Spezialitäten aus der Spargelregion

Der Spargel gilt als König der Gemüse unserer Region. Die Krönungsfeierlichkeiten finden in den Restaurants und Gasthäusern im Spargelland statt. Eine a3regional-Genussauswahl von Jürgen Kannler

Gasthof Giggenbach – Am südlichsten Zipfel unserer Region

Martin Giggenbach führt seit 25 Jahren das gleichnamige Gasthaus in Baindlkirch bei Ried, am südlichsten Zipfel unserer Region. Seit 1927 ist der Hof in Familienbesitz. Mit Stolz präsentiert er den schmucken Saal für 180 Personen. Ein gefragter Ort, nicht nur für zünftige Hochzeiten. Die Gaststube ist mit ihren 25 Plätzen dagegen eher gemütlich. Hier und im kleinen Nebenzimmer treffen sich Vereine und haben einige Stammtische ihre Anlaufstelle. Spargel gehört für den Küchenmeister in der Saison auf die Tageskarte. Eine besondere Attraktion aber ist das Spargelbüfett (Erwachsene 19 Euro, Kinder 10 Euro) beim Giggenbacher, zu dem sich bis zu 120 Spargelliebhaber treffen. Jeden Montag und Freitag lädt er zu Suppe, Salat, Auflauf, Spargel pur und mit Schnitzel, Schinken, Kartoffeln und verschiedenen Saucen. Wer hier nicht rechtzeitig reserviert, geht oft leer aus. Bei der Terminplanung stimmt sich der leidenschaftliche Jäger mit Kollegen aus der Region ab. Den Spargel für diese Festessen liefert der Wolf aus Ebersried. Dass dieser ein paar Hundert Meter hinter der Grenze des Wittelsbacher Lands angesiedelt ist, ficht den Spezialitätenwirt nicht an. Solche Grenzen sind vielleicht für Politiker von Bedeutung, für ihn zählen die Nähe zum Wolf, der keine drei Kilometer vom Gasthaus entfernt seinen Hof hat, und die Qualität der Ware. Seine besondere Empfehlung ist der Ox mit Spargel und Kartoffeln (15,80 Euro inkl. Salat). Er nimmt dafür ein schönes Schulterstück vom heimischen Weideoxen (Hofmetzgerei Ottillinger) und lässt diesem 12 bis 14 Stunden Zeit, bei niedriger Temperatur zu garen. Dazu serviert er eine frische Kräuter-Hollandaise. Das Bier beim Giggenbacher stammt von Franziskaner und Spatenbräu. Kulinarische Abwechslung holt sich die Familie Giggenbach bei den Kollegen vom Ristorante Da Daniele in Mering.
www.gasthof-giggenbach.de **Telefon: 08202 – 8349**

Gasthaus Schlemmer – Etwas besonders Gutes

Das Gasthaus Schlemmer steht seit über 150 Jahren an der Straße zwischen Mühlhausen und Thierhaupten, in der Ortschaft Unterach bei Rehling, um genau zu sein. Christoph Strobl hat das Anwesen von seinen Eltern übernommen. Seine Mutter hat in der einstigen Bierwirtschaft die ersten Akzente für gutes Essen gesetzt und so auch mit den großen Spargelessen angefangen. Zuerst hat sie das begehrte Gemüse noch selbst gezogen, gleich beim Haus. Später war die Nachfrage zu groß. Ihr Sohn setzte an dieser Tradition an. Er widmet dem Spargel eine schöne Karte mit rund zehn feinen Gerichten, die bei aller Bodenständigkeit auch von seiner Zeit in großen Häusern und bei erfahrenen Küchenmeistern erzählt.
Wieder zurück in der alten Heimat baute Strobl mit dem nötigen Gespür und gemeinsam mit seiner Frau das Gasthaus aus. Noch heute trifft sich hier ein Stammtisch und wenn Leute, die es wissen müssen, sagen, dass der Schlemmer gehobene Küche bietet, dann meinen sie, dass es dort immer etwas besonders Gutes gibt, wie zum Beispiel im Haus gepökelte Schweinebäckchen, sehr fein angerichtet mit einer Bärlauch-Tomaten-Vinaigrette als Beilage zum frischen Spargelsalat (10,50 Euro) – eine Köstlichkeit, die in unserer Region nur schwer zu finden ist. Bei der Führung durch das Gasthaus erzählt Strobl von seinen regionalen Partnern. Den Spargel liefert der Krucker aus Kühbach, das Wild von Gumppenberg aus Pöttmes, das Fleisch kommt vom Metzger Baur aus dem Allgäu und die Eier vom Schleicherhof aus Rehling-Allmering gleich in der Nachbarschaft. Dort findet sich auch der Hof vom Happacher, der die Kartoffeln liefert. Das gepflegte Weizen kommt beim Gasthaus Schlemmer von Gutmann, das Dunkle aus Andechs und das Helle ist von Augustiner. Auswärts tafelt die Familie gerne im Restaurant El Greco in Steppach. **www.gasthaus-schlemmer.de** **Telefon: 08237 – 244**

Gasthof zum Schloß – Hier kocht die Chefin

Der Gasthof zum Schloß in Stätzling kommt recht bodenständig daher. Allzu viel Schnickschnack scheint Hildegard Haugg fremd. Seit 33 Jahren ist sie die Schlossherrin hier. Im Zentrum der Wirtsstube steht ein großer Tisch, darauf ein Osterstrauß, geschmückt, wie es sich gehört, mit allerhand bunten Eiern. Drum herum drapiert die Chefin eine Vielzahl von Gläsern mit Marmeladen, Gelees, Essig und anderen selbst erdachten und gemachten Köstlichkeiten aus ihrer Küche. Darunter einige Besonderheiten, die es nur höchst selten zu verkosten gibt, wie die Aroniabeeren vom Schlehendorn. Die Wirtin kombiniert den herb-eleganten Geschmack dieser sehr vitaminreichen Frucht mit der süßen Kraft der Marille. Den Gästen gefällt das Angebot. Der Gasthof zum Schloß hat viele Stammgäste. Das alte Gemäuer liegt etwas abseits. Der Durchgangsverkehr hat sich neue Wege gesucht. An Arbeit mangelt es hier nicht. Die Gaststube und der historische Gewölbekeller sind gut belegt. Im Sommer sitzen die Gäste gern im Hof. Auch der Mittagstisch wird gut angenommen. Viele Gäste schätzen das schöne Salatbüfett im Schloß. Es zeigt sich an einigen Kleinigkeiten, dass hier eine Frau das Sagen hat. Sie bereitet für uns eine Portion Schlemmerspargel (15,50 Euro) zu. Die weißen Stangen liefert der Lindermeir aus Haunswies. Zum gekochten Spargel kommen Emmentaler, gekochter Schinken und etwas Sauce Hollandaise, dann wird das Ganze unterm Salamander überbacken, bis die Farbe stimmt. Dazu gibt es Salzkartoffeln vom Högerhof und Salat vom Büfett. Wo immer es sinnvoll ist, bedient sich Hildegard Haugg für ihre Küche lokaler Produkte. So kommen die Eier vom Erzeugerhof Winter, das Mehl aus der Putzmühle, der Ox von der Hofmetzgerei Ottillinger, das Wild aus Wulfertshausen, Fleisch vom Metzger Bichlmeier in Aichach-Unterschneitbach und das Bier aus Kühbach. Wenn es die Zeit erlaubt, besucht Hildegard Haugg Kollegen von den Spezialitätenwirten, wie die Familie Fuß vom Gasthaus Goldener Stern zu Rohrbach.
www.gasthof-zum-schloss.de **Telefon: 0821 – 783 484**

Kühners Landhaus – Lust, gelegentlich neue Wege zu gehen

Andreas Kühner ist einer dieser jungen Küchenchefs unserer Region, die mit Sachverstand, Raffinesse und der Lust, gelegentlich neue Wege zu gehen, für frischen Wind in der lokalen Gastronomie sorgen. Nach einem BWL-Studium und einem Abschluss in Tourismusmanagement übernahm er Verantwortung im elterlichen Betrieb. Seit 30 Jahren gehört seiner Familie das Kühners Landhaus in Kissing. In dieser Zeit mauserte es sich zu einer festen Größe auf der kulinarischen Landkarte, nicht nur im Wittelsbacher Land und im benachbarten Augsburg. Neben den Klassikern, die in keiner anständigen bayerisch-schwäbischen Küche fehlen dürfen, legt der Juniorchef viel Engagement in die Entwicklung neuer Rezepte. Bei diesen Kreationen blitzt immer wieder sein Spaß an mediterranen Genüssen auf, die er geschickt mit lokalen Produkten zu kombinieren weiß. Ein gutes Beispiel für diese Küchenallianz über den Alpenhauptkamm hinweg sind die hausgemachten Spargel-Bärlauch-Ravioli (11,90 Euro), die bei Kühner als Vorspeise auf der Spargelkarte angeboten werden. Damit die feinen Teigtaschen nicht zusammenfallen, schwenkt sie Kühner vor dem Servieren mit etwas Butter in der heißen Pfanne. Gekrönt wird diese Spezialität von luftgetrocknetem, hauchdünn geschnittenem Schinken vom Wittelsbacher Weideoxen. Auch in Kühners Landhaus vertraut man dabei auf die Qualität der Hofmetzgerei Ottillinger. Seinen Spargel bezieht der Küchenchef vom Spargelhof Wolf. Kulinarische Abwechslung findet Andreas Kühner natürlich beim Italiener. So ist er gerne Gast im Pastissima bei der Familie Siniscalchi.
www.kuehners-landhaus.de **Telefon: 08233 – 200 05**

Andechser – Starke lokale Bezüge

Bevor Christian Baumüller vor 17 Jahren den Andechser in Mering zu dem machte, was er heute ist, ließ sich der Küchenmeister ordentlich den Wind der großen, weiten Welt um die Nase wehen. Zu seinen Stationen zählten auch berühmte Küchen in den Promihochburgen Sylt und Kitzbühel. Wer sein Gasthaus direkt am Marktplatz in Mering betritt, spürt recht schnell, dass die Welt- und Weitläufigkeit dieser Destinationen dem Gefühl Baumüllers für die Stärke lokaler Bezüge nichts anhaben konnten. Der Charme der Räumlichkeiten, in denen vor dem Andechser ein angesehenes Kaufhaus angesiedelt war, wurde samt den prächtigen, offenen Treppen in das Gasthaus hinübergerettet. Hier fühlen sich die Einheimischen ebenso wohl wie Gäste von nah und fern. Eine Tatsache, die sich nicht zuletzt in der großen Zahl der Stammgäste manifestiert. Zum feinen Bier, dessen Herkunft der Andechser voller Stolz im Namen trägt, gibt es hier eine regionale Küche, die mal deftig, mal leicht daherkommend ihre Liebhaber hat. Die Basis für die Spargelkarte liefert seit Jahren der Hörmann aus Schrobenhausen. Für seinen Wittelsbacher Spargelsalat auf Rucola und Sauce Hollandaise (12,90 Euro) grillt Christan Baumüller weißen und grünen Spargel zu gleichen Teilen, bis die nicht zu dicken Stangen den rechten Biss haben. Verfeinert wird nun mit Olivenöl, die besondere Note liefert eine Erdbeer-Vinaigrette. Privat besucht Familie Baumiller gerne die Kollegen vom Ristorante La Terrazza in Prittriching. **www.andechser-mering.de** **Telefon: 08233 – 744 150**

Lokale Würze

Von Gudrun Glock

Heimisch und somit regional sind Gewürzpflanzen für mich dann, wenn sich hiesige klimatische Eigenheiten als optimale Lebensbedingungen für sie herausstellen.

Das ist meiner Gartenpopulation auf den ersten Blick anzusehen. Denn sie steht so kraftvoll da, wächst und gedeiht und lässt sich durch unser Klima nicht so leicht aus dem Tritt bringen. Sie trägt jede Menge Blüten und bringt daraus ihre Früchte, die umwerfend aromatischen Gewürzsamen, hervor. Bestenfalls vermehrt sie sich ohne mein Zutun, und voilà, nächstes Jahr grüßt sie von Neuem.

Ob einjährig, mehrjährig oder ausdauernd, Kräuter- und Gewürzpflanzen benötigen nicht viel und wachsen ziemlich schnell. Eher nährstoffarme, trockene Böden, viel Licht und Wärme, also ein sonniger Platz in einem windgeschützten Eck, das reicht den genügsamen Küchenhelfern normalerweise aus. Die meisten kann man direkt an Ort und Stelle aussäen, ohne sie lange auf der Fensterbank vorzuziehen. Nur dann gießen, wenn es wirklich zu trocken wird, und darauf achten, dass sich die Nässe nicht staut. Wirklich schwierig beim Anbau kann es nur werden, wenn die Witterung lange zu feucht bleibt und einem die Schnecken zuvorkommen.

Man schneidet schon bald nach der Saat das Kraut, wie z.B. beim Koriander. Später pflückt man die Blüten, z.B. von der Brunnenkresse oder vom Gewürzfenchel für Salate. Im Spätsommer erntet man die Samen und konserviert so das Licht und die Wärme des Sommers für die kalten Tage.

Warum ich meine Kräuter und Gewürze selbst anbaue? Aromatischere Zutaten für meinen Gemüseeintopf habe ich noch nie und in keinem Supermarkt finden können. Der bloße Anblick und der Duft meines Gewürz- und Kräuterreiches machen Appetit und inspirieren mich zu immer neuen Rezeptkreationen.

Hier ein paar Anregungen für deinen Garten: Anis nimmt man in unserer Küche für Brot und Gebäck sowie Hustentee, in der asiatischen Küche gerne auch für Gemüse. Bockshornklee gilt als blutreinigend und stoffwechselanregend. Man kann ihn für alle herzhaften Gerichte verwenden. Den Samen allerdings nur fein dosieren, sonst wird das Essen bitter. Die fiedrigen Blätter des Fenchels schmecken erfrischend im Salat und die Samen in herzhaften und süßen Speisen gleichermaßen. Beim Kümmel braucht es etwas Geduld, denn die Samen werden erst im zweiten Jahr ausgebildet. Fenchel und Kümmel gelten als blähungslindernd und sind daher für alle Kohlarten und Hülsenfrüchte sehr empfehlenswert. Die Samen des Senfs kann man zu Senf verarbeiten, beim Einmachen von Gurken zugeben oder zu Beginn des Kochvorgangs im Fett aufplatzen lassen, was Gemüsegerichte mit einem umwerfenden Geschmack unterlegt. Weitere regionale Gewürzpflanzen sind unter anderem Kapuzinerkresse, Ringelblumen, Wacholderbeeren, Klee oder Meerrettich.

Für **Gudrun Glock** *ist Ernährung das zentrale Thema ihrer Arbeit. Für sie ist Essen kein bloßer Kampf gegen den Hunger, sondern spendet Vitalität, Freude und Ausstrahlung. Sie vermittelt die Vielfarbigkeit des Kochens in ihren Kochkursen und Fastenwochen, als Beraterin in Fragen der Ernährungs- und Lebensweise oder ergänzt durch Yoga auch im Allgäu und auf Mallorca.*