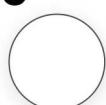


SÜDSCHWARZWALD vor 41 Minuten

Die Schwarzwälder Küche kann mehr als nur Torte: Neue Rezeptideen für Hobby-Köche



Traditionelle Schwarzwälder Gerichte neu interpretiert: Beim neuen Kochbuch „Schwarzwald Reloaded 2“ verraten 35 Spitzenköche ihre Lieblingsrezepte. Auch Köche aus der Region sind mit Beiträgen vertreten.



Kotelett vom Ochs mit Schwarzwälder Gremolata und Wurzelgemüse, gekocht nach dem Rezept von Jan Pettke. | Bild: Dimitri Dell

VON **MARKUS VON BERG**

Ab Mitte März hatten die Schwarzwälder Spitzenköche ungewohnt viel Zeit. Der erste Corona-Lockdown bescherte ihnen leere Tische. Die Schwarzwald Tourismus GmbH und das von Ulf Tietge verantwortete Magazin „#Heimat Schwarzwald“ nutzten das und konnten zahlreiche Küchenchefs für „Schwarzwald Reloaded 2“ gewinnen. Es ist eine Fortsetzung des 2018 erschienenen Kochbuchs „Schwarzwald Reloaded“. Wieder sollten „Klassiker der besten Küche Deutschlands neu interpretiert“ werden.

► So viele Sterne wie nirgendwo sonst

Die badische und die württembergische Küche zählen zu den besten Europas. Von in Deutschland von Guide Michelin mit mindestens einem Stern ausgezeichneten Häusern liegen 77 in Baden-Württemberg, das damit das Bundesland mit den meisten Sternerestaurants ist. Doch die Zahl der guten Restaurants und Gasthöfe ist viel größer. Gerade im Schwarzwald gibt es viele gute Adressen ohne Stern, die Feinschmecker anlocken.

35 Köchinnen und Köche haben sich an dem Projekt beteiligt. Anders als beim ersten Kochbuch sind dieses Mal auch vier aus dem Südschwarzwald dabei. Martin Buchleither vom Hotel-Restaurant „Mühle“ im Schopfheimer Ortsteil Gersbach, Max Goldberg vom Hotel „Mühle“ in Schluchsee sowie Karin und Wolfgang Hegar vom Hotel Gasthof „Sommerau“ in Bonndorf. Sie steuern jeder einige der zusammen über 100 Rezepte in dem Buch bei. Goldberg sein „Schweinebauch Gröstl mit Kopfsalat und koreanischem Sauerkraut“, die Hegars ihr „Sommerauer Kalbsrahmgulasch mit Pilzen und Butternüdèle“.

Bild: Team Tiedge

Aus Buchleithers Küche ließe sich nach seiner Anleitung sogar ein Menü zusammenstellen. Der Koch aus Gersbach trägt gleich fünf Rezepte bei: „Gersotto mit Ziegensalami und Gerstengraupen“, „Schwarzwälder Brottorte mit gebutterten Pfifferlingen“, „Bambi mit Käsekuchen und einer feinen Rauchforellen-Mayonnaise“, Hirschkalbsschnitzel auf Holunderrahm mit grünen Spätzle“ und „Gebranntem Camembert mit Haselnussbutter und Balsamicozwiebeln“.

Traditionelle Gerichte im Fokus

Manche Küchenchefs interpretieren den Begriff der Regionalküche etwas weit. So tischt Sternekoch Daniel Fehrenbacher vom Lahrer Hotel Restaurant „Adler“ „Ras el-Hanout und Aubergine“ auf. Das aus Nordafrika kommende vegetarische Schmorgericht ist sicherlich lecker, denn es avancierte zur Leibspeise von „#Heimat Schwarzwald“-Chefredakteur Ulf Tietge. Doch das sollte eigentlich nicht zur Aufnahme in den Katalog der Schwarzwälder Küche genügen.

Aber die meisten Rezepte im Buch interpretieren tatsächlich traditionelle Gerichte neu oder verwenden eingeführte regionale Produkte auf neue Art. Ein Beispiel dafür mag das „Vitello tonnato mit Kalbsrücken und Bachsaibling“ von Renee Rischmeyer sein, der in der „Linde“ im Freiburger Stadtteil St. Georgen kocht. Oder das Tanne mit Haselnuss und Preiselbeeren von Tobias Wussler, der im „Ponyhof“ in Gengenbach am Herd steht.

Jedes Rezept nimmt zwei Seiten ein. Auf der einen werden die Zutaten genannt, die sich in der Regel alle leicht im Lebensmittel- oder auf dem Wochenmarkt beschaffen lassen, und die Zubereitungsschritte beschrieben.

Die andere Seite zeigt das entsprechende Gericht, professionell fotografiert von Jigal Fichtner, Dimitri Dell, Jan Reiff und Hubert Grimmig. Ebenfalls auf eine Doppelseite stellen sich die Köche jeweils vor. Eine Küchenkunde führt in die Grundlagen der Schwarzwälder Küche ein. An „Schwarzwald Reloaded 2“ werden vor allem ambitionierte Hobby-Köche ihre Freude haben.

„Schwarzwald Reloaded 2 – Klassiker der besten Küche Deutschlands neu interpretiert“, herausgegeben von Ulf Tietge, Verlag Team Tiedge. 288 Seiten, 29,80 Euro.

Unser bestes Angebot ist wieder da: die Digitale Zeitung + das neuste iPad für 0€
