



Ernst Kunz (links) und Lothar Eiermann (rechts) mit Rudolf Bühler.



Mohrenköpfe-Koch Maik Siegmund gibt der Vorspeise den letzten Schliff.



Arbeiten im Akkord: In der Küche des Neubaus richten die Köche streng nach Plan die Hauptspeise an. Bei „Den Geschmack der Region Hohenlohe erleben und genießen“ kommen Köstlichkeiten aus der Region auf den Teller. Fotos: Ufuk Arslan

Hohenlohe auf dem Teller

448 Gäste genießen im Haller Zeughaussaal ein regionales Fünf-Gänge-Menü

ANIKAL GALISCH

Kurz vor dem Servieren des ersten Ganges herrscht am Samstagabend in der Küche im Neubau gespannte Gelassenheit. Einige der neun Köche rühren durch große Töpfe. Ernst Kunz vom Landgasthaus Rössle in Veinau gibt letzte Anweisungen. „Wir sind gut vorbereitet, da kommt keine Hektik auf“, erklärt er. Kunz kocht schon zum fünften Mal bei der Veranstaltung der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH). Die vergangenen vier Tage hat das Team um den Sternekoch rund um die Uhr diesen Abend vorbereitet. Saucen wurden angesetzt, das Fleisch mariniert und geschmort. Nun muss alles klappen.

Für die Köche des Abends sind 448 Gäste mit dem gleichen Menü nicht alltäglich – auch nicht für Routinier Lothar Eiermann. 50 Jahre hat er in Sternerestaurants gearbeitet. Eigentlich mag er das ausgesuchtere à-la-carte-Geschäft. „Als ich gerade die Schnittlinien für die Vorspeise portioniert habe, dachte ich nach 200-mal, das hört nie auf“, gibt der 68-Jährige zu.



Eine von 35 Servicekräften, die sich um die 448 Gäste kümmern.

Wilson, die Gutsverwalter von Prinz Charles. Die Genussregion Hohenlohe zieht – nicht nur hier. Zum 17. Mal findet der Dinnerabend statt, diesmal unter dem neuen Motto „Den Geschmack der Region Hohenlohe erleben und genießen“. Grund ist eine bundesweite neue Kampagne der BESH, erklärt Vorstandsvorsitzender Rudolf Bühler. Ähnliche Veranstaltungen gebe es nun auch in Berlin, München und Stuttgart. „Das Interesse ist riesig. Wir machen gute Sachen, und das darf man auch kommunizieren“, so Bühler.

Einige dieser guten Sachen gibt es im Untergeschoss des Neubaus zu sehen. Dort stehen sie akkurat aufgereiht: 448 lange Platten mit Hohenloher Köstlichkeiten. Die 24 Meter Tisch dominieren den kargen Keller. Eigentlich ist dort das Stuhllager. Per Aufzug werden die Teller nach oben befördert. Dort kümmert sich Waltraud Kerschmer um den reibungslosen Ablauf der Großveranstaltung. Sie kennt das seit sieben Jahren.

Weniger Routine haben dagegen Alexandra Achim und ihre Kolleginnen. Die drei Frauen spülen Teller. 448 pro Gang. „Wie lange es heute

geht, wissen wir nicht“, sagt die Rumänin. Immerhin haben sie Glück. Das Geschirr von Vorspeise und Zwischengang ist geleast und muss nicht abgewaschen werden.

Bei fünf Gängen bleibt auch so genug zu tun. Als Vorspeise gibt es heimisches Reh mit Hutzel, eingemachten Walnüssen und Goulouba, einer Art Gugelhupf. Danach Gaisburger Marsch aus Kocher und Jagst und von Mohrenköpfe-Koch Maik Siegmund Schwäbisch-Hällischer Schweinebauch confiert mit Hohenloher Linseneintopf.

Als Hauptgang servieren Lothar Eiermann und Ernst Kunz, die gemeinsam arbeiten, über Nacht geschmorten Kamm vom Bœuf de Hohenlohe mit Gewürzriemen, gebackenem Bries, Sellerie und Kartoffelküchle. Den Abschluss setzt Maik Siegmund mit karamellisiertem Ofenschlupfer mit Tonkabohnen, Bourbon-Vanille, Halbgefrorenem und Apfelquitten.

Die Weine kommen vom Weingut Drautz Able und dem Staatsweingut Weinsberg. Dazu sorgen das Saxophon-Quartett Richard Beißer, die Verleihung des Agrarkulturpreises, Victor Portneu am Klavier, Sopranis-

tin Irina Sivac mit Volksliedern, Bariton Rosario – der singende Pizza-Bäcker – und die Haller Landjugend mit traditionellen Tänzen für das Rahmenprogramm.

Während der Pausen genießen die Gäste Destillate von Mozer, Kaffee Hagen, Mohrenköpfe-Bier oder Rosen- und Holundersekt von Bernulf Schlauch. Ab und zu gießt er auch Geist aus einer Plastikwasserflasche in die Gläser. „Ich produziere davon so wenig, dass ich keine eigenen Flaschen dafür habe“, erklärt er. Den Gästen schmeckt es, genau wie das Menü.

Kurz vor Mitternacht steht Maik Siegmund im Türrahmen der Küche und wartet auf das Zeichen, das Rudolf Bühler ihm von der Bühne aus geben soll. Ein kurzes Winken bedeutet: Abruf. Der letzte Gang des Abends, für den der 25-jährige Jungkoch zuständig ist, muss raus. Siegmund lächelt erleichtert – aber auch etwas müde. „Ich bin stolz auf mein Team“, sagt er. Alles habe gut geklappt. Das findet auch Sternekoch Lothar Eiermann. Lange habe man ihn überreden müssen, einen Teil des Menüs zu übernehmen. Nun denkt er schon an 2014: „Ich fange in vier Wochen an, mir zu überlegen, was wir dann machen“, verspricht er kurz nach Mitternacht. Danach stößt er mit Ernst Kunz und dem Küchenteam an. So weit sind Techniker und Servicekräfte noch lange nicht. Waltraud Kerschmer: „Wir arbeiten noch bis vier Uhr.“

Agrarkulturpreis

Auszeichnung Der Hauptpreis für besondere Verdienste für die nachhaltige Entwicklung der Agrarkultur in Hohenlohe geht an Bäuerin Silke Kreß aus Wolpertshausen. In der Kategorie Kultur und Soziales gewinnt Manfred Voigt, Schäfer aus Michelbach. Die Preise in den Kategorien Biodiversität und Ökologie erhalten Landwirt Kurt Nothdurft aus Geislingen am Kocher und Norbert Fischer für seine Demeterschafskäserei in Langenburg.

Die Hektik flacht von Jahr zu Jahr mehr ab

Auch für das Servicepersonal ist die Großveranstaltung eine Herausforderung. Aufgereiht stehen die Männer und Frauen zur Abschlussbesprechung an der langen Edelstahl-Arbeitsplatte, an der die Speisen ausgegeben werden. Fleischküchle und Kartoffelsalat wird den 35 Servicekräften der BESH und dem Verein „Help! – Wir helfen!“, die ihren Lohn für einen guten Zweck spenden, als Stärkung angekündigt. Hinter der Schwingtür warten bereits die ersten Gäste auf ihr hohenlohisches Edelmü.

Die Gästezahl ist Rekord. Noch nie waren es so viele. Darunter sind als Ehrengäste David und Caroline



Vorspeise vom heimischen Reh mit Hutzel, eingemachten Walnüssen und Goulouba.



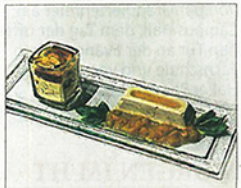
Erster Zwischengang: Gaisburger Marsch aus den Flüssen Kocher und Jagst.



Zweiter Zwischengang: Schwäbisch-Hällischer Schweinebauch confiert mit Linseneintopf.



Hauptgang: Kamm vom Bœuf de Hohenlohe (geschmort), Bries, Sellerie, Kartoffelküchle.



Dessert: Karamellierter Ofenschlupfer mit Tonkabohnen und Apfelquitten.