

Re(h)vue

ZEITUNG FÜR GENUSSKULTUR

No 02



Der Wald. Ein Königreich der Köstlichkeiten.

„Into the forest I go to lose my mind and find my soul“,

schrrieb im 19. Jahrhundert der amerikanische Naturphilosoph John Muir – und begründete mit diesem Satz ein Gefühl, das heraufzubeschwören auch heutzutage lohnt: in die Wälder gehen, um den Verstand zu verlieren und die Seele zu finden. Oder zumindest Pilze – jene fantastischen Fadenwesen, die weder Pflanze noch Tier sind, keine Sonne brau-

chen geschweige denn Luft zum Atmen.

Im Bayerischen und Böhmerwald wachsen rund 2.500 verschiedene Arten von Pilzen – ein wahrer Hotspot der Biodiversität, aus dem unsere Küchenchefin Marlene Berger voller Sammellust schöpft und die verrücktesten Pilzgerichte kreiert. Freilich: Pfifferlinge und Steinpilze kennt jeder. Aber haben Sie schon mal Milchlinge,

den Kornblumenröhrling oder den Violetten Lacktrichterling probiert? Gerade letzterer sieht nicht nur abgefahren aus, sondern schmeckt auch be rauschend – wenngleich, keine Angst, nicht im wörtlichen Sinn.

Im Re(h)serviert ist der Name Programm: Wir holen den Wald auf die Zunge. Als Wildgericht, Pilzperformance oder wilden Kräutersampler. Dabei müssen Sie bei uns gar nicht den Ver-

stand verlieren. Auch nicht Ihre Seele finden. Aber auf den Geschmack kommen, das sollten Sie liebend gern.

Seit Eröffnung unseres Wirtshauses der Genusskultur Anfang Juli haben wir viele begeisterte Rückmeldungen erhalten: „Die Küche ist zum Tanzen“, schrieben uns etwa Nina, Andi, Diana und Stefan ins Gästebuch. „Hat alle meine Sinne angesprochen, ich komme gerne wieder zum

Genießen“, lobt Erika. Und Sandra findet es gar „wunderbar, dass der Woid hier in dieser Form auf den Teller kommt“ und schwärmt von einem „Gaumengedicht“.

**Wir danken vielmals.
Freuen uns. Und fühlen uns
angespornt zu weiteren
neuen Geschmackserleb-
nissen. Als Abenteuer für
Ihren Gaumen. Und Futter
für die Seele.**



Unser Sharing-Konzept „Aufgetischt!“

WEIL TEILEN EINFACH GLÜCKLICH MACHT.



Was gibt es Besseres als ein Essen mit guten Freunden? Ein Essen, bei dem man alles kosten darf, was auf den reich gedeckten Tisch kommt, und sich die Frage „Darf ich mal probieren?“ getrost schenken kann? Für Gruppen ab acht Personen servieren wir mit „Aufgetischt!“ ein Genusskonzept, das das verbindende Lebensgefühl eines gemeinsamen Essens in guter Gesellschaft zelebriert. Dazu stellen wir eine Auswahl an Vor-, Haupt- und Nachspeisen in den Tisch – mitsamt der Gewissheit, dass Sie sich um nichts kümmern müssen. Sich überraschen lassen dürfen. Und essen können, wonach Ihnen der Sinn steht.

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

Serviceleiter Alexander Hahn: Globetrotter mit Mixgeschick und Nase für feinste Noten.

Eigentlich ist er Innenarchitekt, hat nach dem Studium dann aber doch seine Gastro-Leidenschaft zum Beruf gemacht: Alexander Hahn ist Serviceleiter im Re(h)serviert. Das Reisefieber hat den gebürtigen Coburger bereits um die halbe Welt geführt, er kellnerte und mixte die feinsten Drinks in Australien, Südafrika, Kenia, Indien und der Karibik. Nachdem er zuletzt von Coburg aus auf dem Standup-Board über Main, Rhein und Ärmelkanal nach England gepaddelt war, durch Großbritannien nach Irland weiterreiste und sich in Schottland schließlich arbeitend auf dem Weihnachtsmarkt von Edinburgh wiederfand, ist sein Fernweh erst einmal gestillt. Jetzt ist der Motorrad- und Kulturfreak im Bayerischen Wald sesshaft.

Neben Fränggisch spricht Alex fließend Englisch. Französisch, Italienisch und Spanisch auch. Die Münchner Barschule schloss er mit dem „Master of modern Bartending“ ab, wurde von Deutschlands Spirituosen-King Jürgen Deibel zum „Advisor of Spirits“ gekürt und besitzt als Barista Geschmacksnerven für allerfeinste Kaffeenoten.

Alex spielt Dudelsack, womit er hoffentlich nicht sämtliche Tiere aus dem wilden Wald vertreibt. Die Kühe, Katzen, Lämmer und Pferde auf Gut Oberfrauenau hören ihm schon mal gerne zu und halten bei jedem Ton aufmerksam still.



Ausgezeichnet. Bärig. Bärwurz.

„Im Kronenhof gibt's den besten Bärwurz vom ganzen Bayerischen Wald“, schrieb Karl May in seinem 1949 veröffentlichten Roman „Der Wurzelsepp“. Weil sich die Verankerung des Getränks als bayerisches Kulturgut nicht nur im literarischen Werk des prominenten Indianer-Schriftstellers, in Fachzeitschriften, Dokumentarfilmen und diversen Schnapsmuseen der Region offenbart, sondern sich der Ursprung der Spirituose definitiv im Bayerischen Wald nachweisen lässt, hat die Europäische Kommission den Bayerischen Bärwurz jetzt ins Register des europäischen Her-

kunftsschutzes aufgenommen. Damit ist der erdige Schnaps, der aus der „Gebärmutterwurz“ gewonnen wird und fortan nur noch in Bayern gebrannt werden darf, die 53. EU-weit geschützte Spezialität.

Entdeckt hatte neben der Wirkung der Bärwurz-Pflanze auch den feinen Geschmack ihres Destillats der Deggendorfer Brennereibesitzer Karl Eckert um 1920 herum – und ein Vierteljahrhundert später eben auch Karl May.

Wir im Re(h)serviert wissen natürlich ebenfalls um die be-

sondere Note des traditionsreichen Bayerwald-Geists und servieren unseren Gästen nicht irgendeinen Bärwurz, sondern den besten. So zumindest befand das Bayerische Landwirtschaftsministerium im vergangenen Jahr bei seiner Obstbrandprämierung „Bayern Brand“ – und zeichnete den Bärwurz der Freiherr von Poschinger Edelbrandmanufaktur mit der Goldmedaille aus. Praktisch für uns, denn die von Destillateur Herbert Kammermeier verantwortete Brennerei sitzt im Herzen von Gut Oberfraunau und liegt dem Re(h)serviert unmittelbar gegenüber.



Alexanders Bärwurz Bump: HERR BÄRT

Was die EU kann, können wir schon lang – und so kommt der Bärwurz im Re(h)serviert einmal mehr zu gebührender Ehre. Für den farbenfrohen Herbst hat Serviceleiter Alexander Hahn einen Bärwurz-Cocktail kreiert: herb-kräutrig im Geschmack, mit samtfeiner Note von Apfel und Beere. Oder Bäre? Wie wir sie auch drehen, wenden und dazudichten, die Buchstaben: Wir haben den Drink HERR BÄRT genannt. Als Hommage an Herbert, den preisgekrönten Destillateur. Und seinen Bärwurz, versteht sich.

Echt bärig. Wohl bekomm's!

RE(H)ZEPT

Zutaten (pro Glas):
3 cl naturtrüber Apfelsaft
2 cl weißer Wermut
2 cl Himbeersaft
1 TL Bärwurz
10 cl Dry Tonic
Garnitur nach Belieben,
z. B. mit Zweigen der
wilden Heidelbeere



Wir im Re(h)serviert stehen auf Feinkost statt auf Fabrikware. Das macht den Einkauf unserer Lebensmittel zwar aufwendiger, vergnüglicher aber auch. So kennen wir jeden unserer Produzenten persönlich. Vertrauen auf deren Arbeit, die über mehr Nähe zum Ursprung ausnahmslos Spitzenprodukte erzeugt.

Unsere Lieferanten stellen wir hier in loser Folge vor – und präsentieren diesmal jene beiden, für deren Lebensmittel reines Wasser und viel Herzblut Voraussetzung sind:



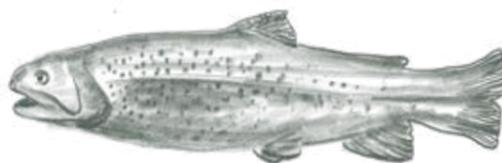
Einkaufen bei Hofe. Direkt und ohne Umweg. In einem Stück heile Welt.

AURER SAIBLINGSZUCHT FRAUENAU

Der Saibling gehört zu den köstlichsten Speisefischen überhaupt. Schon Kaiser Barbarossa und König Ludwig II. sollen den kleinen Cousin des Lachses zu ihren Leibspeisen gezählt haben – und wären wohl überglücklich gewesen, hätten sie den „Aurer Saibling“ vor ihrer Nase gehabt. Vor den Toren Frauenaus nämlich, inmitten eines kleinen Waldidylls, züchtet Thomas Donaubauer seit fünf Jahren Fisch in majestätischer Qualität. In vier großen, eineinhalb Meter

Saiblinge und Lachsforellen zur Küchenreife heran. Wenn Fischwirt Sven Mentzel sie zappelnd mit dem Kescher einfängt, hat ein Zulauf zum Frauener Trankwassersee die Fische bereits zwei Jahre lang mit kalkklarem, sauerstoffreichem Wasser genährt. „Gerade der Saibling hat hohe Ansprüche an die ökologischen Bedingungen in seiner Umgebung“, weiß Thomas Donaubauer. Der Unternehmer, im Hauptberuf auf Anlagenbau und industrielle Mess-, Steuer- und Regeltechnik spezialisiert,

kennt auch im Nebenjob das Patentrezept für nachhaltigen Erfolg: „Die Menschen essen bewusster, wollen wissen, woher ihre Lebensmittel kommen.“ In der Frauener Fischzucht sind die Wege kurz. Und das Zerlegen und Veredeln der Saiblinge mitunter Chefsache. Sobald Thomas Donaubauer Zeit findet, legt er selbst Hand im eigenen Schlachtraum an. Das Filetieren der Fische hat er sich übrigens selbst beigebracht – mithilfe eines YouTube-Videos.



BRAUEREI FALTER REGEN

Die Bayern und ihr Bier ist die Geschichte einer ganz großen Liebe. So hat sich die Beziehung der Bayern zu ihrem Nationalgetränk über die Jahrhunderte derart gefestigt, dass der Staatskanzler Wiguläus von Kreittmayr dem Bier im 18. Jahrhundert neben der Erde, dem Feuer, dem Wasser und der Luft gar den Stellenwert eines fünften Elements zuschrieb. Wie wichtig das Bier für jeden Einzelnen tatsächlich ist, ist freilich eine höchstpersönliche Ange-

legenheit. Und Geschmacksache. In der Brauerei Falter in Regen laufen pro Stunde 12.000 Flaschen vom Band. Das macht 400 Hektoliter am Tag, „was in etwa 200 Badewannen voller Bier entspricht“, rechnet Sepp Falter vor. Seit elf Jahren verantwortet er den 1649 gegründeten Familienbetrieb am Flussufer des Regen – und setzt wie seine Vorgänger auf Beständigkeit. „Unsere Kunden mögen keine Experimente, sondern vertrauen auf gleichbleibenden

Geschmack und Qualität“, weiß der gelernte Braumeister, weswegen er auf den Zug zur Herstellung neomoderner Craft-Biere auch nie aufgesprungen ist. Stattdessen polieren Falter und seine 51 Mitarbeiter das Image der Brauerei weiter auf Hochglanz, der im neuen Gär- und Lagerkeller besonders blitzend zur Geltung kommt. Hier reift das Bier in so voluminösen wie tonnenschweren Tanks und wartet geduldig auf seine Bestimmung: baldmöglichst durstige Kehlen zu löschen.

IMPRESSUM

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

Konzept, Text und Redaktion: Alexandra von Poschinger
Illustration, Gestaltung und Layout: Simone Stiedl/studioh8
Fotos: Daniela Blöching (S. 1 unten, 2, 4), Sepp Eder (S. 3 oben), Alexander Hahn (S. 3 unten), Rainer Simonis aus dem Buch „Wilder Wald“/Knesebeck (S. 1 oben)