



TEXT: PASCAL CAMES FOTO: JIGAL FICHTNER



Das Beste aus beiden Welten

WO BADEN AUF ÖSTERREICH TRIFFT, SIND NICHT NUR DIE KNÖDEL EINE RUNDE SACHE

Felix Austria. Glückliches Österreich! Dank seiner kulinarischen Vielfalt ist das kleine Österreich ein Glücksfall für Schlemmer und Genießer. Hier finden sich Mehlspeisen aus Böhmen, die Leichtigkeit der Italiener, die Schärfe der Ungarn und Rustikales aus dem Gebirge. Das glückliche Land liegt zwar von Oberkirch aus gesehen 350 Kilometer im Osten, aber ein kleines Stück davon direkt auch vor der Haustür.

Und hier sagen die Oberkircher Katja Meier und Ralph Meier-Deninger freundlich Servus. Sie ist die Frau fürs Management, er ist der Chef in der Küche. Beide sind durch gute Häuser geschult: Katja Meier im Bareiss, Baiersbronn, Ralph Deninger auf der Bühlerhöhe und im Wirtshaus zur Brezn, wo er auch Rezepte mitentwickelte. Sie wurden fit für Essen, Hotellerie, Bankett. Bei Käfer in München lernten sie sich kennen – und lieben.

Wie das so ist in der Gastronomie, wollen gerade die Besten sich selbst verwirklichen. „Vielfalt, unbegrenzte Möglichkeiten und sein eigener Chef sein“ waren die Beweggründe des Gespanns Meier-Deninger für ein eigenes Haus. In ihrer letzten Station, München, kristallisierte sich das Projekt Salzburg heraus. In der Mozartstadt wollten sie eine Confiserie übernehmen und gleichzeitig warme Küche anbieten. Das Beste aus beiden Welten eben – und das schön durch die badische Küche geerdet. Aber als Katja Meier mit dem ersten Kind schwanger wurde, fanden sie ein Leben auf dem Land angebrachter. Im Badischen – Heimat! – wollten sie „mit umgekehrten Vorzeichen“ (Katja Meier) ein Gasthaus führen, also badische Küche mit österreichischen Einflüssen. In Gaisbach, Oberkirch, wurden sie fündig. Großes Gasthaus, große Gartenwirtschaft, fantastische Weine – keine Frage, die beiden waren nicht nur heim-, sondern auch angekommen.

Sie sind stolz darauf, dass es auf ihrer Karte viele Gerichte gibt, die ihre Fans haben. Die einen setzen sich wegen Cordon bleu und Rösti in den gemütlichen Gastraum, die anderen wegen Kaiserschmarren, Schlutzkrapferl (Ravioli) und Maultaschen, die es sogar vegetarisch gibt. Auch die Knödel schmecken köstlich und sind schön anzuschauen, wenn sie in der gebutterten Pfanne goldbraune Farbe und rustikales Aroma kriegen. Zu den hauseigenen Klassikern kommt Saisonales, wie Spareribs und Forellen im Sommer. Frische ist natürlich Ehrensache. Der Metzger ist in Oberkirch, das Wild schießt ein Jäger aus Zusen-

hofen, zwei Frauen aus den Nachbarorten backen gutes Brot und das Saison Gemüse stammt vom Bernhardshof, zählt Katja Meier stolz auf.

Beim Thema Frische darf man sich auf den Sommer freuen. Dann zaubern sie ein gutes Dutzend Sorbets, sogar mit Kräutern. Das Schmuckstück des Hauses, die Gartenwirtschaft, wird eröffnet und der Gaisbacher Hof wird zum zünftigen Stadl, fast wie in München. „Schöner“, lacht Katja Meier, „weil man bei uns nicht so eng sitzt.“ Ja, nicht nur Felix Austria hat in Oberkirch eine Heimstatt, sondern auch bayrische Lebensart. Passend dazu der Wandspruch in der Gaststube: „7 Bier san a Schnitzel und dann hast no nix drunga.“ Dann aber Wein, oder?

Gaisbacher Hof: Gaisbach 1, 77704 Oberkirch

Telefon: 0 78 02 / 9 27 80 www.gaisbacherhof.de

Geschmortes von der Rehkeule

ZUTATEN (6 PERSONEN) 1 ausgelöste Rehkeule (ca. 1,8 kg), Thymian, Rosmarin, Salbei, 12 Wacholderbeeren, 1 Prise Salz, weißer Pfeffer, 2 Pimentkörner, 60 ml Pflanzenöl, 1 Zwiebel, 1 Karotte, 1 Stück Knollensellerie, 1l Wild-Grundfond, 0,75l Oberkircher Spätburgunder Rotwein, 3 EL Preiselbeeren, 1 TL Speisestärke

ZUBEREITUNG: Gesäuberte, gewürzte und mit Küchengarn gebundene Rehkeule kurz von allen Seiten in der Pfanne anbraten, grob zerkleinertes Gemüse hinzugeben und kurz drauf mit Fond und Rotwein aufgießen. Alles in einen Topf geben und diesen ohne Deckel in einen vorgeheizten Ofen (120 °C) stellen. Regelmäßig mit Fond übergießen. 1–1,5 Std. schmoren, 1- bis 2-mal wenden. Bei 68 °C Kerntemperatur (Fleisch) Ofen auf 80 °C reduzieren, 1 Std. weiterschmoren. Soße mit Preiselbeeren verfeinern, durch Sieb passieren, nach Belieben einkochen und mit Stärke-Wasser-Gemisch binden. Keule in Scheiben schneiden und mit Soße, glasierten Maronen, Gemüse und Semmelknödeln, Spätzle oder Nudeln servieren.

Weinempfehlung:

2012 Collection Oberkirch Spätburgunder Rotwein Spätlese