

Hohe Kochkunst, bestens geerdet

Bei Familie Krause im Landgasthof Rebstock in Egringen wird schon in der siebten Generation Markgräfler Gastlichkeit zelebriert

Seit 1425 gibt es die Schankerlaubnis, seit 1853 ist der Rebstock in Egringen bei Efringen-Kirchen im Besitz der Familie Krause, und seit 2000 betreibt Winzermeister Dirk Brenneisen in den Gewölben des Anwesens ein eigenes privates Weingut. Den Rebstock kann man mit Fug und Recht als südbadisches, kulinarisches Gesamterlebnis der besonderen Art bezeichnen.

Martin Krause hat im Basler Les Trois Rois Koch gelernt, dann kamen Stationen im Schloßhotel Bühlerhöhe, in der Villa Principe Leopoldo in Lugano und im Teufelhof in Basel dazu. Danach absolvierte er ein Studium der Hotelbetriebswirtschaft in Heidelberg, eine Saison im Service in St. Moritz, der krönende Abschluss war eine Sommelier-Ausbildung im Hotel Bad Bubendorf. Seit November 2014 ist er der neue Patron des Rebstocks. „Ich will eigentlich nichts groß verändern, meine Eltern haben seit 33 Jahren eine großartige Arbeit gemacht“, sagt Martin Krause. „Wir werden unserer Küchenphilosophie treu bleiben. Beste regionale Grundprodukte werden bei uns auf gehobene badische Art zubereitet.“

Und so sind es die Kutteln, die Saure Leberle, Nierle- oder Kalbskopfgerichte, die klassischen Innereien

oder auch die traditionelle Schlachtplatte, die Spargelgerichte, die im Rebstock, immer wenn es ihre Saison ist, angeboten werden. Natürlich spielen die Schweizer Kunden eine zentrale Rolle. „Das Markgräfler Land war schon immer die gute Stube der Basler“, erzählt Vater Dieter Krause. Und so darf das geschnitzelte Kalbfleisch „Züricher Art“ mit Rösti genauso wenig fehlen wie das in Butter gebratene Eglifilet oder das Kabeljaufilet „Grenobler Art“ auf Spargelrisotto. Der marinierte Lachs auf Kohlrabi-Carpaccio und Wachtelei, die hausgemachte Gänseleberterrine mit Kumquats-Confit, die hausgemachten Kalbsbriesravioli auf Spargel Ragout, der in Sesam gebackene Spargel mit Rucicola-Radieschensalat oder das klassische Rahmschnitzel vom Schwein oder Kalb, das Entrecote vom Färsenrind mit Pommes Frites und natürlich ein hausgemachter Kartoffelsalat: All das unterstreicht den Anspruch der Küche und ist doch so wohlthuend geerdet, wie es die vielen Stammkunden eben erwarten. Die große Dessertkarte lässt auf eine weitere Passion des Hauses schließen.

IN DER KÜCHE

Dieter Krause ist der Küchenchef, ihm gehen drei Köche und zwei Auszubildende zur Hand. Martin Krause ist der Chef im Service, er berät beim Wein und verfügt über ein umfangreiches Angebot an Markgräfler Weinen. Brunhilde Krause kümmert sich um stil- und liebevolle Dekoration und um die zahlreichen Stammgäste, die sie von Kindestagen an kennt. Das Weingut Brenneisen besticht mit Sortenvielfalt und klaren, schön strukturierten, durchgegorenen Weinen. Elf Hotelzimmer und im Sommer ein herrlicher Kastaniengarten, runden das Angebot des Hofguts ab.

HERKUNFT DER PRODUKTE

Fleisch und Innereien werden von der Metzgerei Schrodi in Efringen-Kirchen und von der Kälber-



Weißwein-Kutteln mit Kalbszüngli

FOTOS: MICHAEL WISSING

zucht Lössch in Forchheim am Kaiserstuhl bezogen. Eine zuverlässige Quelle ist auch die Großmetzgerei Färber, wobei stetig auf die Herkunft geachtet wird. Schöpfer aus Egringen liefert das Gemüse, und die heimische Jagd bringt Rehe und Wildschweine. „Wir wollen immer zuerst Produkte aus der Region verwerten“, betont Krause.

DIE ZUBEREITUNG

Die Kalbszunge wird zuerst kurz blan- chiert: Danach wird sie in frischem Wasser mit dem Wurzelgemüse, Nelken, Lorbeerblätter und Salz gekocht. In der Zwischenzeit schneidet man die Kutteln in feine Streifen, das restliche Wurzelgemüse und die Zwiebeln werden in kleine Würfel geschnitten. Nachdem die Zunge weich gekocht ist, das dauert mindestens eine bis ein- einhalb Stunden, wird diese ebenfalls in dünne Streifen geschnitten. Den Fond zurückbe- halten. Die Kuttelstreifen werden nun mit den Ge- müsewürfeln in einer beschichteten Pfanne ange- dünstet und mit Weißwein abgelöscht. Danach wird die Pfanne mit dem Zungenfond aufgefüllt und man lässt das Ganze köcheln. Der Sud wird mit etwas Be- urre Manier (Mehlbuttermilch) abgebunden und mit Salz, Pfeffer und etwas Weißweinessig abgeschmeckt. Un-

mittelbar vor dem Servieren die Zungensteifen dazu- geben und alles noch mal kurz aufkochen. Salzkartof- feln, aber auch Rösti schmecken hervorragend dazu. In einem warmen Teller anrichten. Ein herrliches ba- disches Gericht für den etwas geübten Koch. Wer es sich im südlichen Markgräfler Land richtig gut gehen lassen will, dem sei der Rebstock in Egringen ans Herz gelegt. Guten Appetit! Christian Hodeige

► Landgasthof Rebstock Egringen, Kanderner Straße 21, 79588 Efringen-Kirchen, ☎ 07628/90370, www.rebstock-egringen.de

DAS REZEP

(4 Portionen)

- 1 Kalbszunge (ca. 400g)
- 500g Kutteln (gekocht, beim Metzger bestellen)
- 70g Zwiebeln
- 300g Wurzelgemüse (Karotten, Lauch und Sellerie) für die Kutteln
- 200g Wurzelgemüse für den Zungensud
- 250 ml trockenen Weißwein
- 250 ml Sahne
- Mehlbuttermilch (Weizenmehl und weiche Butter zu gleichen Teilen miteinander verkneten)



Martin Krause, Chef des Egringer Rebstocks



SUDOKU

					9			
						7	1	
			1	7	6		2	8
	5			1	2		9	
	6			4			5	
	2	9	5		8		6	
6			8	7				
	2	4						7
	7	3	5	1	2		8	

Auflösung vom 99. 99. 2010:

2	3	1	4	7	5	6	8	9
4	5	8	9	6	1	7	2	3
6	9	7	8	2	3	1	5	4
1	2	5	3	8	9	4	7	6
3	7	4	5	1	6	8	9	2
8	6	9	7	4	2	3	1	5
5	1	2	6	3	7	9	4	8
7	8	6	2	9	4	5	3	1
9	4	3	1	5	8	2	6	7

So wird's gemacht: Im Prinzip ganz einfach: Die Zahlen von eins bis neun müssen nicht nur in jedem der neun kleinen Quadrate, sondern auch in jeder senkrechten und waagerechten Zeile enthalten sein. Der Rest besteht aus Kombinieren und Auszählen.



LOGICAL

Roman-Ticker

Das Verlagshaus Roman-Ticker ist auf die Vermarktung von Erstlingswerken spezialisiert.

Wer schrieb „Cool!“, und wie viele Seiten hat der Roman mit der Auflage von 2500 Stück? flex

Hinweise:

- „Der Wärmemann“ und Frau Fingers Buch haben gemeinsam die gleiche Auflage wie das Werk des 200-Seiten-Autors.
- „Heißes Blut“ hat halb so viel Auflage wie der 300-Seiten-Schinken. Bernds Buch hat die doppelte Auflage eines anderen.
- Die beiden kühleren Titel haben jeweils weniger Auflage, aber mehr Seiten als der Kastner-Roman.
- Das 300-Seiten-Buch hat die 10fache Auflage der Seitenzahl von „Glühende Leidenschaft“.
- Gunter hat weniger Seiten geschrieben als „Heißes Blut“ hat, aber mehr als die Autorin mit 3000 Stück Auflage.
- Franziska hat mehr Seiten geschrieben als „Eiskalt serviert“ hat, die 1000er-Auflagen-Autorin mehr Seiten als der 5000er-Roman hat.

Lösung bis Mittwoch an: Badische Zeitung, Magazin, Stichwort Rätsel, Basler Straße 88, 79115 Freiburg, oder per E-Mail an: raetsel@badische-zeitung.de. Unter den richtigen Einsendungen verlosen wir den Roman „California“ von Edan Lepucki

	Kerstin Kastner	Bernd Brechtner	Claudia Callende	Gunter Grief	Franziska Finger	Auflage 1000 Stück	Auflage 2000 Stück	Auflage 2500 Stück	Auflage 3000 Stück	Auflage 5000 Stück	120 Seiten	150 Seiten	200 Seiten	240 Seiten	300 Seiten
Heißes Blut															
Glühende Leidenschaft															
Der Wärmemann															
Cool!															
Eiskalt serviert															
120 Seiten															
150 Seiten															
200 Seiten															
240 Seiten															
300 Seiten															
Auflage 1000 Stück															
Auflage 2000 Stück															
Auflage 2500 Stück															
Auflage 3000 Stück															
Auflage 5000 Stück															

Auflösung Rätsel vom 13. 6. 2015
Waagrecht
 6 Kakaobohne 12 Nagel
 15 Etude 16 Opfer 18 Ärmel
 20 Erinnerung 21 Aroma
 22 Angeber 24 effektiv
 27 Sauerei 30 Arrest 33 Inn
 34 ICE 35 Tiegel 36 era
 37 Rat 39 AKH 40 Sorgentelefon 42 eat 43 Aal 44 Dahlie
 45 Eier 46 Fett 47 Lärm

48 Ärger

Senkrecht

1 Patenschaft 2 Fön 3 Kern 4 Bäckereien 5 Palmen 6 Keramiken 7 Kurgäste 8 Adieu 9 b-one/b1 10 Oper 11 neu 12 Nager
 13 Grat 14 Leo 17 freien 19 MRI 23 Beirat 25 früh 26 via
 28 Regal 29 Egel 30 Altar 31 safer 32 Tröge 35 Torte 36 Ella
 38 Tier 41 nie 44 des
Lösungswort: Frischhaltefolie
Gewinner vom 13. 6. 2015: