

WIE SCHMECKT DER SCHWARZWALD?

Unglaublich vielfältig

Es ist wohlbekannt, dass der »Michelin« im Südwesten mit schöner Regelmäßigkeit die größte Dichte an Sterne-Restaurants entdeckt. Vor allem im Badischen hat gutes Essen Tradition, die Nähe zu Frankreich und der Schweiz, wo man auf Qualität im Allgemeinen mehr Wert legt als hierzulande, hat großen Einfluss: Gerne kommen die Menschen von dort über die Grenze, um die Schwarzwälder Natur zu genießen und gut zu essen. Denn bei uns sind die Preise günstiger als bei ihnen zu Hause. In den gehobenen und Spitzenhotels werden die Restaurants querkalkuliert, damit die deutsche Kundschaft nicht ausbleibt. Das fördert die Auslastung. Man berechnet das Essen zudem meist nicht kostendeckend, sondern subventioniert es durch höhere Getränkepreise; und akzeptiert außerdem eine geringere Gewinnspanne als unsere Nachbarn. Bei den Ausländern hingegen sitzt im Spitzenrestaurant die Briefftasche lockerer, sie bestellen großzügiger. Und da mittlerweile auch die Niederländer und Belgier entdeckt haben, wie günstig man im Schwarzwald speisen kann und vor allem wie hervorragend die Hotels ausgestattet sind, kommen sie gern hierher.

Die Spitzenhäuser im Schwarzwald sind tatsächlich outstanding! Die Meister am Herd bestens ausgebildet auf höchstem Niveau, sodass sie im internationalen Konzert prima mitspielen können – wenn auch die entsprechenden Protagonisten jenseits der Grenzen die Show besser beherrschen und ihr kulinarisches Profil häufig deutlicher zu schärfen verstehen. Der Schwarzwald verlangt aber vielleicht auch etwas Bodenständigkeit.

BUNTE PRODUKTPALETTE

Ob in den Tälern oder auf den Bergen: Im Schwarzwald stehen die unterschiedlichsten landwirtschaftlichen Produkte zur Verfügung: In den Vorbergen und Tälern werden Gemüse und Obst angebaut, weiter oben Beeren und Pilze gesammelt. Die Wiesen und Almen liefern die Nahrung für Fleischrinder und Milchkühe, immer häufiger werden Schafe und Ziegen gehalten, und die Jäger erlegen in den weiten Wäldern mehr Wild, als an Ort und Stelle verzehrt werden kann. Bäckereien, Metzgereien und fast unübersehbar viele Hofläden halten alles bereit, was Feinschmecker sich wünschen. Vorzüglicher Wein wächst vor der Haustüre, und zur nächsten Brauerei ist's nirgends weit. Der Schwarzwald ist ein kulinarisches Paradies. Nirgendwo ist die Dichte an Sterne-Restaurants so groß wie hier, nirgendwo in Deutschland gibt's mehr Gasthäuser pro Einwohner. Welche sind die besten?

Die Angebotspalette der gehobenen Gastronomie ist freilich wunderbar farbig: Von klassisch geprägter französischer Gourmetküche über spanisch beeinflusste

Kompositionen der unsinnigerweise so bezeichneten Molekularküche, über Zitate aus der gerade noch aktuellen Nordischen bis zu Inspirationen aus den verschiedenen Küchen Asiens ist hier und dort das eine oder andere, ab und zu auch alles an einem Ort zu finden. Trotzdem achtet eine Vielzahl der Häuser darauf, dass auch möglichst viele örtliche Erzeugnisse verwendet werden – nichts spricht ja dagegen, exzellente Schwarzwälder Produkte wie Fleisch, Wild, Fische, Pilze oder Honig in international geprägten Kompositionen einzusetzen.

Mit mehreren Initiativen hat die Regierung des Landes versucht, dem Rechnung zu tragen. Wirklich schlüssig ist das aber leider nicht gelungen. Einerseits gibt's die »Naturparkwirte«, die sich verpflichten, ein Menü und mindestens fünf weitere Gerichte mit Produkten aus einem Umkreis von maximal 33 km zu verwenden. »Schmeck den Süden« zielt ebenfalls auf regionale Erzeugnisse ab, ist aber weniger streng. Geografisch geschützte Angaben (g. g. A.) entsprechen den Mindestanforderungen der EU, schreiben bestimmte Verarbeitungsprozesse vor, lassen aber zu viel Spielraum für unterschiedliche Interpretationen. Wir werden dies ausführlich darstellen, wo es uns nötig scheint.

SPIELRÄUME UND GEDULDIGES PAPIER

Etwas anders erscheint das allerdings auf den Speisekarten der durchschnittlichen Gastronomie: Sie sehen leider überall mehr oder weniger gleich aus. Man kann ihnen eigentlich kaum entnehmen, ob gut, befriedigend, mäßig oder schlecht gekocht wird, ob die Speisen frisch von einem Koch oder einer Köchin zubereitet oder von einer ungelernten Hilfskraft im Beutel oder Dampf aus Tiefkühlware regeneriert werden. Eine wertvolle und positive Information ist jedoch meist, wenn regionale oder örtliche Produzenten auf der Speisekarte aufgelistet werden – Zutaten aus Massenproduktion wird niemand herausstreichen. Es kündigt vielmehr davon, dass sich Koch oder Köchin Mühe mit dem Einkauf geben und nicht auf Allerweltsprodukte aus dem Gastronomie-Großmarkt zurückgreifen. Und wer sich diese Mühe macht, wird es auch beim Kochen tun.

Dabei ist allerdings zu berücksichtigen, dass östlich des Schwarzwald-Hauptkamms traditionell weniger Produkte zur Verfügung standen – dem rauerem Klima geschuldet. Und dass hier die Erbschaftsregelungen kleinere Höfe, also eine viel ärmere Bevölkerung zur Folge hatten. Hier ging es weniger um Verfeinerung als darum, überhaupt satt zu werden. Das klingt noch nach: Hier wird insgesamt weniger aufwendig und präzise gekocht, dafür sind die Portionen größer.

DIE NAMEN DER GASTHÄUSER – WAS SIE BEDEUTEN

Erst ab Mitte des 19. Jh. wurde ein Gesetz erlassen, dass die Gasthäuser Namen haben mussten. Die entsprechend ihrer Lage ausgesuchten Namen zeugen davon: *Zum Bahnhof*, *Zur schönen Aussicht*, *Am Zollhaus*, *Feldbergblick*. In früheren Jahrhunderten war das anders: Man konnte sein Gasthaus nicht einfach

so nennen, wie es einem gefiel, es musste von der Obrigkeit genehmigt werden, und oft wurde dabei auch sein Name bestimmt. Meist hatte er einen Bezug zur Bibel, zum Kirchenjahr oder zu den Heiligen. Der Löwe, zum Beispiel, war Sinnbild für den Evangelisten Markus, der Engel für Matthäus und der Adler für Johannes – der allerdings auch zum Doppeladler der österreichisch-ungarischen Monarchie. Dass der Ochse für Lukas steht, ist umstritten, weil es im Lukasevangelium um einen Stier, nicht um einen Ochsen geht. Der Ochse soll deshalb auf einen Gasthof mit angeschlossener Metzgerei zurückzuführen sein. Wie auch der *Stern(en)* weniger den Stern von Bethlehem meint als den Stern, den man aushängte, um zu zeigen, dass man frisch gebrannt hatte. Dass das *Kreuz* ein Christussymbol ist, versteht sich, aber auch die *Sonne* ist eines, man denke nur an Sonntag. Und die *Krone* ist, wie der *Mohren*, auf die Heiligen Drei Könige zurückzuführen, nicht auf den jeweiligen Potentaten. Während das *Lamm* gewiss dem Lamm Gottes entspricht, kann der *Hirsch* oder *Hirschen* auf die (biblische) Quelle oder St. Hubertus, den Patron der Jäger, das *Rössle* auf den Patron der Fuhrleute oder den zum Himmel fahrenden Heiligen Geist Bezug nehmen. Der *Grüne Baum* erinnert an Wallfahrer, als Sinnbild für den Wanderstab des heiligen Christophorus, der bekanntlich zu grünen anfang, als er das Jesuskind auf seinen Schultern über den Fluss trug. Die *Rose* wiederum ist das Symbol für Maria. Dass viele Gasthäuser *Linde* heißen, kann man sich leicht erklären, denn wohl jede Gemeinde hatte ihre Linde, unter der Streit geschlichtet oder Recht gesprochen wurde. Auch zur *Eiche*, *Tanne* oder *Rebstock* leuchtet ein. Und natürlich auch die *Post* – schließlich waren viele Gasthäuser gleichzeitig die Stationen, an denen man einkehren, übernachten und die Pferde wechseln konnte.

SCHWARZWÄLDER GASTHAUSKÜCHE

Name, Alter und Tradition eines Hauses sagen heute nichts mehr darüber aus, was hier auf den Tisch kommt. Denn es gibt im Schwarzwald wie überall die Herausforderung, zwei Trends in Einklang zu bringen: Die Einheimischen wollen eher eine internationale Auswahl, ja: ein großstädtisches Angebot, während die angereisten Gäste im Schwarzwälder Gasthaus die lokale, ländlich geprägte Spezialität erwarten. Dieser Spagat ist nicht einfach, und so wird oft beides parallel angeboten, was aber eher geschmackliche Beliebigkeit hervorbringt. Die ausgehängte Speisekarte verrät da wenig – da sollte man sich lieber auf olfaktorische Eindrücke verlassen und versuchen, wenigstens einen schnellen Blick auf einen Teller zu erhaschen – Nase und Auge erkennen mehr, als Beschreibungen verraten.

Ob in der Toskana, in der Bretagne, in Südtirol oder im Schwarzwald: Im Restaurant wird anders gekocht und anders serviert als daheim. Gemüse kommt meist zu kurz, Salatblätter sind oft nur Dekoration, und immer sind die Fleischportionen zu groß. Deshalb vertrauen wir uns, was die traditionellen bäuerlichen Gerichte betrifft, lieber nicht den professionellen Köchen an, sondern verlassen uns eher auf erfahrene Bauersfrauen oder Köchinnen. Die wollen auch

nicht mit ausgefeilten Kreationen glänzen, sondern finden ihre Erfüllung darin, alltägliche Zubereitungen mit besten (womöglich hofeigenen) Produkten optimal auf den Tisch zu bringen.

Das kann im Idealfall zu Glücksmomenten der besonderen Art führen, wenn nämlich der Geschmack der Kindheit wiedergefunden, ein lang vermisstes Leibgericht wiederentdeckt wird oder eine sonst immer nur fad gekochte Leibspeise mal wieder den richtigen Wumm hat. Deshalb empfehlen wir auch gerne mal Bauerngasthöfe, in denen die Hausfrau weniger mit Professionalität als mit Warmherzigkeit kocht, vielleicht sogar mit Liebe.

DAS INDIVIDUELLE, SINGULÄRE PRODUKT

Wer in den Schwarzwald reist, möchte meist nicht nur gut bekocht werden, sondern die besten Produkte finden, um seinen gepflegten Hunger auf die Region auch zu Hause mit Genuss zu stillen. Wir legen deshalb größten Wert auf handwerklich perfekt hergestellte Lebensmittel. Nichts gegen die guten, gesetzlich oder mit eigenen Statuten definierten und standardisierten Produkte größerer Hersteller und Fabriken. Aber der Feinschmecker sucht doch die individuelle, mit Sorgfalt erzeugte, ausgewählte und mit Können und Erfahrung fertiggestellte Ware. Dies zu definieren ist nicht immer ganz einfach. Wir wollen es versuchen und – wo nötig und möglich – abwägen und darstellen, wann und warum ein Produkt gut oder besser ist. Oft versteht man das erst, wenn man seine Geschichte kennt, über seine Ursprünge Bescheid weiß und seine Entwicklung im Laufe der Zeit verfolgt.

Dabei kommt es uns nicht darauf an, ob es sich um ein traditionelles oder neu entwickeltes Erzeugnis handelt. Gerade bei den bäuerlichen, aber auch den Manufakturen und Kleinbetrieben, die landwirtschaftliche Delikatessen produzieren, hat sich in den letzten Jahren viel getan. So wurden regionale Käse, Würzpasten, Tees, Konserven und Spezereien, Biere und Fruchtsaftgetränke entwickelt, die den Geschmack der Region in köstlichen Varianten einfangen – und die Möglichkeiten sind gewiss noch längst nicht ausgeschöpft. Ihnen gehört, wie Sie in diesem Buch entdecken werden, unsere ganze Sympathie.

Die größte Freude kann man erfahren, wenn man diese Dinge beim Produzenten selbst aufspürt, genießen und kaufen kann. Es gibt inzwischen landauf, landab eine unglaubliche Dichte an Hofläden und Regionalmärkten, die solche Köstlichkeiten anbieten. Aber auch manche gastronomischen Betriebe (vom Ausflugslokal bis zum Spitzenrestaurant) servieren ihren Gästen wunderbare Produkte, während andere sich mit Massenware begnügen, die natürlich billiger ist. Die dadurch resultierenden Preisunterschiede werden nicht immer erklärt. Man wird sie erschmecken müssen, lernen, zu unterscheiden und sie zu würdigen. Wir versuchen, dies in unseren Empfehlungen zu berücksichtigen – und hoffen natürlich, dass dies gelungen ist.



Schinken, Speck und Würste

