

# Re(h)vue

ZEITUNG FÜR GENUSSKULTUR

No 03



## Wann, wenn nicht jetzt? Über die Zeit. Ein Aufruf zum Vertreib.

Zwei Jahre leben wir nun mit Corona – und gerade die vergangenen Wintermonate haben viele von uns als quälend lange in Erinnerung. Es war eine harte Zeit des Verzichts, der auch wir im Re(h) serviert uns schweren Herzens beugten: Der lokale Lockdown im November und die zähe Wiedereröffnung mit 2G-Regel und Sperrstunde um 22 Uhr zehrten ordentlich an unseren Kräften – und machten uns gleichzeitig stark. Weil Sie uns treu zur Seite standen. Uns Mut zusprachen. Essen to go orderten. Sich Wein in Kisten liefern ließen. Uns trotz reduzierter Öffnungszeiten so zahlreich besuchten – und uns damit in den dunkelsten Stunden helle Freude schenkten. Ein herzliches Dankeschön dafür!

Heute wissen wir mehr denn je: Die Zeit ist der springende Punkt! Wir schenken Ihnen einen kleinen Teil davon. Zum Essen. Trinken. Unterhalten – kurzum: zum Wahrnehmen von Dingen, die das Leben wertvoll machen. Betrachten Sie doch

gerne genauer, was wir Ihnen auf die Teller bereiten. Wie sehen die einzelnen Zutaten aus? Gefällt Ihnen die Gesamtkomposition? Die Farbe? Der Geruch? Der Geschmack?

Wir möchten Sie dazu bewegen, sich Zeit zu nehmen und bei uns im Re(h) serviert auch gerne einmal länger über die Zeit zu staunen. Diese unsichtbare Macht, aus der wir kommen, in der wir vergehen, die wir messen und dabei feststellen, wie wir älter werden dabei. Was ist Zeit überhaupt? Ein gefräßiges Monster? Eine Dimension? Eine Illusion, die unaufhaltsam fließt und sich nicht anhalten lässt?

Gutes Essen lässt die Zeit stillstehen. Dann können wir reisen in ihr. Sie dehnen, spiegeln, beugen – und warten. Auf bessere Zeiten. Die auch wieder kommen, ganz gewiss.

Und bis dahin? Vertreiben wir im Re(h) serviert Ihnen gerne die Zeit. Sie sollten schließlich nicht die besten Dinge verpassen.



### Schiffchen ahoi: Unser Biergarten-Special

Schiffchen mit bunter Besatzung warten auf all jene Gäste, die in dieser Saison bei uns im Biergarten stranden. Gemeint sind kross gebackene Fladen aus Roggen-Dinkel-Sauerteig, die ihrer oval zugespitzten Form wegen an kleine Boote erinnern. Unsere Schiffchen werden individuell nach Ihren Wünschen belegt und stechen zum Beispiel mit Wildsalami, gebratenem Schwein und Saisongemüse auf Sauerrahm oder veganem Topping auf Selleriepüree in See. Sie geben den Kurs an, wir setzen die Segel – und steuern volle Fahrt voraus in die Frühlingssaison!

Re(h)serviert  
WIRTSCHAUS DER GENUSSKULTUR

geöffnet von Donnerstag bis Montag  
zwischen 11.30 und 22 Uhr

erreichbar unter Tel. 09926-1805752  
und meintisch@rehserviert.de

informiert auf [www.rehserviert.de](http://www.rehserviert.de)



## Deutschlandweit Re(h)serviert

Ihnen ist der Weg nach Oberfrauenau zu weit? Dann kommt das Re(h)-serviert zu Ihnen: Wir sind froh und stolz, seit Anfang des Jahres beim Home Fine Dining Portal getvoila.com gelistet zu sein. Voilà bringt vorbereitete Menüs aus den besten Restaurants Europas ins heimische Esszimmer – und jeden Freitag auch Delikatessen aus dem Re(h)serviert zu Ihnen nach Hause.

„Mit Voilà an unserer Seite geht ein Wunschtraum in Erfüllung“, schwärmt Re(h)serviert-Küchenchefin Marlene Berger: „denn nun sind unsere Spezialitäten deutschlandweit erlebbar.“ Eine kulinarische Entdeckungsreise für Foodlover zwischen Flensburg und Oberammergau, zwischen Aachen und Görlitz.

Wie's funktioniert? Ganz einfach: Sie bestellen bis Mittwochabend um 20 Uhr auf getvoila.com und Marlene bereitet am Donnerstag ein Menü so weit vor, dass Sie es in wenigen Schritten daheim vollenden können. Am Freitag bis 12 Uhr erreicht Sie die Voilà-Box per Frischeversand. Gekühlt können Sie das Menü das ganze Wochenende lang genießen.

Appetit bekommen? Dann nix wie los: Bestellen. Vollenden. Und verspeisen. Oder auch verschenken – an beste Freunde oder andere liebe Leute! Als Re(h)serviert-Gast erhalten Sie einen Bonus von 15 Euro, wenn sie beim Bestellen **getvoila** als Code auf der Webseite eingeben. Ein süßes Sahnehäubchen obendrauf. Aber psst: nicht jedem weitersagen...



# voilà



## Vom Wein und seiner Güte. Seinem Preis. Und Opas Ledersofa.

Moritz Oswald ist der Chef im Re(h)serviert. Frankophiler Koch. Bachelor im Wine & Beverage Management. Master im Hospitality Management. Und Butterboy mit professionellem Faible für Wein. Ein Gespräch:

### Rot oder weiß?

MORITZ Beides. Das mache ich abhängig vom Wetter, aber auch von meiner Laune und der Atmosphäre um mich herum. Ist es gemütlich, bevorzuge ich einen flauschigen Rotwein. Einen fruchtigen Weißwein dagegen mag ich sehr gern bei einem fröhlichen Fest.

### Was hat dich am Wein so sehr fasziniert, dass du ihn quasi zum Beruf gemacht hast?

Zu Beginn meiner Kochausbildung war Wein für mich nicht mehr als ein alkoholisches Getränk. Im Studium zum Bachelor im Wine & Beverage Management jedoch lernte ich, wie viel mehr im Wein steckt. Ich erinnere mich an eine Blindverkostung von australischem und französischem Rotwein. Gleiche Rebsorte, gleiche Böden – aber man roch beim Australier die Umgebung. Er duftete nach Eukalyptus und war so eindeutig anders als der Franzose. Ab da begann meine Faszination für Wein. Mich interessieren die Menschen, die hinter dem Wein stecken. Ihre Handarbeit, ihr Umgang mit den Reben, die Art und Weise der Ernte. Wenn ich all das kenne, wertschätze ich den Wein noch viel mehr.

### Verfügst du denn über eine besondere Sensorik?

Nein. Sensorik kann jeder lernen, aber man muss fleißig trainieren. Viel trinken quasi – bestenfalls natürlich unter fachkundiger Anleitung. Sehr gut hilft das Notieren von Erinnerungen beim Verkosten von Wein. Wenn der gereifte Bordeaux an Opas Ledersofa erinnert, also an Rauch, Speck und Leder, speichert sich dieser Eindruck besser im Gehirn als als abstrakte Begriffe.

### Was macht guten Wein aus – und wie viel muss ich dafür ausgeben?

Es gibt gute Weine bereits ab 5 Euro. Von einem Wein für 1,99 dagegen würde ich abraten. Abzüglich der Kosten für die Flasche, den Korken und das Etikett kann hier nicht mehr viel Qualität im Wein stecken. Andererseits ist ein Wein für 1000 Euro nicht immer gut. Ein Wein muss zum Moment passen: Wenn ich mit Freunden auf der Terrasse feiere, ist vielleicht ein Weißwein für 10 Euro perfekt – was er zum zehnten Hochzeitstag womöglich nicht wäre.

### Wie viele verschiedene Weine lagern für die Gäste des Re(h)serviert im Keller?

50 ungefähr – und damit eine gute Auswahl für unser kleines Lokal.

### Ist es wichtig, den Gästen auch neue Geschmackserlebnisse zu vermitteln – zum Beispiel Naturwein?

Es ist immer spannend, Gäste neue Weine entdecken zu lassen, aber man sollte ihnen nichts aufzwingen. Ein guter Sommelier fühlt sich in seine Gäste ein. Dann weiß er auch, wie weit er gehen kann bei seiner Empfehlung.

### Was passiert, wenn dem Gast der Wein nicht schmeckt?

Habe ich als Sommelier den Wein empfohlen, nehme ich ihn natürlich zurück. Hat der Gast aber ausdrücklich einen Wein bestellt und wir öffnen für ihn die Flasche, dann wird sie berechnet, auch wenn der Wein nicht schmeckt, obwohl er fehlerfrei ist. Aber auch hier können wir reden...

### Häufig hört man, dass ein Wein zu viel Säure habe. Was steckt dahinter?

Es gibt säurearme Weine wie den Chardonnay und säurebetontere Weine wie den Riesling. Generell gilt: Je wärmer die Weinbauregion ist, desto weniger Säure entwickelt

die Traube. Bei Weinen aus Australien oder Chile wäre das der Fall. Wer dagegen lieber knackige, frische Weine möchte, trinkt deutsche Weine, einen Österreicher oder Franzosen.

### Deine Weinempfehlung für den Frühling?

Ich habe da einen Rivaner, auch Müller-Thurgau genannt, vom Weingut Köbelin am Kaiserstuhl im Kopf. Der ist frisch und fruchtig, nicht zu plump – einfach unkompliziert.

### Was ist beim Kochen mit Wein zu beachten?

Auf keinen Fall sollte der Wein fehlerhaft sein. Korkt der Wein, korkt auch die Sauce. Der Wein sollte aus der Region kommen, aus der auch das Gericht stammt. So würde ich ein Bœuf bourguignon immer mit Burgunder kochen und niemals mit einem spanischen Rioja. Es muss nicht der allertuerste Wein verkocht werden, aber ebensowenig der letzte Fusel.

### Verräst du uns deine Lieblingsgerichte zu einem fruchtigen Rotwein und einem trockenen Weißwein?

Das Bœuf bourguignon ist für mich ein Wohlfühlgericht. Dazu würde ich einen älteren Spätburgunder trinken. Und zum klassischen, wunderbar soufflierten Wiener Schnitzel einen Grünen Veltliner vom Weingut Knoll.

### Gibt es eine Rebsorte, die du noch nicht probiert hast?

Sehr viele sogar. Autochtone Sorten aus Griechenland zum Beispiel, deren Namen ich nicht mal richtig aussprechen kann. Jede Rebsorte zu probieren, schafft wohl kein Sommelier, zumal neue Sorten gezüchtet oder auch uralte Sorten neu aufgelegt werden.

### Trinkst du auch mal Bier?

Ja, sehr gerne. Aber nie zum Essen. Außer auf dem Volksfest.



## Topinambur-Soufflé

RECHTZEIT



### Zutaten

- 300 g Topinambur (alternativ Karotten)
- 40 g Butter
- 2 Eier
- 30 g Bergkäse
- 40 g Mehl
- 100 ml Milch

Topinambur kochen, fein pürieren. Eier trennen, Bergkäse fein reiben. Butter im Topf schmelzen lassen, Mehl zugeben und kochen lassen, bis die Masse gut verrührt ist. Mit kalter Milch ablöschen, kräftig umrühren, beiseite stellen und erkalten lassen. Topinambur-Püree, Eigelbe und Käse unterheben. Zwei Soufflé-Formen mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Eiweiß steif schlagen, vorsichtig unter die Masse heben und damit die Formen zu 2/3 befüllen. Bei 175° C Umluft 25 Minuten backen.

**Tipp** Dazu passt bunter Salat mit Dressing aus 100 ml kalter Brühe, 45 g Apfelessig, 1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe, 1 EL Senf, 1 Ei, 250 ml Öl. Alle Zutaten bis auf das Öl pürieren. Öl langsam einrühren, bis das Dressing sämig ist. Soufflés aus dem Ofen nehmen, Salat mit Dressing vermengen, auf zwei Tellern anrichten – guten Appetit!

# Tierwohl? Ja! Wir bestehen darauf!

Wenn man glückliche Tiere möchte, muss der Mensch mehr tun. Weil uns der respektvolle Umgang mit Tieren am Herzen liegt, arbeiten wir ausschließlich mit Produzenten zusammen, die das Wohl ihrer Anvertrauten an die vorderste Stelle setzen.



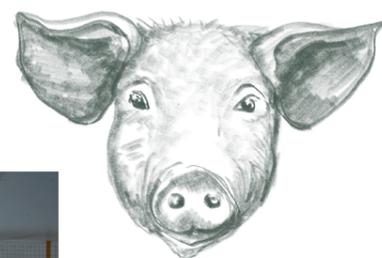
## BIOHOF SCHERM HÖLLMANNSTRIED

**K**onventionelle Schweinemäster trimmen ihre Tiere unbarmherzig auf Wachstum. Bei Ludwig Scherm dagegen toben sie genüsslich grunzend auf der Weide herum. Seinen Schwäbisch-Hällischen geht's saugut. Ludwig ist Bioschweinebauer – und damit ein seltenes Exemplar: Nur fünf Prozent der deutschen Schweinehalter wirtschaften ökologisch. „Das ist auch mit großem Aufwand verbunden“, erzählt der 41-Jährige. Auf seinem Hof in Höllmannsried leben 96 Schweine, im Stall mit großem Auslauf oder gänzlich im Freiland, mit

viel Platz zum Wühlen, Suhlen und Scherzen.

Für seine Tiere nimmt Ludwig sich Zeit. Allein zum Füttern benötigt er drei Stunden täglich, wohingegen ein konventioneller Betrieb in der gleichen Zeit bis zu 2000 Schweine versorgt. Das Futter aus ökologisch angebautem Hafer, Ackerbohnen und den Brotresten einer Bio-Bäckerei aus dem Passauer Land zu beschaffen, sei überdies ein logistischer Kraftakt, erklärt er. Der sich in seinen Augen aber lohnt: „Ich möchte ein Lebensmittel zu den Kunden zu bringen, das sich qualitativ vom

Herkömmlichen unterscheidet.“ Für Ludwig hat der Respekt gegenüber dem Schwein oberste Priorität. „Mir hat nie jemand erklärt, wie man Tiere halten soll.“ Stattdessen habe er überlegt, was ihm selbst gefallen würde. Ein trockener Schlafplatz. Regelmäßige Ernährung. Und gute soziale Kontakte. „Genau das versuche ich meinen Schweinen zu geben. Mehr mache ich eigentlich nicht.“



## GEFLÜGELHOF PAULI OBERKASHOF

**W**ie ein bedächtiger Riese schreitet Sebastian Pauli den großen Stall ab. Langsam und ruhig, um seine gefiederten Schützlinge nicht zu erschrecken. Die dagegen sind geschäftig wie in einer dicht bevölkerten Fußgängerzone: Rund um Sebastians Knöchel wird gerannt, gepickt, gescharrt und gepiepst. 1250 Hühner laufen frei in den Ställen des Geflügelhofs Pauli herum. Auf weich aufgestreuten Böden, mit ausreichend Platz – und bei schönem Wetter draußen auf sattgrünen Wiesen.

Die Paulis in Oberkashof lieben ihre Tiere – neben den Hühnern und Hähnchen auch 150 Gänse und je 50 Perlhühner und Puten – und packen so hart wie sorgsam für deren Wohl an. „Nur wer seine Tiere mag und kennt, wird einen so streng kontrollierten Betrieb wie den unseren erfolgreich führen können“, weiß Sebastian, als promovierter Agrarwissenschaftler ein ausgewiesener Fachmann auf seinem Gebiet. 1000 Eier legen die Hühner pro Tag und in verschiedenen Größen, wobei in den kleinsten der größte Geschmack steckt. Ge-



flügelhaltung ist Familiensache bei den Paulis. Neben Sebastian kümmern sich seine Eltern, seine Frau und seine Schwester um die Aufzucht des Federviehs. So viel Zeit, Handarbeit und hygienische Sorgfalt in das Wohlergehen von Hühnern zu stecken, ist bei den Paulis mehr als Programm. Es ist Beharrlichkeit. Verantwortung. Kurzum: Passion.



**IMPRESSUM** Gastronomie Oberfrauenau KG, Oberfrauenau 13, 94258 Frauenau, Tel. 09926-1805752, info@rehserviert.de, www.rehserviert.de

Konzept, Text und Redaktion: Alexandra von Poschinger  
Illustration, Gestaltung und Layout: Simone Stiedl/studioh8  
Fotos: Fotos: Daniela Blöching (S. 1 Mitte unten; 4), Genussregion Niederbayern, Foto Weissraum.media – Sepp Eder (S. 1 Mitte oben, rechts); Moritz Oswald (S. 1 unten; 3 unten); Alexandra von Poschinger (S. 3 oben); Voilà (S. 2)