

„Zum Goldenen Engel“ im Glottertal – bodenständig und gleichzeitig innovativ

Immer einen „Touch“ anders

Gastgeber zu sein erfordert Liebe, Zeit, Gefühl und Geduld, aber auch Intelligenz“ – auf diesen Leitspruch stützt sich die Philosophie im Gasthof „Zum goldenen Engel“ im Glottertal. Klingt selbstbewusst

und soll es auch sein. Wie

Isabelle Linder, die seit 2006 das einladende Traditionshaus in dem idyllischen Schwarzwaldtal leitet, erklärt, könne ein solches Unternehmen nicht ohne sehr viel persönlichen Einsatz geführt werden. Die 33-jährige Chefin des rund 15 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zählenden Unternehmens will dabei nach vorne schauen,

VON **ULRIKE EHLRACHER**

aber auch den Respekt vor der Tradition wahren. Schließlich ist gerade Letzteres im „Goldenen Engel“ besonders eng mit seiner Jahrhunderte alten Geschichte verbunden. Das historische Anwesen geht immerhin auf das Jahr 1507 zurück und ist damit das älteste Gasthaus im Glottertal. Es wurde dort schon eingekehrt und bewirtet, bevor sich Glottertal als überregional bekannter Erholungsort im Südschwarzwald etablierte und Ende der 1980er-Jahre mit der TV-Serie „Schwarzwaldklinik“ noch zusätzlich einen riesigen Popularitätsschub bekam.

1954 übrigens brannte das Haus bis auf die Grundmauern ab, wurde dann aber in typischer Schwarzwälder Bauweise wieder aufgebaut. Der Wiederaufbau ist denn auch der Grund, warum das Haus nicht unter Denkmalschutz steht, obwohl es optisch ganz gut als „Original“ durchgeht mit seinen Holzfassaden, den weißen Sprossenfenstern und den liebevoll mit Geranien geschmückten überdachten Vorbauten. Draußen wie drinnen gilt – es ist eine Atmosphäre zum Wohlfühlen, stets jahreszeitlich dekoriert und mit dem Anspruch, im Glottertal mit die Spitze zu präsentieren. Isabelle Linder ist es dabei ein An-



Verführerisch: Gepökelte Kalbsbäckle mit Pfefferlingen, Rucola und Gambas.



Gutes Team: Isabelle Linder und ihr Ehemann Michael Mannel vom „Goldenen Engel“.

liegen, nicht nur den Gästen zu gefallen, sondern auch mit den anderen Glottertäler Wirten an einem Strang zu ziehen. Beispielsweise in der örtlichen Wirtvereingung, deren Mitglieder nicht konkurrieren, sondern gemeinsam, aber mit unterschiedlichen Schwerpunkten versuchen, den (Ur-laub-) Standort attraktiv zu halten.

Die junge Frau, die im Freiburger Colombi Hotel das Hotelfach lernte, sich aber auch noch zur Touristikassistentin weiterbildete und sowohl im elterlichen Haus als auch im Drei-Sterne-Tempel Auberge de l'Ill im elsässischen Illhäusern Berufserfahrung sammelte, gehört zu den jüngsten Wirtinnen im Glottertal und vertritt die dritte Generation im „Engel“. Maria Linder, die inzwischen verstorbene „Alt-Engelwirtin“, half noch bis ins hohe Alter von 85 Jahren im Betrieb mit, den damals allerdings längst Christa und Hermann Linder, die Eltern der heutigen Inhaberin, übernommen hatten.

Seit 2003 mit im Unternehmen ist Michael Mannel, der aus Thüringen stammende Ehemann von Isabelle Linder. Der gelernte Koch kann ebenfalls auf eine lange Liste von beruflichen Stationen stolz sein – so war er nach der Lehre in Löwenstein bei Heilbronn (Hotel Roger) und Praktika im „Bareiss“ in Baiersbronn sowie im „Vendome“ in Köln, im Romantikhôtel „Zum

Stern“ in Bad Hersfeld, im „Colombi Hotel“ in Freiburg und ebenfalls in Illhäusern bei den Haebelins. Der Familienvater (es gibt einen gemeinsamen Sohn) leitet heute die Küche im „Engel“ und pflegt dort eine ausgesprochen regionale Ausrichtung: „Wir kochen saisonal, mit heimischen Produkten und immer einen Touch anders“, sagt Mannel. Dabei will er nicht nur dem Ruf als alteingesessener Schwarzwälder Gasthof gerecht werden, sondern auch neue Akzente setzen. Trotz einiger Auszeichnungen in einschlägigen Führern wie Guide Michelin oder Gault Millau ist es jedoch absolut nicht sein Ziel, eine Sterne-Gourmet-Küche im „Engel“ zu installieren. „Vielmehr geht es mir darum, eine herausragende, aber bodenständige Küchenleistung mit Gerichten aus frischen Zutaten zu bringen“, sagt Mannel. Gut badisch, mit wirklich sehr kleinen Anklängen aus anderen Regionen (es gibt zum Beispiel auch Pulpo) und eben zu Preisen, die in einem guten Verhältnis zum Angebot stehen.

Für das Rezept des Monats im REGIO Magazin hat der 32-jährige ein dreigängiges Menü ausgesucht, das seine bodenständige-regionale Philosophie am Herd aufzeigen soll. Zur Vorspeise gibt es gepökelte Kalbsbäckle mit einer Pfifferling-Radieschenvinaigrette nebst Rucola und Gambas. Die Kalbsbäckle hat Mannel be-



UHREN *Atelier*
FEIGL

Fachgeschäft für Uhren

Wir führen Uhren der Marken



und andere.



Wir sind spezialisiert auf antike Uhren.

Konviktstraße 5, 79098 Freiburg
Tel. 0761/2 63 68, www.uhren-atelier.de

Eau en fête !
Wasserfestival



Vom 19. Juni bis 28. August 2010
Pays de Saint-Louis Huningue
WEITERE AUSKUNFTE
+33 (0)3 89 70 04 49

Ausstellungen Rafting-Taufe Rad-Schiff-Kombi-Tour Vorstellungen
Canoëisme Beschilgen und entdecken Wandern und genießen Kanufahren Wasserspiele Veranstaltungen
Wasserschiffsausflug 1500
Wasserwelt (Unidentifizierte schwimmende Objekte) und vieles mehr!



Office de tourisme du Pays de Saint-Louis/Huningue
Région des Trois Pays
alsace-cotesud.com





Rezept des Monats

Gepökelte Kalbsbäckle und Hirschrücken mit Polenta

>> Rezept für 4 Personen

Zutaten Vorspeise:

4 Kalbsbäckle gepökelt (bitte vorbestellen)
½ Zwiebel
2 Knoblauchzehen
½ Stange Lauch
¼ Sellerie
1 kleine Karotte
1 Bund Petersilie
¼ l Rotwein
1 Lorbeerblatt, 1 Nelke
10 Pfefferkörner
½ Löffel Kreuzkümmel
2 Kardamom-Kapseln
4 6/8er (große) Gambas
Thymian
2 Knoblauchzehen
Öl zum Braten

Zutaten Vinaigrette:

50ml Weißweinessig
30ml Traubenkernöl
etwas passierten Schmorfond
1 Schalotte, in Würfel geschnitten
¼ Bund geschnittene Blatt Petersilie
6 Radieschen (in Stifte geschnitten)
60g Pfifferlinge (angebraten)
1 gekochtes Ei, in Würfel geschnitten
1 Scheibe gekochter Schinken,
in Würfel geschnitten

Alle Zutaten für die Vinaigrette in einer Schüssel leicht vermischen und mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken

Zubereitung Vorspeise:

Gepökelte Kalbsbäckle abwaschen, mit Küchentrepp abtrocknen und bei 200° C Umluft für eine ½ Stunde im Backofen abschieben. Dann das Gemüse, Gewürze, Rotwein und Tomatenmark hinzugeben, mit etwas Wasser aufgießen und bei 200° C Umluft weich schmoren. Die Kalbsbäckle im Kühlschrank für 2 – 3 Stunden gut durchkühlen und dünn auf einen Teller aufschneiden. Den gewaschenen Rucola auf die Kalbsbäckle setzen und alles mit der Vinaigrette marinieren. Gambas schälen, entdarmen, salzen und pfeffern, mit Thymian und Knoblauch in Öl braten. Dann auf dem Rucolasalat in der Mitte des Tellers anrichten und mit Parmesanspänen garnieren.

Zutaten Hauptgang:

600g Hirschrücken – als Carré ausgelöst
2 Kohlrabi

Polenta:

35g Polenta
35g Hartweizengrieß
125ml Milch
125ml Sahne
15g Butter
Muskat, Salz und Pfeffer
Gehackter Rosmarin
1 Knoblauchzehe

Pflaumenragout:

8 Pflaumen
20g Butter
Puderzucker und Zimt

Zubereitung Hauptgang:

Den Hirschrücken mit Salz und Pfeffer würzen, anbraten, bei 200° C im Ofen im Ganzen rosa braten und vor dem Anrichten aufschneiden. Zwei Kohlrabi mit Schale in Ecken schneiden und mit einem Ausstecher zu Monden ausstechen. In Salzwasser abkochen, in Butter schwenken und mit Salz, Muskat und Zucker würzen.

Polenta: Alles miteinander aufkochen, 10 Minuten ziehen lassen, auspassieren und nochmals zum Kochen bringen. Polenta und Grieß einrühren und in ein Blech geben, gleichmäßig 2 cm hoch ausstreichen. Anschließend in längliche Stangen schneiden und in der Pfanne mit etwas Öl anbraten.

Pflaumenragout: Acht Pflaumen in Würfel schneiden, mit ca. 20g Butter in einer Pfanne schwenken und anschließend mit Puderzucker und Zimt würzen.



Erbsenpüree: 100g Erbsen in einem Topf mit 30g Sahne und 10g Butter weich dünsten, mit Salz, Zucker und Muskat abschmecken, mit einem Mixer pürieren und durch ein Sieb streichen.

Rotweibutter: 200ml französischer Rotwein mit 1 Lorbeerblatt, 1 Prise Salz, ½ Esslöffel Zucker einreduzieren, bis es sirupartig wird. 50g kalte Butter einrühren und sofort anrichten.



HISTORISCH UND EINLADEND – DAS GASTHAUS „ZUM GOLDENEN ENGEL“ IN GLOTTERTAL.

reits vorbereitet und dünn aufgeschnitten auf einem Teller angerichtet. Jetzt ist die Vinaigrette an der Reihe: Schalotte, Blattpepersilie, in Stifte geschnittene Radieschen, ein in Würfel geschnittenes hart gekochtes Ei, Schinken und angebratene Pfifferlinge machen diese von Mannel kreierte Salat-sauce aus. Den Pfiff geben die in der Pfanne mit Thymian und Knoblauch angebratenen Gambas.

Als Hauptspeise gibt es Hirschrücken. Das ist insofern etwas Besonderes, weil dieser aus Glottertal stammt. Mannel bezieht sein Wild vom Scharbachhof, der sich neben Obstanbau und Schnapsbrennerei auf das Geschäft mit dem Wald und auf Damtierhaltung spezialisiert hat. „So ein ortsnahe Angebot ist für mich ein Grund, meine Karte entsprechend auszurichten“, erklärt der Küchenchef. Das Fleisch wird angebraten und schließlich bei 200 Grad Celsius im Ofen rosa gebraten. Als Gag schneidet Mannel Kohlrabi in Scheiben, sticht sie zu Monden aus und kocht sie in Salzwasser. Als Beilage gibt es Pflaumenragout, leuchtend grünes Erbsenpüree und Rosmarinpolenta als Zugeständnis für das mediterrane Lebensgefühl, das in der Region manchmal so hoch gehalten wird. Solche, für hiesige Breiten eher ungewöhnlichen Extras auf dem Speisezettel seien wichtig, um neues Publikum zu gewinnen. Viele der Gäste seien zwar seit vielen Jahren im Haus bekannt und geschätzt, dabei aber meist aus dem 50plus-Segment. Es müsse jedoch auch gelingen, das jüngere Alter zu überzeugen. Und gerade die wollten auch schon mal ein paar Aha-Erlebnisse auf dem Speisezettel. Im Glottertal und auch im „Engel“ speisen mittlerweile übrigens

auch viele Elsässer gerne badisch – im Restaurant mit seinen 120 Plätzen und jetzt im Sommer auf der Gartenterrasse. Die gute Qualität und das Preisniveau haben sich wohl längst bis über den Rhein herumgesprochen. Auf der Karte findet sich indessen eine vorwiegend badische Weinauswahl und – wohl in Anlehnung an die elsässischen Gäste – auch ein Elsässer.

Für das Dessert wurden bereits kleine Tartelettes aus Mürbeteig gebacken. Über Nacht abgehängt zeigt sich eine Frischkäsemasse in genau solch einer cremigen Konsistenz, dass sie nur noch auf die runden Scheiben gespritzt werden darf. Jetzt kommen noch Himbeeren auf die kleinen Törtchen, mit Kuvertüre gemalte Ornamente auf den Teller und Basilikumreis daneben. Ein Scholadenschmetterling wird zur Dekoration oben draufgesetzt. Eigentlich schade, dass Michael Mannel morgens um 9 Uhr für das REGIO Magazin kocht und es so kurze Zeit nach dem Frühstück nicht wirklich die passende Tageszeit ist, das verlockend aussehende und verführerisch duftende Menü auch auszuprobieren. Das müssen wir eben einmal an einem anderen Tag nachholen, das Menü steht die nächsten vier Wochen auch auf der Karte. Das Traditionsgasthaus mit seiner mehr als 500-jährigen Geschichte und seinem jungen, dynamischen Betreiberhepaar ist sicherlich einmal ein Besuch wert. <

i Information:

Zum Goldenen Engel, Friedhofweg 2, 79286 Glottertal, Telefon 07684/250, info@goldener-engel-glottertal.de, www.goldener-engel-glottertal.de, mittwochs Ruhetag



Weltmeisterküche

Als die deutsche Nationalmannschaft im Trainingslager in Südtirol weilte, gab es in der Presse fast genau so viele Berichte über den Fußball wie über die Knödel in den Farben schwarz-rot-gold. Schön, dachte ich mir, dass die Südtiroler Köche so kreativ sind und ihr Nationalgericht auf ganz neue Weise zubereiten.

Gleichzeitig habe ich mir überlegt, was ich denn mache, wenn die Weltmeisterschaft im Gange ist. In meiner Küchenmannschaft sind schließlich auch Fußballfreunde, und die wollen schließlich auch Fußball schauen. Eines ist sicher, eine Glotze kommt nicht in unsere Küche – die würde den Köchen sicher den Brei verderben.

Ich bin mir aber sicher, dass wir trotzdem mitkriegen wie es steht, wenn die deutschen Fußballer spielen. Schließlich liegt unser Restaurant mitten in der Innenstadt und die WM – das wünsche ich mir zumindest – wird ein großes, langes Sommerstraßenfest. Und dass ein gutes Essen beim weltmeisterlichen Feiern eine ideale Grundlage ist, versteht sich ja von selbst.



Thomas Merkle ist gebürtiger Kaiserstühler und Mitglied der Köchevereinigung „Jeunes Restaurateurs d'Europe“.