



Ein Bio-Schwein macht viele Schlemmer schwach...

Die schiere Lust am Genuss: Notizen von einer Schlachttafel



Nein, Christine hat mich nicht verführt. Auch Manfred musste mich nicht überzeugen. Ein Blick auf die Speisekarte hat genügt, hat die alten Instinkte geweckt, hat die Erinnerung wachgerufen an die Schlachtfeste zu Hause. Einige Worte allein haben mich gefesselt: Sülzle, Knusperschinken, Bries, Blut- und Leberwurst – gebraten, gekocht, geräuchert, gefüllt, mit feinen Beilagen! Zuallerletzt noch Honig-Mandel-Eis auf Glühweinpflaumen!! Ein armer Tor, der solcher Poesie widerstände. Eine schwelgerische Komposition in sechs Gängen. Asketen, Vegetarier und Kostverächter, bitte weiter blättern...

Das Vorspiel

Ein schönes Fest braucht seine Zeit. Also früh genug anfahren und einen Blick in die Küche wagen: Davor aber steht der Lehrling und legt letzte Hand an Sulz und Schinken – eng aufgereiht, warten sie auf den Einsatz. Ein schönes Bild, aber so vergänglich: Zwei Stunden später ist all dies verschwunden – der Genuss verschlingt die Schönheit. In der Küche selbst dampft und brutzelt es, große Töpfe brodeln, zwei Schönheiten schälen Kartoffeln, zwei nicht mehr ganz so junge Männer werkeln seelenruhig über ihren Pfannen. Rudolf und Manfred: Zwei Alchemisten der alten Schule in ihrem Labor. Auf der Suche nach dem ultimativen Geschmack...

Den sucht wohl auch Gerhard Konzelmann: Der bekannte Fernsehreporter dreht einen Streifen über Leutkirch und da kann die Mohren-Küche nicht fehlen. Derweil füllt sich langsam die

Tafel: 35 Leute finden Platz, die Männer sind deutlich in der Mehrzahl. Manche Frauen bringen ihren Gatten bis zu seinem Platz im Festsaal, dann ziehen sie sich in die gute Stube zurück und bestellen lieber Salat...

Ein buntes Völkchen taut langsam auf, an der engen Tafel sind alle sogleich im Gespräch. Die letzten Gäste sind eingetroffen, jetzt wird es ernst: Die Damen des Hauses bringen erst mal eine Runde LandZüngle in kleinen schicken Gläsern – statt Champagner lieber das



besondere Bier der Hausbrauerei. Passt einfach besser. Dazu ein Brot, das allein schon satt machen könnte, so wunderbar schmeckt es. „Leutkircher Krustis“, ein Geheimtipp wahrlich. Dann der erste Gang: Sülzle vom Schweinskopf. Eine zarte Andeutung nur für die folgenden Schwelgereien, wunderbar begleitet von einem kräftigen Feldsalat. Die erste Pause ist nur kurz: Schon werden wir mit einem Topinambursuppe verwöhnt, samt schamroter Stücke vom Knusperschinken. Die Suppe samtig-herb, wärmt von uns von innen, weitet den Magen. Der Schinken schmeckt wie erträumt, so knusprig kann die Schweinerei ruhig weiter gehen – alles Bio oder was. Knusprig? Nichts ist uns lieber, so haben es Wissenschaftler des guten Geschmacks heraus gefunden. Wir wollen stets etwas zum Anbeißen – vor allem zu Beginn eines Genießer-Menüs. Reinbeißen in den Schinken, mit der Zunge lieblosen...



Fotos: Volker Strohmaier

Und Topinambur? Immer noch kennen allzu wenige Leute diese tolle Knolle, die äußerlich so wenig aus sich macht wie die Kartoffel, die ebenso langweilig schmecken kann, wehe aber ein guter Koch widmet sich ihr mit echter Liebe – dann enthüllt sie plötzlich ungewohnte Seiten, irgendwie vertraut und doch so fremd, eben samtig-herb, wie Freund Gerhard neben mir die passenden Worte findet.

Höchste Zeit für ein großes Glas Land-Züngle und einen ersten Test vom Freischnaps auf dem Tisch, jeweils eine Flasche für acht Gäste...

Die zweite Pause ist schon etwas länger und raffiniert berechnet: Für schnelle

Esser ohne Stil ein Problem, für Genießer aber die große Chance, den nächsten Gang fast frisch in Angriff zu nehmen. Und Zeit für ein paar Erklärungen...

Im Mohren: Ein Paar namens Pferdt...

Christine und Manfred? Das sind die Wirtsleute vom Brauereigasthof Mohren in Leutkirch. Ein ungewöhnliches Paar namens Pferd, das eher zufällig zu Wirtsleuten geworden ist. Um so besser beherrschen sie ihr Geschäft, Christine mit resolutem Charme, stets für einen Schmah mit den Gästen gut,





*

Sülzle vom Schweinskopf
Feldsalat mit Linsenvinaigrette

*

Topinambursuppe
mit Knusperschinken

*

Abgebratene Münchner Kalbsbreiswurst
auf Kartoffelsalat

*

Strudel von Blut-Leberwurst
auf Apfelsauerkraut

*

Das Beste vom Schwein
(gebraten, gekocht, geräuchert, gefüllt)
mit feinen Beilagen

*

Honig-Mandel-Eis
auf Glühweinflaumen

Manfred mit dem gewissen Etwas in der Küche.

Manche Überraschung wird unversehens zur Tradition. So lockt das „historische Schlacht- und Schlemmerfest“ lange schon die treuen Fans für vier Tage in den Mohren. Manfred Pferd bietet dann zum Voressa: Feldsalat mit gebratenem Speck oder hausgemachte Leberwurst-Maultaschen. Zur Hauptsach zählen: Kesselfloisch auf Sauerkraut, Schlachtplatte im Holztrog, Wirsingrouladen, ofenfrischer Schweinebraten, aber auch Bio-Kässpatzen für die Menschen, die eine Schlachtplatte lieber mit den Augen verschlingen... Vier Tage für Freunde der deftigen





Das Team vom Mohren: Links Mentor Rudolf Schneider, rechts Manfred und Christine Pferdt

Küche. Die zugleich gesund ist, denn auch der Schweinebraten stammt beim Pferdt garantiert vom Bio-Schwein. Manfred Pferdt ist ein Musterkoch im Sinne der LandZunge: Er sucht Produkte von bester Qualität und findet sie gleich nebenan, in der Region. Seine glücklichen Schweine etwa stammen aus einem Stall bei Kimratshofen, zum Schlachtfest zerlegt er sie eigenhändig und freut sich diebisch über das wunderbare Fleisch: „So was kriegst Du halt nicht bei einer Mast im großen Stil.“ Der Kenner sieht dem Fleisch an, wie die Tiere gehalten worden sind: „Gutes Fleisch braucht Zeit, muss langsam wachsen“, die Tiere brauchen Auslauf, aber bloß keinen Stress, vor allem das Ende muss sie sanft und schnell erwischen, „dann ist das Fleisch noch auf dem Teller glücklich.“ Und das infiziert wieder unsere einen...



Kalbsbrieswurst: Ein Münchner Intermezzo

Männer beißen lieber zu, Frauen lutschen lieber. Ein Schelm wer Böses dabei denkt. Ganz ernsthafte Wissenschaftler haben dies heraus gefunden und dabei allein an die Gewohnheiten der Nahrungsaufnahme gedacht. Daher muss ein perfektes Menü auch das weiche Element integrieren...

Das Weiche kommt zuerst: Bei der Schlachttafel zu Leutkirch war dies eine abgebratene Münchner Milz-Brieswurst. Nicht ganz aus der Region, aber dafür einmalig, eine gesuchte Rarität – auf dem Viktualienmarkt zu finden. Angebraten ist sie nicht zu weich, sondern widerstrebt ein wenig, weckt den Instinkt des Zutzlers und sämtliche Geschmacksknospen der Zunge. Wahrlich ein orales Erlebnis...

Wozu es nur eine Wahl gibt: Die ungewohnte Wurst wird mit gewöhnlichem Kartoffelsalat kombiniert. „Nichts, aber auch gar nichts anderes passt dazu“, betont Rudolf Schneider. Und singt sogleich das Hohelied des alten Bekannten: „Schlotzig“ muss er sein, der

Salat. Ja nicht zu trocken, sonst schmeckt und gleitet er nicht...

Ach, was wäre hier zu philosophieren über Wurst und Kartoffelsalat. Über jene Feinschmecker, die darob die Nase rümpfen. Solche Kostverächter werden kaum je begreifen, dass geniale Genüsse oft ganz einfach gestrickt sind.

Fett for Fun: Genuss ist keine Sünde

Manfred Pferdt kennt all die Vorbehalte der Laien: „Schweinefleisch ist ja fast schon zum Schreckbild geworden, hatte ein ziemlich schlechtes Image.“ Da muss der Koch und Wirt mit seinen Leuten reden, muss sie von der Qualität überzeugen, muss ihnen die Vorurteile vom bösen Fett nehmen, muss sie vor allem aber mit dem einmaligen Geschmack überzeugen.

Gesundheit, Fett und Vorurteil: Wer zuletzt Magazine wie *Brigitte* oder den *Stern* gelesen hat, reibt sich verwundert die Augen. Jahrelang hat man den armen Laien eingetrichtert, das Fett im Fleisch sei des Teufels. Jetzt aber der Salto mortale der sogenannten Ernährungs-Experten: Nicht das Fett sei Schuld, sondern diesmal die Kohlenhydrate. Klammheimlich bekennen sie: Ohne Fett schmeckt eigentlich nichts! Kein Käse und kein Fleisch. Nur wenige von den falschen Propheten aber sind bereit zur Buße und hören endlich auf mit dem lustfeindlichen Geschwafel. Was lernen wir daraus? Besser ist es auf den eigenen Bauch zu hören, als





auf Experten. Der Genuss beim Essen macht uns weder krank noch fett.

Ein Höhepunkt: Im Strudel von Blut und Leber

Nach dem ersten Bries, dem zweiten LandZüngle und dem dritten Obstler fallen derweil alle Hemmungen an der Schlachttafel, die so langsam einem mittelalterlichen Bild gleicht, vielleicht noch zu einem wahren Gelage ausartet. Erste Schweißstropfen künden vom Engagement der Esser, laut geht es hin und her, alte Freunde erkennen sich plötzlich wieder – glücklich schmausend ohne jeden Futterneid, denn es ist genug für alle da...

Und immer noch dürfen die Machos nicht brutal zubeißen, denn nach der Wurst wartet jetzt ein Gedicht auf uns. Pardon: Ein Strudel aus Blut- und Leberwurst. Mag sein, dass so mancher sich allein wegen der Wortwahl gegen die Tafel entschieden hat: Denn in unseren ach so modernen Zeiten ist Blut kein Symbol des reinen Geschmacks mehr, kaum einer weiß noch von der Bedeutung alter Schlachtopfer, statt dessen erleichen die Ladies.

Wen Worte schrecken, wer den Tod und damit zugleich das Leben verdrängt, dem entgehen die größten Genüsse. Zumal die Mohren-Köche Blut und Leber mit Röstzwiebeln vornehm in einen Strudelteig gewickelt haben. So kann sich die Zunge ganz langsam ans Innere tasten, wird abgelenkt vom

blättrigen Machwerk, ehe wir ans Ziel unserer Wünsche geraten, die Blutstropfen mehr ahnen als identifizieren. Der Geschmack verwirrt sich buchstäblich im Strudel, zumal sich noch feines Kraut und Äpfel frech hinein mischen... Damit ist klar, warum wir Bier dazu trinken, die verwirrte Zunge muss immer wieder benetzt werden, damit sie von neuem auf den Geschmack kommen kann.

Rückblende: Mit den Seelen kam der Genuss

Manfred Pferdt hatte noch im Verlag der Schwäbischen Zeitung das ehrbare Gewerbe des Buchdruckers gelernt, ehe er nach Berlin ausrückte. Dort und als Zivi in Ulm verdiente er sich ein paar Brötchen nebenher in der Kneipe. Dort hat ihn offenbar der Virus befallen, zurück im Allgäu legte er gleich mit einer Disco los, 1979 wagte er sich samt Gattin ins Leutkircher Lamm. Das Erfolgsrezept: Kleinkunst, Konzerte, eine irische Pub-Atmosphäre. Der Geheimtipp aber kam aus der kleinen Küche: Seelen, frisch belegt und kross gebacken, ein Renner für die Leute in der Szene mit schmalem Geldbeutel.

So langsam gedieh auch der Mittagstisch, ein Abo-Essen lockte die Volontäre der „Schwäbischen“, die ihrem Pferdt oft bis heute treu geblieben sind. Und inzwischen hatte sich auch Christine ins Kneipenleben verliebt, der Widerstand der einstigen Erzieherin

schmolz wie der Belag auf den Seelen... Dann die entscheidende Begegnung: Manfred Pferdt lernt Rudolf Schneider kennen, der in Adrazhofen „Schneider's Adler“ betrieb, eine der großen Kneipenlegenden im Allgäu. Manfred hatte plötzlich einen Mentor: Der Profi-Koch Schneider schulte den Autodidakten in Küche und Konzept: Die großstädtische Bistro-Atmosphäre musste weichen, große Tische machten sich in der Stube breit, die Wirtschaft sollte die Leute wieder zueinander bringen, nicht länger vornehm trennen. „Da haben wir ja nur die uralte Idee der Wirtschaft wieder belebt: Wenn die Leute zusammen hocken, kommen sie wohl oder übel ins Gespräch...“

Bereits im Lamm hatte das Allgäuer Duo auch die Idee zum Schlachtfest. Aber erst als Gottfried Härle die Pferdts 1997 in seinen Brauereigasthof lockte, war Platz genug für eine große Tafel. Jetzt konnten sie den Traum von der regionalen Küche wagen, all dies für die Gäste auf den Tisch bringen, was ihnen selber schmeckte – was deftig und gesund war. Allerdings gesteht der Wirt schmunzelnd: „Wir hatten auch ganz schön Angst, einmal habe ich im Dunkeln vor dem Mohren die Fenster gezählt, eigentlich waren es mir zuviel...“ Zu viele Fenster, denn das Mohren ist ja auch noch ein schmuckes kleines Hotel. Inzwischen sind die Ängste gewichen, denn auch die Hotelgäste rühmen die Küche...

Nur vom Besten: Die ultimative Schweinerei

Mehr als zwei Stunden sind im Flug vergangen, Bries und Strudel gerade vergessen, ehe wir zur ultimativen Herausforderung schreiten – pardon, sie aussitzen wollen. Jetzt kommt das Beste vom Schwein, will sagen, eine enorme Schweinerei füllt die Teller. Gekocht, gebraten, geräuchert und gefüllt – die Speisekarte hatte es verheißen und die Drohung erfüllt sich unerbittlich. So etwa stelle ich mir das Schlaraffenland vor oder eher den Münchner Himmel, mit Schweinefleisch und Manna und



Schneider und Pferd: Zwei Männer, ein Schwein und das Schlachtfest kann starten...

Bayerisch Kraut. Der Kümmel regt noch einmal den Appetit an und das ist dringend nötig.

Denn jetzt erwachen all die Männer an der Tafel, jetzt können sie nach dem langen Vorspiel endlich zubeißen und ihren Charakter ganz enthüllen: Grimmig schauen sie sich um, wer seinen Teller weiter leert. Tapfere Typen helfen noch der Frau an ihrer Seite, die größten Aufschneider aber lassen sich Nachschlag reichen – Christine Pferd hat für jeden bereit, was er jetzt noch braucht...

Seltsam: Der Höhepunkt der Schweinerei macht die Tafel wieder leiser, es ist ein stiller Kampf, der alle Kräfte fordert. Und den Blick für das Produkt schult, denn Schweinskopf, Schweinsohrle und Schweinsfüßle scheinen auch fein zerlegt noch zu erkennen. Die Erkenntnis aber fördert noch den Genuss und uns ist gar kannibalisch wohl...

Regionale Küche: Einstellung bringt den Erfolg

Rudolf Schneider hat nach seiner Zeit als Wirt eine andere Erfolgsgeschichte mit geschrieben: Er ist Produktionsleiter bei „Rapunzel“, er verkauft dort nur „das Beste aus der Region“, Bio-Produkte voller Geschmack – längst aber im großen Maßstab. Einst als alternativer Kleinbetrieb in Kimratshofen gestartet, arbeitet heute ein ganzer Tross für Rapunzel im alten Milchwerk von Legau. Schneider kennt die Region in- und auswendig, er weiß, wo er das beste Fleisch findet. Zum Beispiel die glücklichen Bio-Schweine für unsere Schlachttafel: Die grunzen und gedeihen bei Bauer Weizenegger in Straß – zwischen Legau und Altusried.

Immer wieder findet so ein Schwein in die Pferd-Küche: „Da mache ich eine Aktion, schreib es groß auf die Tafel, sag es den Gästen, dann klappt das bestens.“ Merke: Gute Gäste lassen sich gern erziehen...

Für viele Gäste im Mohren darf das schmackhafte Fleisch auch etwas mehr kosten, sie wissen, dass alles Gute heute nicht mehr billig sein kann. Und

Manfred Pferd versteht auch die Kollegen nicht, die unbedingt billig einkaufen wollen – selbst wenn das Fleisch von weiß Gott wo her transportiert wird: „Erfolg ist eine Sache des Engagements, nicht des Preises!“ Außerdem, so betont der Kenner, „schrumpft gutes Fleisch nicht in der Pfanne“, der Koch schaut sein bestes Stück an und weiß, dass es gut sein wird. „Dann schmeckt es auch dem Gast – und nur dies bringt den Erfolg“. Schönes Fleisch spricht alle Sinne an: „Das kannst Du sehen, spüren, schmecken, ja du merkst es sogar beim Anfassen“ ist Pferd begeistert. Nur: Die Landwirtschaft steht unter dem Diktat der Zeit, alles soll immer noch schneller werden. Gute Qualität aber gedeiht nur langsam – überall im Leben. Also gilt es, die Langsamkeit wieder zu entdecken.

Und so pilgert mancher Fan bis aus Stuttgart nach Leutkirch, „die estimieren halt so ein Stück Fleisch“. Oder das Brot. Oder die Nudeln. Oder den Obstler. „Allen Diäten zum Trotz rennen sie dir beim Schlachtfest die Bude ein.“ Merke: Der eigene Bauch ist oft klüger als der Kopf, der all die halbga-



Weisheiten der selbst ernannten Gesundheitsexperten verdauen muss. Nicht Bio ist das Problem, auch der Preis nicht, eher schon das Angebot: „Es gibt ja kaum Bio-Schweine in der Region“, wundert sich der Wirt. Und rät den Landwirten, doch solche Chancen zu nutzen. Auch wenn nicht jeder Wirt und auch ein Manfred Pferd nicht das ganze Jahr solch exquisite Dinge auf den Tisch bringen kann oder will. Denn: „Wenn Du etwas Besonderes jeden Tag kriegst, dann verliert es irgendwann den Zauber...“.

Erotisches Finale: Mmandel und Pflaumen

Der Zauber verliert sich? Mag schon sein. Also gilt es, den Augenblick zu dehnen. So wie ein Marcel Proust seitenlang über den einmaligen Geschmack seiner „Madeleine“ fabulierte und sich dabei in die eigene Jugend versetzte, so genießen wir jetzt leicht ermattet das „Honig-Mandel-Eis auf Glühweinpflaumen“. Ja, genau: Es schmeckt so, wie es sich anhört. Versöhnt die geschärfte Zunge, kühlt die Gedanken, ein Höhepunkt, der ganz langsam genossen sein will. Mandeln, Pflaumen! Schon die Worte allein sind erotisch aufgeladen, fast schon zu deftig die Pflaumen, die erst im Hals ihren Glühwein wieder abgeben, noch einige bislang unbekannte Geschmackspillen erreichen...

Verziert ist das Kunstwerk mit einem kleinen Marzipan-Schweinchen! Perfekt: Das Leitmotiv bleibt sich treu, die Tafel ist ebenso selig, im Bauch tanzt das Sauerkraut mit den Linsen, alles schwimmt einträchtig im LandZüngle. Ein letztes Bier, ein allerletzter Obstler,

ein letztes Wort mit Manfred und Christine. Längst schon wollte die Wirtin ihr Bett aufsuchen, aber sie kann die Gäste doch nicht allein lassen. Satt und trunken geht es uns tierisch

gut, für einen Augenblick haben wir das Paradies geschmeckt. Ich kann nur noch murmeln: Bitte gib mir die Rezepte mit...

RUDI HOLZBERGER

Die Rezepte von Rudolf Schneider

SÜLZLE VOM SCHWEINSKOPF FELDSALAT MIT PARMESANHIPPEN

Aus gekochtem Schweinskopf wird, mit Würfeln von der Essigurke und frischen Kräutern eine Sülze zubereitet. Geriebenen Parmesan in kleinen Häufle in eine heiße Pfanne geben, so lange drinnen lassen, bis sie an der Seite einen braunen Rand bekommen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Pro Person zwei kleine Scheiben von der Sülze abschneiden, auf einem Teller mit angemachtem Feldsalat und den Parmesanhippen anrichten.

* * *

TOPINAMBUR SUPPE MIT RÄUCHERSCHINKEN

Topinambur ist ein altes, aber fast vergessenes Wintergemüse. Daraus lassen sich allerlei Gerichte herstellen. Im Badischen wird aus der Knolle seit Jahrhunderten ein Schnaps gebrannt.

Aus fein geschnittenen Zwiebeln, geschältem geriebenen Topinambur, Gemüsebrühe und Sahne wird eine feine Cremesuppe hergestellt. In feine Scheiben geschnittener Räucherschinken auf ein Backblech legen und im Ofen solange backen bis er kross und trocken ist. Die Suppe anrichten und mit dem trockenen Schinken garnieren.

* * *

ABGEBRATENE MÜNCHNER MILZ-BRIES-WURST AUF KARTOFFELSALAT

Die berühmte Kälberne Milz-Bries-Wurst wird nur noch in Münchner Metzgereien angeboten, vor allem auf dem Viktualien-Markt. Diese Delikatesse sollte man sich bei einem München-Besuch nicht entgehen lassen. Diese wird in der Pfanne abgebraten oder paniert serviert. Dazu passt nur und ausschließlich ein schwäbischer Kartoffelsalat.

Salatkartoffeln werden in leicht gesalzenem Wasser gekocht. Diese kurz ausdünsten lassen und noch warm schälen. Die Kartoffeln in feine Scheiben schneiden oder mit der Hand über den Hobel ziehen. Mit heißer Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker, Essig und Öl anmachen. Eine Weile durchziehen lassen, nochmals abschmecken und die Konsistenz prüfen!

* * *

STRUDEL VON BLUT-LEBERWURST AUF APFELSAUERKRAUT

Je einer Blut- und Leberwurst die Haut abziehen und mit fertigen Röstzwiebeln in einen Strudelteig einwickeln. Bei 220 Grad ca. 20 Minuten im Ofen backen.

Einem fein gekochten Sauerkraut werden Apfelwürfel und ein wenig Sahne untergemischt, erhitzt und abgeschmeckt. Das Sauerkraut auf einem Teller anrichten und obenauf eine Scheibe des kross gebratenen Strudels anrichten. Tipp: Mit etwas Bratensoße angießen.

* * *

DAS BESTE VOM SCHWEIN

Wir servierten zum Beispiel bei der Schlachttafel für 35 Personen einen gefüllten, gebratenen Brustspitz, das Beste vom gekochten Schweinskopf, Schweinsohrle und Schweinsfüssle, eine gepökelte und geräucherte Schweineschulter sowie einen ordentlichen Krustenbraten.

Bayerisch Kraut: Weißkraut wird in Rauten geschnitten. In einen Topf wird Schweineschmalz und etwas Zucker gegeben und leicht karamellisiert. Das Kraut dazu geben und mit einem Schuss Weißwein dünsten bis die Farbe leicht braun wird. Mit Salz, weißem Pfeffer und einer Prise Kümmel abschmecken.

* * *

HONIG-MANDEL-EIS MIT BACKPFLAUMENRAGOUT

Pflaumen ohne Stein werden in Würfel geschnitten und mit Rotwein bedeckt. Dazu eine Stange Zimt, Schalen einer gewaschenen Zitrone und Orange. Dies einige Stunden marinieren lassen und danach langsam erhitzen. Das lauwarme Ragout anrichten und darauf eine Riesenkugel einer guten Eiscreme anrichten. Wenn Sie danach nicht glücklich sind, kann Ihnen kein Koch mehr helfen...

