



## So schmeckt der Süden

**GASTRONOMIE** Lebensmittel aus der Heimat sind schwer gefragt – Gastronomen als Botschafter

Von **Stephanie Günzler**

Wildschweinragout aus der Neipperger Jagd mit Wirsing und Kartoffelknödel. Oder auch: Rostbraten vom Hohenloher Rind mit Sauerkraut, hausgemachter Maultasche und Schupfnudeln aus mehligem Kartoffeln vom Biohof in Lauffen. So soll das sein, Thomas Hof lächelt zufrieden und klappt die Speisekarte zu. Im Auftrag der Marketing-Gesellschaft Baden-Württemberg (MBW) ist er heute auf Schloss Liebenstein in Neckarwestheim zu Gast im Restaurant „Kurfürst“ und nimmt das Angebot haarklein unter die Lupe.

**Schwere Prüfung** Das „Kurfürst“ will Mitglied werden bei „Schmecken den Süden“, einer Initiative der MBW, der Gastvereinerung Dehoga und der Agrarvermarktung CMA. Das Ziel: drei Löwen – die Auszeichnung für echte heimische Gastlichkeit. 90 Prozent der Produkte – von der Vorspeise bis zum Digestif – müssen dafür aus dem Ländle stammen. Und um das zu kontrollieren, muss Liebenstein-Chef Peter Wagner nicht nur die Karten offenlegen, sondern auch Lieferanten-Rechnungen und Zertifikate. Zudem lässt Experte Hof seinen Blick durch die Kühlräume schweifen. Petersilie? Eier? Mehl? Qualität aus der Region? Ja. Die Häkchen auf der Liste werden immer mehr.

Die Initiative „Schmecken den Süden“ gibt es seit 1996. Doch seit einigen Jahren wächst die Zahl der Mitglieder rasant. 37 Gastronomen sind im Jahr 2008 dazugekommen, insgesamt sind es nun 185 Betriebe, die sich ein, zwei oder drei Löwen auf die Fahnen schreiben können – je nach Fülle des regionalen Angebots. Wie kommt's? „Das Thema Regionalität ist im Aufwind“, sagt Brigitta Hüttche, Geschäftsführerin der MBW. Trendforscher geben ihr Recht: „Auf dem Lebensmittelmarkt



Mit regionalen Fischgerichten wird es gerade im Winter schwierig. Doch das Ländle und seine Bauern und Direktvermarkter haben so viel zu bieten, dass sich zu jeder Jahreszeit ein buntes Menü zusammenstellen lässt. Foto: Hotel Restaurant Erbprinz

kehrt der Wunsch nach Vertrautheit und Heimat zurück. Gerade die Globalisierung hat das Bedürfnis nach regionalen und authentischen Produkten wieder stärker ins Bewusstsein der Menschen gerückt“, heißt es zum Beispiel beim Zukunftsinstitut in Kelkheim.

**Image-Pflege** Der Hauptgrund für die mit 90 000 Euro jährlich geförderte Geschmacks-Initiative liegt für die MBW natürlich in der Unterstützung der heimischen Landwirte. „Aber die Küchenchefs und Gastro-

nomen des Landes sind die besten Botschafter einer regionalen Küche“, führt Hüttche aus. „Sie betreiben die Image-Pflege.“ Denn der Rostbraten vom Bauernhof nebenan ist erst eine schwäbische Spezialität, wenn er auf dem Teller dampft.

Erhaltung der Kulturlandschaft, kurze Wege, das Geld bleibt im Land – das sind die Argumente für „Schmecken den Süden“. Aber auch die Gastwirte – die immerhin 180 Euro Beitrag im Jahr zahlen – haben etwas davon, so Hüttche. Das bedingungslose Bekenntnis zur Region

ist ein Merkmal, mit dem man sich von der Konkurrenz absetzen kann. „Das ist authentisch und befördert die Fantasie“, sagt Hüttche.

Georg Barta vom Gasthaus Ochsen in Sternenfels-Diefenbach kann das nur bestätigen – er hat die drei Löwen seit einem Dreivierteljahr. Erdbeeren, Tomaten oder Gurkensalat, das gibt es im Winter eben nicht



Echt schwäbisch: Linsen mit Spätzle und Saiten. Foto: Hampp Verlag

**Aushängeschild** „Wenn man so etwas macht, muss man es auch nach außen zeigen“, sagt Barta. „Wenn die Gäste die drei Löwen sehen, dann finden sie das Konzept interessant.“ Das hat er auch auf der gerade zu Ende gegangenen Touristikmesse CMT in Stuttgart festgestellt, wo er sich am Stand der Tourismusförderung des Landes (GFT) präsentieren konnte.

Indes wird auf Liebenstein noch geprüft. Doch die drei Löwen sind Peter Wagner und dem „Kurfürst“ fast schon sicher. Den letzten Haken muss Thomas Hof noch setzen.

### ■ Hintergrund

### Genießerland-Restaurants

Einen „Schmecken-den-Süden“-Restaurantführer gibt es bei den beteiligten Gastronomen, bei der GFT unter Telefon 0711/6198870 oder auf [www.genießerland-bw.de](http://www.genießerland-bw.de). Dabei sind viele Restaurants aus Hohenlohe, dem Heilbronner Land und der Kraichgau-Stromberg-Region. Weitere südliche Initiativen: Naturparkwirte ([www.naturparkwirte.de](http://www.naturparkwirte.de)), Haus der Baden-Württemberger Weine (HdW). *gün*

## Beeindruckende Trendhölzer

**WOHNEN** Nussbaum, Buche und Eiche sind die derzeitigen Trendhölzer bei Möbeln. Dabei gilt Nussbaum als besonders edel und wird daher vor allem im hochwertigen Bereich eingesetzt, heißt es bei der in Hamburg erscheinenden Fachzeitschrift „möbel kultur“ (Ausgabe 1/2009). Das Holz zeichne sich durch eine beeindruckende Maserung und ein großes Farbspektrum

aus. Besonders gut komme es in Kombination mit hellen Lackfronten zur Geltung. Bei Buche sei derzeit speziell die auffällig und individuell gemaserte Kernbuche gefragt. Eiche gelte nach wie vor als rustikal, kräftig und sehr langlebig. Viele Möbelhersteller würden dem Traditionsmaterial durch neue Bearbeitungsmethoden inzwischen aber einen frischeren Look verleihen. *dpa*



Nicht nur für Ökos: Körpernahe Strickpullis sind topmodern. Foto: Colourbox

## Mann trägt Strick

**MODE** Grobstrick liegt in diesem Winter im Trend. Nicht nur Damen tragen Zopf- und Waffelmuster, auch die Herren greifen zu Pullis und Schals in groben Maschen. „Pulli, Pullunder oder Strickjacke – alles ist erlaubt“, sagt der Modeexperte Bernhard Roetzel aus Berlin. Und wer sich in den Schlussverkauf wagt: Auch im kommenden Winter sollen die grob gestrickten Hals-

und Rumpfwärmer noch tragbar sein. So schnell ändert sich die Wintermode in diesem Bereich dann doch nicht. Um allerdings einen spießigen Gesamteindruck zu vermeiden, sollten die Stücke unbedingt figurnah ausfallen: „Ansonsten sieht Mann im Zopfstrick wie ein öker Lehramtsanwärter aus den 80ern aus.“ Ausgeleirte Teile sollten ausgerangiert werden. *dpa*

### Essen & Genießen

nüssen, Champignons, Orangen- und Grapefruitschnitzens die für Grauburgunder typischen würzigen, nussigen und erdigen Aromen demonstriert. Im Anschluss wird jeweils der Wein eines renommierten Winzers vorgestellt und erklärt, warum gerade dieser Wein zum ausgewählten Gericht passt. Ein inspirierendes Meisterwerk, auch für Wein-Freaks.

**Lokale Termine** Skrei – eine Fischdelikatesserie aus Norwegen steht noch bis 1. Februar auf der Speisekarte in der **Bürgerstube** in Lauffen. Reservierung unter Telefon: 07133/15585. Das Heilbronner Lokal **Ins Kistlein** in der Wilhelmstraße bietet noch bis 1. Februar Bodensee-Fischspezialitäten, insbesondere Bodenseefelchen. Jeden ersten Freitag und Samstag im Monat gestalten die **Stuben zum Viertelesschlotzer** in Lauffen einen Themenabend unter dem Motto: „Genuss im Überfluss“. Am 6. und 7. Februar, ab 18 Uhr, lockt folgendes Menü: Garnele in Zimt, Knoblauch und Vanille

auf Couscoussalat mit Fetakäse an Kürbisschaum mit Curry und Kaffee-Amaretti-Gewürz – Gefüllte Perlhuhnbrust in Orangen-Gewürzbuttermilch auf getrüffeltem Nudelrisotto mit Fontinakäse an Prosecco-Steinpilz-Sahne-Soße – Moussetörtchen von weißer Schokolade und brauner Kaffeebohne auf Bisquit mit Portweinkirschen. Preis pro Person: 34 Euro. Reservierung bis 1. Februar unter Telefon: 07133/9018191.

**Reiners Rosine** in Flein präsentiert am Sonntag, 1. Februar, das Sonntagsmenü „Vier Gänge – vier Weine: Neuseeland mit Fisch und Meeresfrüchten“: Jakobsmuscheln, Miesmuscheln und Garnelen im Paellasud mit Oliven-Kartoffelstampf und knusprigem Rochenflügel – Gebratenes Filet von Saint Pierre mit Rotweinschalottenkonfit an kleinem Brotsalat und Pflaumenkaffeereduktion – Geschmorter Ente mit Rotwein-Laktirzelee an Tempura von der Königskrabbe mit Raz el Hanout – Rosen-Quittentartelette an Kompott von Quitte und Ananas mit kandierten Rosenblättern und Ro-

senblüten-Quittenschaum. Menü inklusive Wein: 74 Euro pro Person. Beginn 12 Uhr. Anmeldung unter Telefon: 07131/30909. Am Samstag, 31. Januar, 19 Uhr, findet im **Alten Klosterhof** in Obersulm-Sülzbach ein Küchenfest statt. Zu Gast: Michael Schiefer vom gleichnamigen Weingut in Lauffen. Krenzent wird ein Acht-Gänge-Menü mit Wein und alkoholfreien Getränken zum Preis von 95 Euro: Mit Gewürzen gebeiztes Filet vom Label Rouge Lachs, eingelegte Schwarzwurzeln und Forellenkaviarsoße – Mediterraner Fischeintopf mit Sauce Rouille, Basilikum und konfierten Tomaten – Tandoori-Jakobsmuscheln Sous-Vide gegart mit Karotten-Ingwermousse, Daikon-Kresse und Kokos-Soße – Aufgeschlagenes Passionsfrucht-Winzersekt-süppchen – Wildschweinaultäschle in brauner Butter mit Apfelselleriepüree und ausgelassenem Speck – Gebrilltes Filet vom US-Beef mit Rosmarinkartoffeln und Gewürzjus – Lauwarmer Ziegenkäse mit Trauben-Sensorbet und krossen Brickteig – Dreierlei Des-

sertsinfonie. Die Gerichte werden nicht nach einer festen Speisefolge gekocht, sondern können in der Küche abgeholt und natürlich auch verzehrt werden. Auch mitkochen ist erlaubt. Reservierung unter Telefon: 07134/18855.

**Kontakt zur Redaktion** Telefon: 07131/615530, Fax: 07131/615435, E-Mail: [magazin@stimme.de](mailto:magazin@stimme.de).

## Sich freuen wie ein Schneekönig

**Serie: Redewendungen**  
Von **Stephanie Günzler**

Mit 25 Millionen Euro war der Lottjackpot gefüllt. Den zu knacken, ist Michael M. aus H. zwar nicht gelungen. Aber mit seinen fünf Richtigen sind trotzdem ein paar Tausender auf sein Konto geflossen. „Der hat sich gefreut wie ein Schneekönig“, beschreibt seine Ehefrau. Das sagt sie so dahin in ihrem Glück, weil das eben eine gängige Redensart ist. Wer dieser Schneekönig eigentlich ist, das ist ihr dabei ziemlich egal.

Sprachgeschichtlich interessierten Zeitgenossen jedoch erklärt der Duden Folgendes: Der Schneekönig ist im Grunde gar nicht existent. Vielmehr ist er eine landläufig, gebräuchliche Bezeichnung für den Zaunkönig. Und dieser fliegt im Unterschied zu vielen anderen Singvögeln auch im Winter in unseren nördlichen Breiten umher – sogar im Schnee. Und weil der kleine Piepmatz so herzerfrischend laut und melodisch zwitschert, könnte man sein Singen glatt als Ausdruck gesteigerter Freude interpretieren.

So richtig lauthals gesungen hat Michael M. aus H. allerdings nicht, als er seinen Sieg-Schein im Lottoladen eingelöst hat. Was hätten da denn auch die Leute gedacht: Der hat wohl nen Vogel?

### Literatur-Tipp

### Schminken für Profis

**KOSMETIK** Kevin Aucoin gilt als Star unter den Make-up-Künstlern und hat vom Topmodel bis zur Hollywood-Schauspielerin schon alles unter seiner Puderquaste gehabt. In seinem bildreichen Schmöcker „All about Make-up“ (Christian-Verlag, 159 Seiten, gebunden, 34,90 Euro) finden Schminkbegeisterte praktische Tipps auf Basis professioneller Schminktechniken. Schrittweise führen die Anleitungen mit Hilfe von Farbskizzen und genauen Anweisungen für jeden Gesichtstyp zu den verschiedensten Looks: dramatisch, glamourös, neutral. Genaue Erläuterungen und eindrucksvolle Fotografien erläutern alles zum Thema Make-up – von der klar konturierten Augenbraue bis zum Schmolle Mund. Das Buch ist nicht gerade eine kleine Schminkschule für den Alltag. Doch wer wirklich voll ins Thema einsteigen will, kann mit diesen Profitipps viel anfangen. *gün*



KEVYN AUCOIN

## Wild auf Wild und Wein

Von **Juergen Koch**

**Buchtipps** Dass zu einem guten Essen ein guter Wein gehört, ist unter Genießern unumstritten. Trifft man die richtige Wahl, kann der Wein den Genuss noch einmal steigern und Geschmacks-Nuancen herauskitzeln, die solo weder Wein noch Essen offenbaren. Trifft man die falsche Wahl, kann Wein ein Essen auch an die Wand fahren. Wer gegen solches Störfeuer gewappnet sein will, findet in Hans Stefan Steinheuers **Harmonie der Aromen – Einklang von Küche und Wein** (Tre Torri, 256 Seiten, 49,90 Euro) eine Fülle von Informationen und Anregungen, welche Weintypen und Rebsorten zu welchen Gerichten passen. Weil Sternekoch Steinheuer es konkret mag, stellt er in Zusammenarbeit mit seinem Chef-Sommelier Thomas Ritter acht sechsgängige Me-



nüs vor. Jeweils zu jedem Gang präsentiert das erfahrene Fein- und Weinschmecker-Tandem den passenden Wein einer bestimmten Rebsorte, ob Auxerrois, Spätburgunder oder Verdejo. Das macht zusammen 48 Gerichte und 48 Weine – von Weißburgunder zur Variation vom Milchkalb mit Kapern, Blumenkohl und Ei über Müller-Thurgau zur Atlantik-Rotbarbe aus dem Muskatblütenrauch bis zur Riesling Auslese zu Weinbergpfirsich-Cannelloni mit Crème-brûlée-Eis. Jedes der ausgefeilten Rezepte wird zunächst auf einer Seite ausführlich beschrieben und mit einem ganzseitigen Foto illustriert, ehe sich zwei weitere Seiten dem passenden Wein widmen. Um dem Leser die Primäraromen jeder Rebsorte möglichst anschaulich zu vermitteln, werden diese zu kunstvollen Stilleben arrangiert. So werden mit reifen Birnen, Wal-



Buchen Sie schon jetzt Ihre Hochzeit, Ihre Weihnachtsfeier oder Ihr Fest in Rauters Frankenhalle. Wir bieten Räumlichkeiten für 20/50/100/200 oder 380 Personen. Oder engagieren Sie Rauters Catering für Ihr Fest in Ihrer Firma oder in anderen Räumlichkeiten. Rauters Equipment vermietet Ihnen Geschir, Gläser, Tische, Tischwäsche, Stühle, Zelte u. v. m. Ab sofort frische Muscheln  
**Rauters Gute Stube**  
74257 Untereisesheim, Jahnstraße 16  
Tel. 07132 / 3413810, Fax 3413812  
[www.rautersgutestube.de](http://www.rautersgutestube.de)