

# Dieses Wild macht uns wild

In der Reihe der F.A.Z.-Regio-Tapas ist diesmal Karl-Josef Fuchs der Protagonist. In seinem Schwarzwälder Hotelrestaurant „Spielhof“ führt er vor, was man mit einheimischer Tradition alles machen kann.

Die sechste Folge der F.A.Z.-Regio-Tapas führt ins Obermünstertal im südlichen Schwarzwald ins Hotel und Restaurant „Spielweg“ der Familie Fuchs. Dort arbeitet mit Karl-Josef Fuchs nicht nur der wichtigste deutsche Spezialist für die Wildküche, sondern auch ein Koch, der in seiner Manufaktur eine ganze Palette regionaler Produkte herstellt. Beide Aspekte sind Teil dieser neuen Folge der Regio-Tapas, die mit ihrem ausgeprägt degustativen Charakter einen facettenreichen Blick auf die enormen Qualitäten unserer Regionalküche möglich macht.

Den Anfang des neunteiligen Reigens von kleinen Gerichten machen Rehshinken, Vollmilchfrischkäse und ein Stück Honigwabe, drei Produkte von großer Natürlichkeit, dem unmittelbaren Eindruck von Hochwertigkeit und einem überraschend eleganten Zusammenspiel, das zum Beispiel daher rührt, dass die Süße der Honigwabe keinerlei Penetranz besitzt.

Fuchs verfügt als Jäger über eine große Vielfalt an Wildprodukten, die im „Spielweg“ in traditioneller Form möglichst vollständig verarbeitet werden. Es folgt deshalb sein Rillette aus Wildente und Fasan, kombiniert mit einem Hirschleberparfait und Fenchelsalat sowie getrockneten Blaubeeren. Typisch ist hier, dass das Rillette nicht etwa – wie so oft bei der Ausführung von der Gans – vom Fett, sondern von auffällig viel Extrakt (also einem höheren Fleischanteil) bestimmt ist. Es entsteht ein komplexes Aroma, was auch für das eigenständig und nicht dominant nach Leber schmeckende Hirschleberparfait gilt. Der Fenchel bringt viel Frische, und die getrockneten Blaubeeren bieten einen prächtig natürlich-bodenständigen Nachhall.

Eine ganz besonders seltene Spezialität ist das Hirschherz, das von Spinatknepfle, Waldpilzen in Kräuterrahm und etwas Kartoffelstroh begleitet wird. Hier gelingt Fuchs eine so feine, sensorisch ausgetüftelte Fassung der leicht nach Wild mit dezentem Innereien-Charakter schmeckenden Spezialität, dass sich eine beträchtliche Delikatesse ergibt. Glücklicherweise wird das Herz als Innerei zunehmend wiederentdeckt – und zu Recht als Hauptprodukt, nicht nur als anonymer Bestandteil von Ragouts oder Würsten. In dieser Form dürfte es für Novizen eine echte Überraschung sein.

Danach geht es in die Abteilung jener Gerichte, die man auch mit Wild machen kann, und das aus gutem Grund. Bei den „Wildleberknödeln, Königsberger Art“ bekommt man beim Essen den Eindruck, dass diese Fassung mit ihrer Mischung aus verschiedenen Wildlebern besser schmeckt als einfachere Leberknödel, weil sich deren aromatische Stumpfheit hier nicht ergibt. Wieder ist das Aroma durch die Verwendung von Wild komplexer und dadurch das Ergebnis besser.

Für die Kräuter der „Bachkressensuppe mit Zander“ braucht Fuchs nur ein paar Schritte aus dem Haus gehen. Dass diese Suppe mit ihrem zurückhaltenden Einsatz von Sahne und einem markant gerösteten Zanderstück so viel Individualität besitzt, liegt vor allem an der Geschmacksvorstellung eines Kochs, der nicht erst mit der letzten Modewelle bei Bio und Natur gelandet ist. An Orten wie dem „Spielweg“ bewah-

ren sich lokale Traditionen in ihrer besten Form: reflektiert, von besten Produkten gestützt, mit selbstbewusster Kennerschaft und klarer Geschmacksvorstellung umgesetzt.

Und so geht es an das „Fricassé de Braconnier“ (des Wilderers), eine wahrlich süffige Kombination aus Kutteln, Schnecken, Bries, Wildschweinbratwurst und Spätzle. Die Kutteln sind dunkel-geröstet gehalten, die Schnecken auffällig gut und mild gewürzt und die Bratwurststücke so dimensioniert und angebraten, dass das Spektrum vielfältig bleibt und sich überraschende Akkorde ergeben können. Bei einer solchen Komposition wird der Einfluss des nahen Frankreichs auf die badische Küche erkennbar, vor allem die immer noch vorhandene Fähigkeit einiger französischer Meister, Regionalküche ganz selbstverständlich in die qualitätsorientierte Spitzenküche zu integrieren.

Das gilt auch für das Wildschweinfilet mit Birne, Bohne, Speck, Ofenkartoffeln und Maronen. Dieses Spiel mit einer eigentlich norddeutschen Spezialität gelingt vor allem wegen der Fleischqualität und -garung ganz hervorragend. Das Wildschwein schmeckt hier nicht banal nach Wild, sondern wie ein spezielles Spitzenschwein, das man



Zeichnung Oliver Scheel

ohne weiteres pur essen könnte, durch die Produktqualität aber auch besonders individuelle Beziehungen zur Begleitung entwickelt.

Karl-Josef Fuchs ist nicht nur Koch, sondern zusätzlich einer der besten Käseproduzenten weit und breit. Natürlich gehört zu diesem Menü auch eine Kostprobe vom „Molkenziger Frischkäse“ (der auch „alemannischer Ricotta“ genannt wird), von einem fünf Wochen gereiften Obermünstertaler Käse (mit an Munster-Käse erinnerndem Charakter) und von einem mindestens sechs Monate gereiften Bergkäse. Den Abschluss bildet optimierte Tradition: passend zum Menü ein „Rehrücken“ als mit Mandeln gespickte Kuchenrolle auf der Basis einer Sacher-Teigmasse mit Aprikosenkonfitüre und einer Schokoglasur. Sie beendet ein neunteiliges Menü, das in seinem Aufbau zwischen Produkt-Degustation, der Aufnahme verschiedener Traditionen, der Nähe zu regionalen Ressourcen und ihrer personalisierten Weiterentwicklung das Zeug zum Rollenmodell hat.

Und wie immer bei den Folgen der F.A.Z.-Regio-Tapas muss auf den moderaten Preis dieses variantenreichen Menüs hingewiesen werden. Vielleicht genießen Sie es ja – eine weitere Spezialität – in den Ungerer-Stuben des Hauses mit ihren vielen, auch wild-spezifischen Originalzeichnungen von Tomi Ungerer.

JÜRGEN DOLLASE

Die sechste Folge der F.A.Z.-Regio-Tapas wird wegen der notwendigen Jagdtermine in folgenden Zeiträumen zum Preis von 42 Euro im Restaurant „Spielweg“ in Obermünstertal angeboten: 15. bis 28. September, 15. Oktober bis 2. November, 12. bis 23. November, 28. bis 30. Dezember und 18. bis 31. Januar 2015; jeweils abends, samstags und sonntags auch mittags.