

Hier wird die Speisekarte von der Natur diktiert

Konrad Ortlieb kennt jeden Lieferanten persönlich und kocht sich flexibel durch die Jahreszeiten

Die Philosophie des Hauses wird gleich am Eingang erkennbar: „Gentechnikfreie Region Oberrhein“ ist dort in großen Lettern zu lesen - Konrad Ortlieb engagiert sich für artgerechte Tierhaltung und naturnahen Ackerbau, Seite an Seite mit den Bauern, wenn auch seine Perspektive eine andere ist.



Schon klar, Bio-Produkte sind teurer, schon gar die nach Demeter am strengsten zertifizierten Produkte, die Ortlieb mit Vorliebe einkauft. Gleichwohl will er nicht „abgehoben“ kochen und seine Preise „bezahlbar für alle“ halten, er will seine Gäste „ans Gute heranführen“ und sensibilisieren für den Wert

von natürlich erzeugten Lebensmitteln und ihrem unvergleichlichen Geschmack.

„Bio schmeckt einfach besser“, hat er im Laufe der fast 20 Jahre herausgefunden, in denen er in der Küche im Hotel Gasthof „Am Felsenkeller“ im schönen Staufen steht. Er ist in seinem Bekenntnis zum Naturpark Südschwarzwald und zur Köche-Gemeinschaft „Schmeck den Süden“ so konsequent, dass er nicht nur ausschließlich bei Landwirten, Metzgern, Fischern und Gemüsebauern der Region einkauft, sondern möglichst nur bei solchen, die nach biologischem Qualitätssiegel wirtschaften. „Mich überzeugt die Qualität.“



„Natürlich kannst Du nicht komplett alles aus der Region beziehen“, sagt Konrad Ortlieb, „Salz und Pfeffer nicht, Zucker, Kaffee und Schokolade auch nicht unbedingt.“ Aber sonst? Kein Seefisch, keine Muscheln, kein Stibitzen an der internationalen Fleischtheke im Großmarkt, wenn der Stammhändler Lieferprobleme hat? Konrad Ortlieb überlegt und versichert grinsend: „Ich bin da schon ziemlich stur geworden. Wenn's was nicht gibt, ist das halt so. Das müssen die Gäste akzeptieren und das tun sich auch.“ Kein Wunder, der Purismus des gebürtigen Münstertalers hat sich herumgesprochen in Feinschmeckerkreisen und auch bei der bodenständigen einheimischen Bevölkerung.

„Schon ewig“ sei er nicht mehr im Großmarkt gewesen, sagt Konrad Ortlieb, der alle seine Lieferanten kennt, sie gerne besucht, mit ihnen fachsimpelt und nachschaut, wie's dem Vieh geht und wo in diesem Jahr die Erdäpfel wachsen. Auch wenn er seinen Gästen ausschließlich Fleisch vom Schwäbisch Halleschen anbietet oder vom heimischen Hinterwälder Rind aus dem Münstertal („ich kaufe immer gleich Hälften“) und Seefische von der Karte verbannt hat, müssen die Gäste auf nichts verzichten. Hecht, Zander und Felchen fischt die Familie Riedel von der Insel Reichenau aus dem Bodensee, großartig sei auch die Forellenzucht Lohmann in Alpirsbach, wo es nicht nur langsam gewachsene Lachsforellen gibt, sondern auch den seltenen Huchen, ein edler Süßwasserfisch. Die Gäste schwärmen davon ebenso wie von Hechtklößen und granatrottem Bachforellenkaviar, ebenso enthusiastisch werden schlichter Bergkäse und frischer Quark vom Demeterbetrieb Wittmaier aus Seefeld gelobt. „Das sind unsere eigenen Kostbarkeiten, da müssen wir doch nichts importieren.“

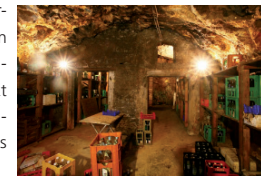


„Ich verarbeite halt alles“, kommentiert Konrad Ortlieb seine Entscheidung für hochwertige Bio-Ware, „nur so kann sich das auch rechnen.“ Knochen sind natürlich keine Abfälle, sondern wertvolle Grundlage für leckere Brühen und Suppen. Jetzt im Herbst freuen sich die Gäste über das deftige Sauerkraut, das Konrad Ortlieb selbst einlegt in Salz und Wacholderbeeren - „das Gute ist oft so einfach.“ Ebenfalls nur jetzt gibt es die herzhaften, selbst gemachten Kürbiskernknöpfe, die gut zum Ragout vom Markgräfler Lamm passen, das mit frischem Gemüse serviert wird. Und als leckerer Nachtisch empfehlen sich Heidelbeer- und Joghurtis mit Demeter-Joghurtsoße oder auch Mirabellenkompott mit weißem Schokois. „Die Abwechslung auf der Karte ergibt sich quasi automatisch durch den Wechsel der Jahreszeiten.“



Bis 1730 wurde Kupfer und Eisen in dem Stollen abgebaut, vor dem 1830 das Gebäude errichtet wurde, das darum „Am Felsenkeller“ genannt wird. Konrad Ortlieb hat den Betrieb 1989 von der Mutter übernommen, der Vater verstarb früh. Sie ist von der gesunden Regionalküche ihres Sohnes ebenso begeistert wie Ehefrau Christa und die vier Kinder, deren Geschmacksnerven beim

Mittagstisch trainiert werden. Neulich war der Vater mit ihnen mal bei einem bekannten Schnellimbiss, „sie wollten unbedingt hin und sollten das ruhig kennenlernen.“ Doch nach den ersten Bissen schoben sie ihre Hamburger von sich, „schmeckt nicht“, so ihr lapidarer Kommentar. Der Vater vernahm's mit Genugtuung...



Warum „Schmeck den Süden“?

„Bin da hineingewachsen.“

Früher betrieben die Ortliebs nebst Gastronomie eine kleine Landwirtschaft, mit deren Hilfe die Grundbedürfnisse der Küche abgedeckt wurden. Schon als Kind habe er Tiere gemocht und sich wohl gefühlt im Stall und auf dem Feld. Als Konrad Ortlieb zehn Jahre alt war, zog die Familie nach Staufen in den Felsenkeller um, die Landwirtschaft gab's nicht mehr, fortan wurde bei Bauern aus der Umgebung eingekauft. „Ich bin da so reingewachsen“, fasst Konrad Ortlieb zusammen. Im Lauf der Jahre wurde er zunehmend kritischer und qualitätsbewusster, die Zugehörigkeit zur „Schmecken-Süden“-Initiative ist für ihn selbstverständlich, ein offenes Bekenntnis zur Heimat und ihrer reichen Natur, die für Konrad Ortlieb „das reinste Paradies“ ist.

Zum Nachkochen

Königinpastete

Zutaten (für 6 Personen) 6 Pasteten mit Deckel (beim Bäcker erhältlich), 20 g Kalbfleisch, 200 g Weißgeflügel, 100 g Kalbsbries, 200 g Kalbszunge, 200 g frischer Stangenspargel, 100g frische Champignons, ca. 100 g Butter, ca. 50 g Mehl, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, 1/4 l frische Sahne, Weißwein, 1 Ei, Salz und Pfeffer.

Zubereitung Das Kalbfleisch mit Weißgeflügel, Kalbsbries und Kalbszunge im Salzwasser mit etwas Weißwein garen. Spargel im Salzwasser mit gespickter Zwiebel garen. Champignons in Weißwein dämpfen. Alle gegarten Zutaten in kleine, 0,5 cm dicke Würfel schneiden und zur Seite stellen. Mit Butter und Mehl eine Mehlschwitze bereiten. Fleisch und Spargelfond passieren und hinzugeben, glatt rühren und eine halbe Stunde bei schwacher Hitze köcheln lassen. Soße durch ein feines Sieb streichen. Fleisch-, Spargel- und Champignonwürfel hinzugeben. Etwas Sahne dazugeben und zusammen erhitzen. Die Soße mit Sahne und Eigelb legieren (binden) und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pasteten im Backofen bei ca. 150 Grad erhitzen und auf vorgewärmte Teller legen. Die Pasteten mit Ragout füllen. Deckel drauf legen und servieren. Als Beilage passen Buttererbsen.

Schmeck den Süden-Teller: Königin-Pastete Preis 12,50 Euro (als Hauptgericht)



Lage Von der Hauptstraße - Münstertaler Straße - aus Richtung Freiburg kommend kurz nach der Kirche links abbiegen und über die Brücke fahren. rechts in die Albert-Hugard-Straße abbiegen, das Hotel Gasthaus Am Felsenkeller schmiegt sich auf der linken Seite an den steinigen Bergrücken an.

Öffnungszeiten Dienstag bis Sonntag von 17 Uhr bis 24 Uhr Ruhetag Montag

Preis Tagesfrische Gerichte zwischen 6,50 und 22 Euro.

Reservierung nein

Kreditkarten Visa, Master, EC-Card

Parkplatz Neben dem Haus

Garten 20 Sitzplätze auf einer kleinen Terrasse neben dem Eingang mit Spielmöglichkeiten für die Kinder.

Hotel Gasthaus Am Felsenkeller
Albert-Hugard-Straße 47
79219 Staufen
Tel. 07633/6285
Fax 07633/981400
info@am-felsenkeller.de
www.am-felsenkeller.de

