

# Re(h)vue

ZEITUNG FÜR GENUSSKULTUR

No 04



## Food-Trends 2023: Das Re(h)serviert ist zukunftsfit!

Die Welt ist im Wandel – und unsere Esskultur mit ihr. Was die Lebensmittelindustrie, den Handel und die Gastronomie in den nächsten Jahren prägen wird, hat Europas einflussreichste Food-Expertin Hanni Rützler für das Frankfurter *zukunfts-Institut* analysiert und in der Neuauflage ihres jährlich erscheinenden Food-Reports beschrieben. Demnach lassen sich aktuell drei Food-Trends beobachten:

### New Glocal – Die Neuordnung des globalen Lebensmittelhandels

Multiple Krisen und ihre Auswirkungen rufen nach einer Re-Regionalisierung und Neuausrichtung des globali-

sierten Ernährungssystems. Regionale Agrarstrukturen, kürzere und transparente Lieferketten sowie ein neuer Fokus auf Binnenmärkte sind wichtige Schritte hin zu mehr Resilienz und Nachhaltigkeit in der Lebensmittelversorgung weltweit.

### Veganizing Recipes – Klassische Gerichte im neuen Gewand

Traditionelle Gerichte vegan interpretiert werden in Zukunft zu einem Teil unserer Esskultur. Neben neuen Hightech-Imitaten von Fleisch und Fisch glänzen auch fleischlose Adaptionen unserer Leibspeisen, die ohne komplizierte Zutatenlisten auskommen.

### Regenerative Food – Nachhaltige Lebensmittel auch jenseits von Bio

Regenerative Food stellt die Regeneration des Bodens und die Biodiversität in den Mittelpunkt. Es ist der nächste Schritt der Agrarwirtschaft, um den Planeten wieder gesünder zu gestalten. Spitzengastronomen schätzen diese Art der Lebensmittelproduktion, aber auch große Lebensmittelunternehmen haben die Bewegung bereits im Blick.

Was das *zukunftsInstitut* als führender Think-Tank für Trend- und Zukunftsforschung in seinem Food-Report 2023 publiziert, ist bei uns im Re(h)serviert

von Anfang an Programm: Wir kochen mit Lebensmitteln aus der Region, deren Produzenten oft nur wenige Minuten von uns entfernt wirtschaften. Ihr regenerativer Umgang mit der Lebensgrundlage Boden zugunsten der Artenvielfalt ist fest verwurzelt in ihrer landwirtschaftlichen Praxis. Darüber hinaus sind fleischlose und/oder vegane Angebote fester Bestandteil unserer Speisekarte. „Plant-based Food“ ist bei uns keine Besonderheit, sondern Normalität. Mit unserem Konzept liegt das Re(h)serviert im Trend der Zeit.

**Wir servieren Zukunft.  
Genießen Sie mit!**

## Oberfrauenauer Gutswirtschaft: Ein Haus mit Tradition

Mittlerweile gibt es uns, das Re(h)serviert, ein Jahr – wenngleich die Wirtshaus-tradition in unseren Räumen schon seeeeeehr viel älter ist: Bereits im ausgehenden 17. Jahrhundert wird die Gutswirtschaft in Oberfrauenau über die Einträge diverser Wirtsleute in den Kirchenbüchern erwähnt. 1860 schließlich erteilt Landrichter Stangl dem Hüttenherrn Michael von Poschinger die Konzession zum Betrieb einer Taverne: „...weil solche Bedürfnis sei für seine eigenen Arbeitsleute, für seine Kundschaften sowie für Fremde und Reisende“, heißt es in der Begründung – und weiter:

„Es finden sich jährlich über 100 Kundschaften zu Oberfrauenau ein, der nahe gelegene Berg Rachel zieht im Sommer und Herbst viele Fremde herbei, welche von Oberfrauenau aus ihre Wanderschaft beginnen oder die dortigen Glasfabrikenwerke besichtigen.“ Nachfolgend untersucht und bejaht der Landrichter noch die Integrität Michael von Poschingers und kommt zu der Überzeugung, „...daß die Gelegenheit zur Unsittlichkeit und zu einem verschwenderischen Leben nicht vermehrt werde“. Na dann: Auf die nächsten Jahrhunderte in unserer Wirtschaft! Bitteschön: hereinspaziert!



*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](mailto:meintisch@rehserviert.de)

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



# 0 kcal, 0 km, 0 CO<sub>2</sub>: Wir servieren eigenes Quellwasser zugunsten des Klimas

Leitungswasser zu trinken, ist aktiver Klimaschutz. Einer Studie des Berliner Audit-Unternehmens GUTcert zufolge fallen pro Liter Flaschenwasser durchschnittlich 202,74 Gramm CO<sub>2</sub> an, für Leitungswasser dagegen nur 0,35 Gramm. Alle Schritte rund um die Wassergewinnung, -förderung und -aufbereitung, das Abfüllen der Flaschen und

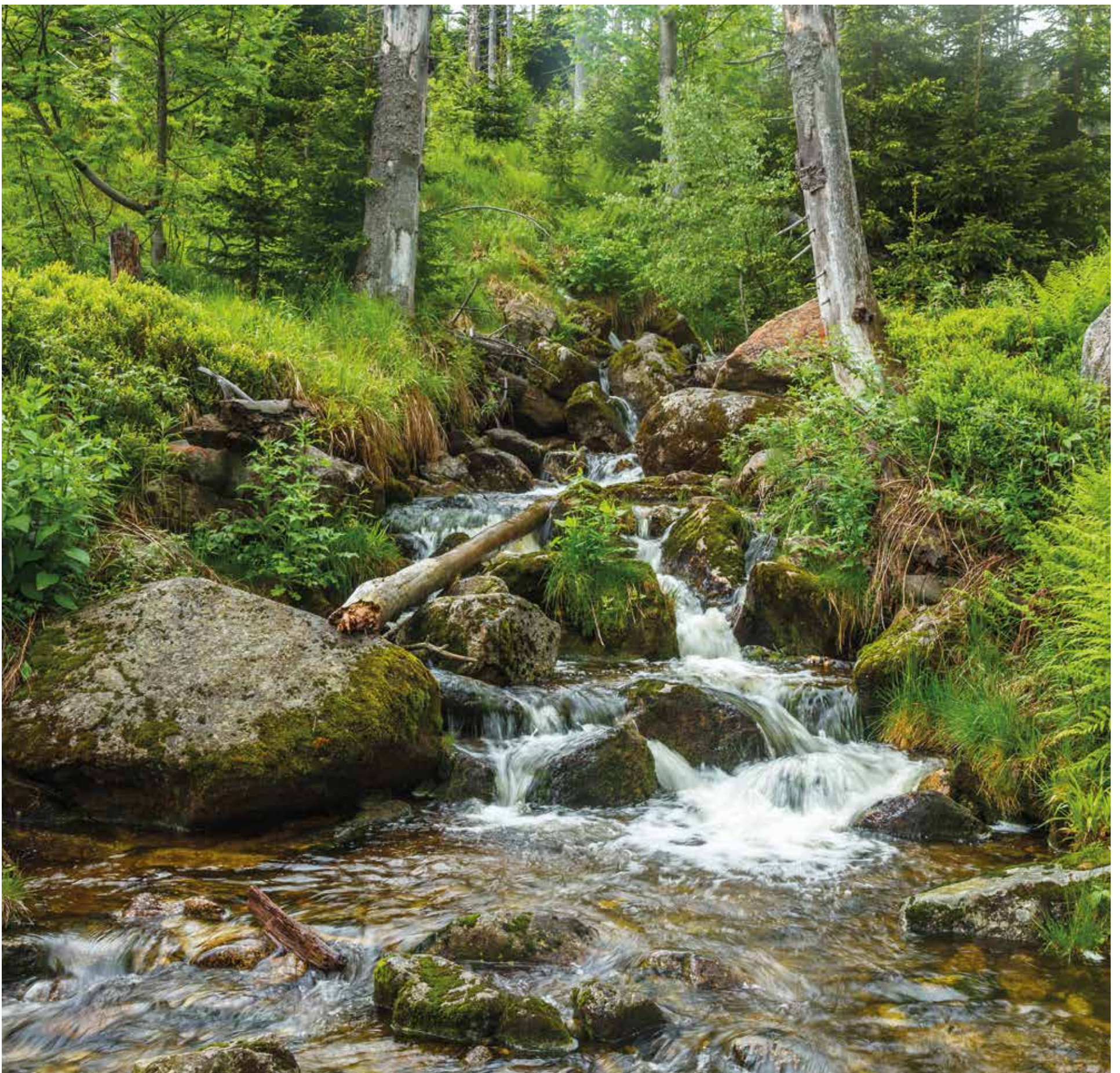
ihre Reinigung, die Verpackung von der Flaschenherstellung über ihre Entsorgung bis zum Recycling sowie der Transport zum Händler und letztlich zum Kunden flossen in die Berechnungen der Forscher mit ein – und haben uns im Re(h)serviert zur Wasserwende inspiriert:

Künftig bringen wir Bergwasser aus den Quellfassungen der

Freiherr von Poschinger Gutsbetriebe an Ihren Tisch – auf Wunsch aufgesprudelt spritzig oder naturbelassen sanft. Das Wasser kommt mit einer Temperatur von 6° Celsius aus der Quelle am Rachelhang in unsere Leitung und ist von Natur aus so beschaffen, dass es ohne Aufbereitung oder Zusatz von Desinfektionsmitteln direkt konsumiert werden kann.

Regelmäßige chemische und mikrobiologische Laboranalysen bestätigen ein Wasser von herausragender Qualität. So enthält es pro Liter gut 100 Milligramm an gelösten Mineralien, wobei das knochen- und zahnstärkende Calcium mit 31 Milligramm je Liter den größten Anteil ausmacht. Seine Härte wird mit 4,68 Grad dH als „weich“ eingestuft.

Lediglich 0,02 Prozent des Wasservolumens der Erde sind für uns Menschen überhaupt nutzbar. Das Quellwasser vom Rachel gehört, welches ein Glück, dazu. Es wird bei uns in wiederauffüllbaren Glasflaschen serviert, was nicht nur die Umwelt schont, sondern sich überdies angenehm auf den Geschmack auswirkt. Na dann: Prost!





# Vielseitig kreativ und immer gut gelaunt: Sous Chef Marvin Schenker

LAG sein Interesse über viele Jahre in der asiatischen Küche mit ihren exotischen Zutaten, so hängt Marvin Schenkers Herz heute am Bayerischen Wald mit seinen abwechslungsreichen regionalen Lebensmitteln, aus denen sich so Raffiniertes wie Fantastisches zaubern lässt. Nach seiner Ausbildung im Hilton München Park und ausgiebigen Entdeckungsreisen durch Thailand und Vietnam, wo Marvin in landestypischen Garküchen und Hostels gekocht hat, ist der Münchner von Anfang an im Re(h)serviert an Bord und hat sich vom kreativen Chef de Partie zum

verlässlichen Sous Chef hochgearbeitet. Er ist der Sonnenschein des Küchenteams, nie schlecht gelaunt und stets zu allerlei Späßen aufgelegt.

Weil seine Oma aus dem Bayerischen Wald stammt, findet Marvin die Gegend ohnehin schon immer „mega“ – zumal er hier eine Landschaft vorfindet, die ihn nicht nur zum Kochen, Fermentieren und Mazerieren, sondern auch zum Malen und Zeichnen inspiriert. In seinen Bildern lässt er seiner Fantasie freien Lauf und interpretiert in farbgewaltigen Motiven den Surrealismus neu und modern. Daneben liebt Marvin Live-

musik, spielt Schlagzeug und Ukulele und joggt ausgedehnt durch die Natur.

Weil Marvin vor dem Re(h)serviert bereits in angesagten Münchner Bars gekocht und gearbeitet hat, kennt er die spannendsten Spirituosen und weiß, wie sich daraus hochprozentig Feines ohne späteren Filmriss mixen lässt. Apropos: Für eine große Filmproduktion in Berlin hat Marvin schon mal das Catering verantwortet. Mit Marvin an der Kelle ist damit auch im Re(h)serviert ganz großes Kino garantiert!



RE(H)ZEPT

## Marvins Bayerwald-Burger

500 g Mehl  
400 ml lauwarmes Wasser  
4 EL Milch  
1 Hefewürfel  
80 g weiche Butter  
1 Ei  
10 g Salz  
40 g Zucker

### Burger-Buns

Hefe in Wasser und 2 EL Milch auflösen. Mehl, Zucker und Salz vermischen, Butter und 1 Ei dazurühren. Unter langsamem Kneten Flüssigkeit zugeben, bis der Teig glatt ist. Schüssel mit feuchtem Tuch abdecken und Teig 1 Stunde lang an einem warmen Ort gehen lassen. Danach aus der Teigmasse 110 g schwere Rohlinge stechen, runde Kugeln formen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech nochmals 45 Minuten ruhen lassen.

Das zweite Ei mit 2 EL Milch verquirlen, die Buns gleichmäßig bestreichen und bei 175 °C 17 Minuten backen.

1 kg rote Zwiebeln  
5 EL Öl  
100 g brauner Zucker  
4 EL Preiselbeeren  
200 ml Apfelessig  
4 Lorbeerblätter  
4 Rosmarinstängel

### Zwiebel-Preiselbeer-Relish

Zwiebeln in Streifen schneiden und mit dem Zucker im Öl karamellisieren lassen. Mit Essig ablöschen, Preiselbeeren, Lorbeer und Rosmarin dazugeben und 45 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen. Lorbeer und Rosmarin herausnehmen und Relish mit Salz abschmecken.

1,6 kg Hirsch- oder Rinderhackfleisch  
1 Ei  
1 Hand Paniermehl  
Salz und Pfeffer

### Burger-Pattys

Zutaten vermischen, salzen, pfeffern und zu 200 g schweren Pattys formen. Jede Seite 3 bis 4 Minuten rosa braten.

Pattys und Buns, garniert mit reichlich Relish, zum Burger zusammenbauen – und genießen!!





# Die Zukunftsbauern

Wir glauben an die kleinbäuerliche Landwirtschaft als Basis unseres Wirtschaftens, Lebens und Tuns. Unsere Produzenten auch – und leisten mit ihrer Arbeit einen beispiellosen Beitrag zu den großen Herausforderungen unseres Planeten.



## MILCHVIEHBETRIEB RICHTER FLANITZ

Josef Richter ist Vollzeitbauer – und megastolz darauf. Bald wird er den Milchviehbetrieb seiner Eltern im Frauenauer Ortsteil Flanitz übernehmen, ein Traumjob voller Abwechslung und großer Verantwortung. Für 110 Kühe und ihre Milch. Dazu macht Josef jeden Morgen und Abend den Melkstand bereit und lenkt seine Schar braun-weiß gefleckter Riesinnen der Reihe nach in die richtige Bahn. Der 24-Jährige kennt nicht nur jede Kuh beim Namen, sondern auch deren Eigenheiten ganz genau: „Jedes meiner Mädels hat einen eigenen Kopf“, erklärt er: „Die einen sind freundlich und sanft, andere zicken ein wenig. Sind ja auch nur Menschen, meine Kühe.“

Die Tradition seiner Eltern und Großeltern weiterzuführen, stand für Josef nie in Zweifel, ganz im Gegenteil: Während in Deutschland jeder dritte Bauer seinen Betrieb einstellt, steckt er voller Pläne für die Zukunft.

Schließlich sei Landwirtschaft das einzig Wahre und mache Sinn. Im Übrigen versteht der Jungbauer sich nicht nur aufs Melken. Er ist Rinderflüsterer und Hebamme, Architekt und Elektriker in Personalunion. Mit am meisten Spaß macht Josef aber die Technik. Riesenmaschinen, die er wie Spielzeug beherrscht.

Zwölf-Stunden-Tage sind als Bauer Normalität – und es gehört sehr viel Empathie und Leidenschaft dazu, sein ganzes Leben auf diesen Rhythmus einzustellen. Was Josef trotzdem motiviert: „An vielen Momenten des Tages fühlt sich mein Beruf nicht nach Arbeit an. Und ich bin mein eigener Herr.“ Dennoch müsse die Gesellschaft endlich mal umdenken, fordert Josef. Mehr Geld übrig bleiben von den 1200 Litern Milch, die seine vierbeinigen Schützlinge Tag für Tag für uns geben. Fair produziert. Mit Muh – und voller Mühe.

## BIOHOF HÄNG OBERLÜFTENECK

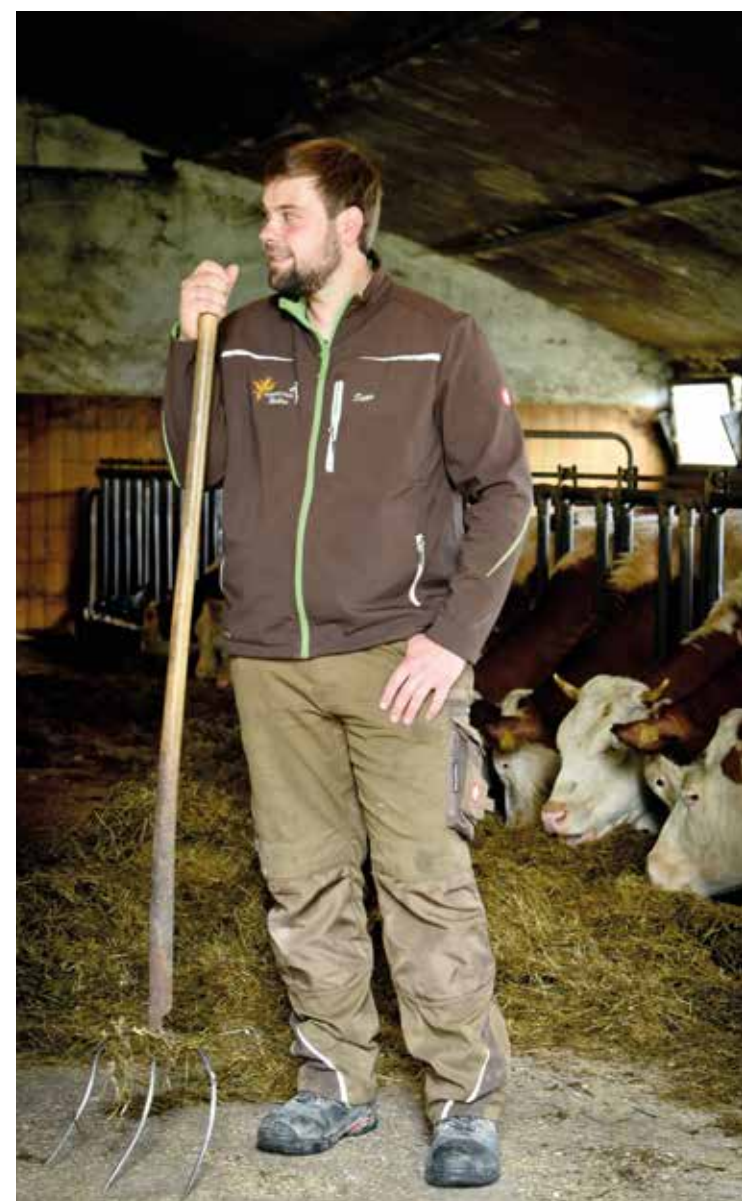
Selbstversorger brauchen einen langen Atem. Außerdem Mut und Muskelkraft, worüber Birte Carstensen und Martin Straub in großen Portionen verfügen. Vor vier Jahren haben sie sich mit dem Biohof Häng ihre eigene kleine Farm geschaffen – und damit einen Lebenstraum erfüllt. Auf einem Hektar bauen sie Biogemüse in reicher Vielfalt an und experimentieren dabei schon mal mit so vergessenen wie exotischen Sorten: „Haferwurzeln, Tatsoi, Rosa Bete oder Grünkohl in Ökoqualität findet man hier in der Region nirgends“, weiß Birte und nennt gleich ein paar Rezepte, mit denen sich das seltene Gemüse schmackhaft zubereiten lässt.

Eigentlich hat Birte Biochemie studiert und ihre Zukunft in der Krebsforschung gesehen. Doch dann lief ihr beim Masterstudium der Ökologischen Landwirtschaft in Kassel Komilitone Martin über den Weg und überzeugte die quirlige Schleswig-Holsteinerin von einem gemeinsamen Leben im Bayerischen Wald. „Es macht Freude, etwas Sinnvolles zu tun“, erzählt sie und erklärt das nachhaltige „Market Gardening“-Prinzip, wonach sich ohne schwere Maschinen, dafür mit gezielter Handarbeit Gemüse auf kleiner Fläche hocheffektiv ziehen lässt. Der Erfolg gibt den beiden Recht: Mittlerweile können Birte und Martin nicht nur sich selbst, sondern weitere 35 Familien mit beetfrischem Bio-



gemüse versorgen – und uns im Re(h)serviert mit dazu.

Freilich: Im letzten Jahr fiel die Kartoffelernte nur unzureichend aus. Zu viel Sonne. Und dann wiederum machten sich die Schnecken über den Kohl her. Zu viel Regen – gepaart mit der Einsicht, dass sich gegen die Allmacht der Natur wenig ausrichten lässt. „Wir lernen jeden Tag dazu“, bekennt Martin und tüftelt schon wieder an einem neuen Konzept, mit dem sich Fruchtbarkeit und Vielfalt auf seinen Feldern erhöhen lassen. Ein Schritt zu noch mehr Unabhängigkeit. Denn selbst Gesätes zu ernten macht nicht nur glücklich. Es macht frei!



### 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: Sepp Eder (Repro S. 1), Rainer Simonis (S. 2), Daniela Blöching (S. 3, 4)

