

Landgasthof Kreuz

Im „Kreuz“ kommen die Blüten auf den Teller

BAD WALDSEE - Zitronenthymian, Ananassalbei oder Schokoladenminze statt immer nur Schnittlauch, Petersilie und Dill - seit aus Omas Garten ein gut sortierter Bio-Kräutergarten wurde, spielen in der Küche von Horst Schmidt im Landgasthaus Kreuz in Mattenhaus Kräuter und Blüten die Hauptrolle.

Von unserer Mitarbeiterin
Dagmar Brauchle

Die „Crème brûlée“ wird im guten alten Weckglas serviert. Der Zweig Rosmarin auf der Creme sieht ungewöhnlich, aber sehr attraktiv aus. Gelbe Blütenblätter von Ringelblumen zieren den Teller. Das Auge, das bekanntlich mitisst, glänzt schon voller Vorfreude. Mit dem Öffnen des Glasdeckels kommt die Nase zu ihrem Erlebnis. Ein Hauch von Rosmarin mischt sich in die feine Süße frischer Sahne. Und dann, endlich, jubelnde Zunge und Gaumen. Die würzige Kruste des karamellisierten Zuckers, die zarte Creme und das leichte Aroma des Rosmarins.

Rosmarin, in der gemütlichen Gaststube des „Kreuz“ als „Kraut des Monats“ ausführlich beschrieben, kann man sich gut im deftigen Lammragout vorstellen. Mit einer gebrannten Creme, dem französischen Dessert-Klassiker Crème brûlée, würde

sie der Küchen-Laie wohl nicht spontan kombinieren. Aber Küchenmeister Horst Schmidt ist ja alles andere als ein Laie. Und er hat festgestellt: „So ein Kräutergarten übt einen sanften Druck auf die Kreativität aus. Denn die Kräuter wachsen und blühen und wollen verwendet werden.“ Und so bekommt die Crème brûlée bei Horst Schmidt ein raffiniertes i-Tüpfelchen namens Rosmarin.



**Gutes
von hier**

Eine saisonale Küche mit regionalen Produkten zeichnet die Küche seines „LandZunge“-Betriebes aus. Und seit hinterm Haus allerlei aromatische Kräuter wachsen, sind diese von der Speisekarte nicht mehr wegzudenken. Wobei Horst Schmidt die schwäbische Küche nicht vernachlässigt, sondern mit der Kräuternote noch unterstreicht. Die Idee zum Kräutergarten hatte seine jüngere Schwester Sandra. „Als ich den seit einigen Jahren brach liegenden Garten unserer Oma in Parkplätze verwandeln wollte, hat sie ihr Herz für den Garten entdeckt“, lacht er.

Der von Sandra Schmidt liebevoll und nach überlieferten Vorgaben zwischen Buchshecken und Rosen

angelegte und gepflegte Bio-Kräutergarten wurde immer größer und nach und nach fanden immer mehr Kräuter und Blüten ihren Weg in die Küche und auf die Teller der Gäste. Sechs oder sieben Jahre ist das jetzt her. „Kochen und Genießen“ ist es, was Horst Schmidt in seiner Küche antreibt. Und seine Schwester Sandra hat derweil anfangs im Service Überzeugungsarbeit geleistet. Tulpen- und Malvenblüten auf dem Essen? Exotisch anmutende Sachen wie Löwenzahnblüten-Eis? Das war den Gästen mitunter suspekt. Wobei Kräuter und Blüten im Essen natürlich keine neue Erfindung sind.

„Unsere Oma hat früher schon mit Blüten gekocht. Etwa in der schlechten Zeit, als Eier knapp waren. Da hat sie die Spätzle mit Ringelblumen schön gelb bekommen.“ Sandra Schmidt hat inzwischen das Gefühl, „dass die Leute offener sind für Neues.“ Und sie freut sich, wenn ein Kraut am Tisch herum gereicht und befüllt und gerochen wird, weil „die Leute häufig gar nicht wissen, was sie da auf ihrem Teller haben.“

Ein unterhaltsamer Aspekt, der die Mahlzeit noch kommunikativer und sogar lehrreich macht. Während die Identifikation von Rosmarin manchen Gästen schwer fällt, dürfte dies beim Chili kaum ein Problem sein. Mit mexikanisch inspirierten Gerichten wird Horst Schmidt im November der scharfen Schote huldigen.



Arbeitet gerne mit Kräutern und Blüten: Horst Schmidt vom Landgasthof Kreuz in Mattenhaus bringt seinen Gästen auf dem kulinarischen Wege die Kräuterkunde bei.
Foto: privat

Rezept

Horst Schmidts Crème brûlée mit Rosmarin

Zutaten: 400 ml Sahne, 200 ml Milch, 90 g Zucker, 4 Eigelb, 1 Zweig Rosmarin, ca. 2 EL brauner Zucker

Den Ofen auf 150° vorheizen. Sahne und Milch mit der Hälfte des Zuckers und dem Rosmarinast aufkochen lassen. Topf vom Herd nehmen und 15 Minuten ziehen lassen. Inzwischen die Eigelbe mit dem restlichen Zucker verühren, aber nicht schaumig schlagen. Die warme Milch-Sahne-Mischung in die Eigelbmasse rühren und gleich durch ein feines Sieb gießen. Dann in kleine

Förmchen (feuerfest, nicht allzu tief) gießen. Vorsichtig, damit keine Blasen entstehen und die Creme später eine glatte Oberfläche hat. Und nicht mehr als 100 ml pro Schale, damit die Creme gleichmäßig stocken kann.

Die Schälchen in ein tiefes Ofenblech stellen und in den Ofen schieben. Dann so viel heißes Wasser in das Blech gießen, dass die Schälchen zu einem Drittel im Wasser stehen. Die Creme ca. 40 bis 50 Minuten im Ofen stocken lassen. Sicherheitshalber immer wieder kontrollieren. Die

Creme ist dann fertig, wenn sie in der Mitte gerade nicht mehr flüssig ist. Die fertige Creme mind. eine Stunde erkalten lassen. Kurz vor dem Servieren die Grillfunktion des Backofens einstellen.

Die Creme gleichmäßig und dünn mit braunem Zucker bestreuen und sofort in der obersten Schiene direkt unter dem Grill goldbraun karamellisieren. Das geht natürlich auch ganz professionell mit einem Flammbrenner oder Bunsenbrenner. Creme sofort servieren oder selbst genießen. (db)

Benefizkonzert

Fünf heimische Interpreten begeistern das Aulendorfer Publikum

AULENDORF (bay) - Ein großer Zuhörererkreis hat am Sonntag in der Pfarrkirche St. Martin in Aulendorf ein besonderes Benefizkonzert zugunsten der Jugendförderung in der Stadt erlebt. Als die letzten Akkorde im Gotteshaus ausklangen, reagierte das Publikum spontan, erhob sich von den Plätzen und klatschte Beifall.

Als die beiden Hänslers-Brüder, Adrian auf der Orgel und Severin mit der

Trompete, das Konzert mit Georg Philipp Telemanns berühmten „Air de trompette“ eröffneten, hielt das Publikum den Atem an; es wollte eigentlich nach den festlichen Klängen sofort applaudieren, aber Edmund Butscher hatte in seiner kurzen Begrüßung darum gebeten, mit dem Beifall bis zum Schluss zu warten. Das Duett Hänslers/Hänslers wurde einst beim Bundes-Wettbewerb „Jugend musiziert“ mit einem dritten Preis ausgezeichnet. In rascher Fol-

ge kam beim Benefizkonzert in der Aulendorfer Pfarrkirche St. Martin ein musikalischer Höhepunkt nach dem anderen.

Panflötist Edmund Butscher, der Initiator und Organisator des Benefizkonzertes, interpretierte Lupenrein, begleitet von Adrian Hänslers, Orgel, das „Largo“ aus der „Sinfonie Nr.9“ von Antonin Dvorak. Glanzpunkt war danach das „Ave Maria“ von Franz Schubert; spätestens jetzt hätte man eine Stecknadel fallen hö-

ren. Nach dem „Konzert in Es-Dur für Orgel und Trompete“ von Joseph Haydn war das bekannte „Trumpet Tune“ von John Stanley im Programmablauf. Sehr gut kamen auch Stücke aus dem Ursprungsland der Panflöte, nämlich Rumänien, an, einmal ein folkloristischer Rundtanz, zum anderen eine „Diona“, typisch für das Instrument aus dem Banat, begleitet vom Orgelspiel.

Carina und Sandra Daiber haben beide nie Gesangsunterricht genom-

men, sind 27 und 22 Jahre jung und feierten mit ihrem ersten Auftritt in der Pfarrkirche St. Martin sozusagen Premiere. Und was für eine! Gleich nach den ersten Tonfolgen, begleitet von Edmund Butscher, Gitarre, kam ein Gänsehautgefühl auf. Kräftig, bravourös im Umgang mit ihren ungeahnten stimmlichen Möglichkeiten. Atemloses Staunen und Stille.

Wenn man sich vorstellt, dass bei dieser Veranstaltung mehr oder weniger Amateure im Altarraum standen, die mit ihrer bescheidenen, ungekünstelten Art quasi einen „Brückenschlag“ in Sachen Musik-Interpretation wagten und vollbrachten, dann ist vom Verstand her nur bescheiden zu kommentieren: Hut ab! Das war eine Meisterleistung! Zuga-

ben folgten. Übrigens ohne Mikrofone und Verstärkeranlagen. Dem musikalischen Multitalent Edmund Butscher gelang mit dieser Veranstaltung fast aus dem Handgelenk heraus ein großer Wurf.

Unterstützt wurde das musikalische Quintett nicht nur von der Raiffeisenbank Aulendorf, sondern auch durch die Stadtverwaltung, sowie von der katholischen Kirchengemeinde St. Martin. Ein Lob an den neuen Stadtpfarrer Anantham Antony, der das Gotteshaus für den guten Zweck öffnete. Und schließlich profitieren vom ersten dieser Benefizkonzertreihe - zwei weitere sind geplant - der Jugendfußball, die Jugendarbeit der Stadt und der Musiknachwuchs.

Traueranzeigen

Nachruf

Wir trauern um den langjährigen Vorstandsvorsitzenden der Kreissparkasse Ravensburg
Herrn Sparkassendirektor i. R.

Gerhard Jüngling

der am 23.10. im Alter von 76 Jahren nach kurzer, schwerer Krankheit verstorben ist.

Herr Jüngling übernahm im Jahr 1968 seine verantwortungsvolle Aufgabe als Vorstandsmitglied bei unserer Sparkasse. Im Jahr 1976 wurde er zum stellvertretenden Vorstandsvorsitzenden bestellt, und er war dann ab 1991 als Vorstandsvorsitzender tätig. Mit seiner überzeugenden Persönlichkeit, seiner verbindlichen, menschlichen Art und seiner hohen fachlichen Kompetenz hat Herr Jüngling die Geschicke der Sparkasse überaus erfolgreich gelenkt.

Große Verdienste hat er sich bei seinem Engagement in verschiedenen Gremien der Württembergischen Sparkassenorganisation erworben. Darüber hinaus war er in vielfältigen ehrenamtlichen Funktionen, u. a. als Vizepräsident der IHK Bodensee/Oberschwaben oder beim Verein zur Erhaltung sakraler Kulturgüter und bei der Fördergemeinschaft zur Erhaltung des ländlichen Kulturgutes (Bauernhaus Museum Wolfegg) engagiert. Ende 1998 ist Herr Jüngling nach über 30-jähriger erfolgreicher Vorstandsverantwortung für unsere Sparkasse in den verdienten Ruhestand getreten.

Wir haben Herrn Gerhard Jüngling unendlich viel zu verdanken. Ein nicht hinweg zu denkender Teil der Geschichte unserer Sparkasse wird mit seinem Wirken verbunden bleiben. Wir nehmen in Dankbarkeit und Hochachtung Abschied von Herrn Jüngling und werden ihm stets ein ehrendes Andenken bewahren.

Unser aufrichtig empfundenes Mitgefühl gehört seiner Familie und seinen Angehörigen.

KREISSPARKASSE RAVENSBURG
Verwaltungsrat, Vorstand, Mitarbeiter, Pensionäre und Personalrat



Umjubelte Interpreten (von links:) Adrian und Severin Hänslers, Edmund Butscher, Carina und Sandra Daiber.
Foto: Artur K.M. Bay