

Schwarzwälder Bote

Die große Zeitung in Baden-Württemberg



Prominentes Kochen mit Geschmack

Sebastian Bernklau, vom 07.09.2011

Wildberg-Schönbronn - Vorsichtig hält Roy Kieferle den mit frischen Kräutern aus Wildberg-Schönbronn zu einem kleinen Paket verschnürten Lammrücken aus dem Kinzigtal in den Händen. Mit den Worten "Jetzt kommt die Stunde der Aromen" legt der Koch aus Dobel das Paket auf die heiße Grillplatte vor sich. Keine Minute später durchzieht der intensive Duft der Kräuter die neue, große Showküche des "Löwen" in Wildberg-Schönbronn.

Die Prominenten, die sich in diesem Moment um den Herd platziert haben, atmen tief und genießerisch die Aromen ein und blicken mit großem Respekt auf Roy Kieferle und seinen Kollegen und Gastgeber Walter Rentschler vom "Löwen" in Schönbronn, wie sie ausschließlich aus Produkten aus der Region ein hochklassiges Menü zaubern.

Schon seit Jahren wirbt der Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord für Lebensmittel aus der Region. Diesem Ziel hat sich auch eine große Zahl an Köchen verschrieben. Die so genannten "Naturparkwirte" verwenden in ihren Küchen möglichst viele Produkte aus dem Gebiet des Naturparks. Zu diesen Köchen gehören auch Roy Kieferle aus Dobel und Walter Rentschler aus Schönbronn.

Schwarzwälder Bote

Die große Zeitung in Baden-Württemberg

Kamerun-Schaf aus dem Schwarzwald

Für ihre Ziele haben der Naturpark und mit ihm die Köche jetzt prominente Unterstützer und Botschafter gewonnen, die ihre ganz eigene Beziehung zum Naturpark haben. Wie etwa der 87-fache deutsche Nationalspieler Karlheinz Förster, der den Schliffkopf als sein Gebiet auserkoren hat, wo er gerne und intensiv Sport betreibt.

Oder Andrea Rothfuß, mehrfache Medaillengewinnerin bei den Ski alpin-Wettbewerben der Paralympics von Turin 2006 und Vancouver 2010, den Weltmeisterschaften 2009 in Korea und Weltmeisterin von Sestrière 2011. Ihre Verbindung zum Schwarzwald liegt auf der Hand, kommt sie doch aus Loßburg im Kreis Freudenstadt und entspannt sich in ihrer Heimat von den sportlichen Strapazen.

Zu den Botschaftern gehören auch Vertreter aus der regionalen Wirtschaft – wie Carl Glauner, Inhaber von Alpirsbacher Klosterbräu, und Matthias Schott, Marketing-Chef von Duravit aus Hornberg. Deren Verbindung zur Region liegt ebenso nahe wie die von Hans-Peter-Matt, der im Rollstuhl sitzt und zugleich Schwarzwald-Guide im Naturpark ist.

Und damit diese neuen Naturpark-Botschafter auch hautnah und unmittelbar erfahren, für welche Produkte und welche Idee sie draußen werben sollen, hatten nun der Naturpark und seine Wirte nach Schönbronn eingeladen, wo sie gemeinsam mit Hausherr Walter Rentschler und Roy Kieferle am Herd stehen sollten. Doch an diesem Abend sind es vor allem zwei, die das Geschehen in der Küche bestimmen: Roy Kieferle, der das Heft und die Moderation schnell in die Hand nimmt und Walter Rentschler, der eher im Hintergrund die kulinarischen Fäden zieht.

Botschafter sehen und staunen

Bei der Vorspeise – einem Kohlrabincarapaccio an Himbeerdressing mit zweierlei gebeizter Forelle – sind die prominenten Botschafter, die an diesem Abend vom Naturpark-Vorsitzenden, Freudenstadts Landrat Klaus Michael Rückert, unterstützt werden, noch voll bei der Sache und legen eifrig mit Hand an, bevor die Profis das Regiment in der Küche übernehmen. Ab diesem Zeitpunkt können die Botschafter fast nur noch als gelehrige Beobachter und Schüler dabeistehen und staunen, wie die Schwarzwald-Produkte verarbeitet werden.

Aus Gemüse aus Altensteig-Überberg, Äpfeln und Steinpilzen aus Schönbronn, Forellen aus Unterreichenbach-Kapfenhardt und Lamm und Kamerun-Schaf aus dem Kinzigtal entstehen nach der "wie von Picasso gemalten" Vorspeise auch noch ein Steinpilzrahmsüpple, ein Lammrücken mit jungen Zucchini, Tomaten und Kartoffelbrei und eine Apfeltarte. Abgerundet wird das Ganze von Weinen aus dem Naturpark.

Und weil die Botschafter auch etwas mit nach Hause nehmen sollen, geben ihnen Kieferle und Rentschler so manchen Tipp für die heimische Küche mit auf den Weg. Doch den treten die Botschafter natürlich nicht an, ohne nach dem Sehen, Fühlen und Riechen die heimischen Produkte in ihrer veredelten Form auch genussvoll geschmeckt zu haben.