

Charmante Emotionsgeber im Glas und auf dem Teller

Kochkunst Menu- und Manufaktur-Genussnetzwerk gestaltet Abend im Lamm in Schlat. Ein Treffen auf hohem kulinarischen Niveau. *Von Annerose Fischer-Bucher*

Für uns ist das die schönste erholsame Auszeit, weil wir beide hart arbeiten“, sagt das Paar Michaela und Markus Sommer aus Neckarhausen. „Die Atmosphäre ist warmherzig und der Service exzellent“, sagen Hans und Marlies aus Ochsenwang. Und Gudrun Luttermann und Manfred Ohnsorge aus Erbach äußern sich wie ihre Tischnachbarn aus Ludwigsburg über „ein phantastisches Essen mit wertvollen Hintergrundinformationen“ zur Provenienz der Produkte, zur Art der Erzeugung, zur Zubereitung und zu den Herstellern.

Und kein Geringerer als der Koch des Jahres 2017 des Restaurantführers „Gusto“ – vergleichbar mit Michelin – Joachim Kaiser aus Nördlingen, hatte für den Abend zusammen mit dem jungen Koch Marius Schlatter vom Lamm in Schlat ein 6-Gang-Menü gekocht.

Dazu gab es vom steilen Hang Hochheimer Hölle Riesling des Weinguts Künstler im Main/Rheingau aus verschiedenen Jahrgängen und verschiedenen Klassifikationen. Gregor Breuer stellte dazu die Lagen, Böden, den Ausbau und die Geschichte der jeweiligen Weine vor. Und damit es nicht zu alkohollastig würde,

kredenzte Gastgeber und Veranstalter Jörg Geiger von der gleichnamigen Schlater Manufaktur neue Kreationen seiner PriSecco Cuvées, in denen er vielerlei Naturprodukte zur Geltung bringt wie Apfel beim sortenreinen HolzApfel-PriSecco oder Birne, Wacholder Schlehe, Kirsche, Paprika, Heublumen, Petersilie und Zweigelt oder Lemberger. Bevor die einzelnen Gänge aufgetragen wurden, präsentierten die Hersteller, die sich als „Genusshandwerker“ verstehen, liebevoll ihre Produkte. Sie machten durch Information Lust aufs Probieren, verbunden mit Respekt vor der Leistung der Köche, der Verede-

lung ohne Zusatzstoffe, aber auch vor dem Wert des Produkts selbst und der Regionalität.

Regelmäßig treffen sich die Mitglieder von 70 Betrieben des Genussnetzwerks Jeunes Restaurateurs Européens (JRG), das es seit 25 Jahren in Deutschland und in Frankreich gibt, um sich auszutauschen und jungen, talentierten, ambitionierten und kreativen Köchen eine Plattform zu bieten. „Wir kochen sehr aufwändig mit nur erstklassigen Produkten, aber trotzdem sehr reduziert mit wenigen Komponenten in einer sorgfältigen Zubereitung“, sagte Kaiser, der Tafelspitz 48 Stunden bei niederen 58 Grad gegart und

dazu eine Sauce aus gekochten Krustentierschalen gereicht hatte.

Seit drei Jahren gibt es auch ein Netz von 35 Genusshandwerkern, von Jörg Geiger mitgegründet, in dem Weingüter und Brennereien vertreten sind. Sämtliche beteiligte Teams wurden vorgestellt, denn „ohne gute Teams geht gar nichts“, sagte Geiger. Und so hatten auch die Gäste viel Gelegenheit, sich auszutauschen, was ihnen jetzt besonders gut gemundet habe.

War es der Waller, der ja gar nicht so „gemoost“ hat, war es der Salat aus einer ganz jungen nussigen Schafsgarbe und anderen Wildkräutern eines Betriebs auf den Filtern, der klassisch anbaut. War es der Culatello Käse von großen 7-jährigen Laiben, war es die japanisch angehauchte, süß-blumige Schwarzwald Würzpaste „Miso“, war es das Schwarzfederhuhn oder das Schokolade-Dessert ohne Zusatzstoffe, für das die Bauern um ein Vielfaches von „Fair-Trade“ entlohnt und beispielsweise Naturschutzprojekte im Kongo gefördert werden. Oder war es nur ganz einfach die leicht geeiste und doch raffinierte Rote-Beete-Mousse mit Jordan Olivenöl von Lamm-Küchenchef Marius Schlatter.



Meister der Haute Cuisine: 3. v. l. Jörg Geiger, Lamm Schlat, Gründungsmitglied des JRE Genussnetzwerks, 5. v. l. Joachim Kaiser, Koch des Jahres 2017 im Führer „Gusto“.

Foto: Annerose Fischer-Bucher