend Revue passieren.

Weitere Fotos vom regionalen Kochfestival gibt es online unter www.swp.de/sha