

Wilde Küche



Wir fahren in die frische Schwarzwaldluft nach Sallneck, einem kleinen Bergdorf in 700m Höhe, blicken unterwegs in die Schweizer Alpen und besuchen Axel Krause, der seit 17 Jahren Küchenchef im Landhotel Hirschen ist.

Obwohl wir im Hirschen sind, gibt es ein Reh zu zerlegen, das zuvor noch im umliegenden heimischen Wald graste. „Wir nehmen das, was unser benachbarter Jäger Hubert bringt, mal Hirsch, Reh, Gamswild oder Wildschwein“, sagt Axel und legt das abgezogene und bereits ausgenommene Reh auf den Hackklotz. Mit geschickten Händen und scharfem Hack- und Ausbeinmesser zerwirkt er das Tier in essbare Einzelteile: Lende, Keule, Blatt, Rücken, und Filet. Fett, Knorpel und eventuelle Blutergüs-

se vom Einschuss werden entfernt und so wird das Wildfleisch vakuumiert in den Kühlschrank gelegt und am Abend verarbeitet zu traditionellen Gerichten wie Rehragout „Försterin Art“ mit Pfifferlingen, Rehschnitzel aus der Keule in Pfifferlingrahmsauce, oder Rehrücken „Baden-Baden“ mit Preiselbeerbirnen, dazu natürlich traditionsgemäß Rotkohl, hausgemachte Spätzle, oder Kartoffelkroketten und Salatteller. Der Wilderer-Teller ist dabei das begehrteste Gericht. Ein Genuss für den Feinschmecker.



Frischer Wind

Gastgeber Birgitt und Thomas Brunner haben in der 4. Generation den Hirschen übernommen. Das bedeutet frischer Wind mit dem neuen Hirschenwirt, jedoch das „Amuse gueule“ heißt immer noch Tages-suppe. Thomas verbindet seine neue Philosophie mit der alten Tradition.

Die Küche ist bodenständig und ehrlich. Be- liebt sind auch Wildschweingerichte sowie Fisch- und Fleischspezialitäten.

Die Produkte kommen aus hochwertigem regionalen Anbau der umliegenden Bau- ernhöfe, sowie fangfrischer Fisch aus dem Forellenteich. Der Bauer Martin Knoll lie- fert Ur-Tomaten, Steckrüben, Karotten und Bohnen. Auch neue Gemüsesorten werden auf Wunsch des Küchenchefs gezüchtet. Das Wienerschnitzel ist vom Kalb (wie es sich gehört) und alles andere sowieso hausge- macht. Mit „Weinbergsschnecken“, „Toast Hawaii“ und „Strammer Max“ hält der Juni- orchef alte Traditionen und Essgewohnhei- ten aufrecht, worüber sich besonders die Stammgäste erfreuen. Für die jüngere Ge- neration jedoch kommen vermehrt vegetari- sche Gerichte, wie Risotto, Gemüse al dente



Vorbereitung für das Wildschweinragout in Sauerrahm, hausgemachten Spätzle, Preiselberren, Champignons und Salatteller.

oder Pastagerichte mit frischen Pilzen und fei- nen Kräutern auf den Tisch.

Für den Schwarzwalbegeisterten steht für ei- nen erholsamen Urlaub alles zur Verfügung, ob Sommer oder Winter. Ob drinnen oder draußen, für Leib und Wohl ist gesorgt, selbst

die Kinder können sich auf dem anliegenden Spielplatz austoben.

Weitere Infos unter:

www.gasthof-hotel-hirschen.de

Text & Fotos: Hessel-Kommunikation

