



Köner an neuem Ort: Manfred Schwarz im „Lammershof“. Auf seinem Tatar vom Bison liegen geräucherte Entenleber und Trüffel



Hobby-Obstbäuerin Ellen Müller, hier mit ihrem Hund Paule, kultiviert in Weinheim-Sulzbach zahlreiche Quittensorten. Ein beliebtes Souvenir in Heidelberg sind Studentenküsse aus der „Chocolaterie Knösel“



rierten Fachwerkensemble irgendwo im Nirgendwo, vor einem knappen Jahr ein alter Bekannter den Herd angeworfen: Manfred Schwarz. Einst als „Kanzlerkoch“ im legendären „Deidesheimer Hof“ zu republikweitem Ruhm gekommen (Strudel von Blut- und Leberwurst, Saumagen), hat er mit dem historischen „Lammershof“ von 1709 nun ein spektakuläres Objekt im Kallstadter Tal übernommen. Umgeben von 45 Hektar Wiesen samt einer stattlichen Bison- und Galloway-Herde, schläft man in den elegant modernisierten Zimmern seines kleinen Hotels himmlisch – nachdem man sich zuvor getrüffeltes Landei, Bisontatar „Rosini“ (mit geräucherter Entenleber und Petersiliensalat) oder ein großartig gebratenes Rib-Eye-Steak hat schmecken lassen. *Tataki* vom *yellowfin* (Gelbflossen-Thun) gäbe es ebenfalls, außerdem Karotten-Kokos-Suppe „Thai Style“ sowie Hummerravioli mit Amalfi-Zitronen. Ganz schön viel Weltläufigkeit für den vorderen Odenwald, keine Frage. Wir können uns denn auch die – wohlgemeinte! – Frage nicht verkneifen, ob der eine oder andere süffig-regionale Schwarz-Klassiker aus der Kanzlerküche hier auf lange Sicht nicht möglicherweise besser aufgehoben wäre.

Andererseits muss man die Regionalität natürlich auch nicht zum Dogma erheben –

wie die munteren Thüringer Waldziegen von Jens und Sabine Klemm aus Laudenbach jederzeit bestätigen würden. Als äußerst geländegängige Landschaftspfleger tragen sie im Rahmen des Projekts „Blühende Badische Bergstraße“ dazu bei, die abwechslungsreiche Kulturlandschaft der Bergstraße mit ihren Magerrasen, Trockenmauern und Lössböschungen zu bewahren, indem sie mit ausgeprägtem Appetit der Verbuschung von Gärten, Wiesen und alten Weinbergen der Vorgebirgszone entgegenwirken. Und dabei zu allem Über-

QUITTEN MAL EXOTISCH

fluss auch noch eine ausgesprochen milde und wohlschmeckende Milch produzieren, aus der Sabine Klemm für ihr Eiscafé „GEISSlein“ täglich köstliche Eissorten in bester Handwerkstradition ohne künstliche Aromen, Farbstoffe, Pflanzenöle oder sonstige Füllstoffe aus rein natürlichen, frischen Zutaten produziert – jetzt im Herbst zum Beispiel in den Sorten Pflaume-Zimt, Walnuss (mit einem hinreißenden, zarten Bitterton) oder Birne. Herrlich!

Wo die Ziegen ihre Arbeit erledigt haben, können neue Gärten und Streuobstwiesen entstehen – Platz zum Beispiel für die Quittenbäume von Ellen Müller und Rainer Stadler. Um dem Verschwinden dieser ebenso köstlichen wie unmodernen, weil in der Verarbeitung extrem mühseligen Fruchtart entgegenzuwirken, haben die beiden Hobby-Obstbauern im Rahmen ihrer Initiative „Quittenprojekt Bergstraße“ inzwischen mehr als 250 Bäume in 26 verschiedenen Sorten gepflanzt. Ihr kleiner Hofladen in Sulzbach lohnt unbedingt einen Abstecher, neben klassischem Quittengelee findet man hier eine besonders seltene Spezialität: hocharomatische Quittenmarmelade aus Fruchtmarmelade, pur oder elegant aromatisiert mit Ingwer und einem Hauch Zimt, Holunderbeeren oder – inspiriert durch arabische Gewürzbasare – mit Nelke, Sternanis und Kardamom. Außerdem im Angebot: Quittensirup und ein ausgezeichneter, feinfruchtig-milder Quittenbalsamessig.