

Rezept des Monats: Badischer Rehrücken in Malzbiermarinade

# Das Beste aus Küche und Keller

■ VON JÖRG HEMMERICH

**C**hristoph Keller ist vor 38 Jahren in Auggen geboren, also ein echter Markgräfler. Keller ist Koch und Küchenmeister und seit zwei Jahren Patron des „Bären-Bad“ im Staufener Ortsteil Grunern. Das Hotel und Restaurant Bären-Bad ist sicher ohne Übertreibung einer der schönsten Landgasthöfe im Markgräflerland und ganz sicher einer der ältesten. Gegründet wurde der Landgasthof bereits 1645 und er diente zu Beginn den Mönchen des Benediktinerordens St. Blasien als Kultur- und Badestätte. Noch heute gibt es im Haus die Agathenquelle, freilich nutzt sie Christoph Keller nur noch zum Sprengen des Gartens. Die Quelle ist besonders reich an Mineralien, eine Tatsache, die den Benediktinern den gelegentlichen Aufenthalt in Grunern unverzichtbar erscheinen ließ. Heute hat Keller viele Gäste, die ebenfalls Badefreuden suchen: Die finden sie dann in den nahe gele-



*Mariniert und geschmort:  
Dieser Rehrücken hatte das Vergnügen mit Malzbier in Kontakt zu treten.*



*Stilvolle Atmosphäre erwartet die Gäste im Bären-Bad in Staufen-Grünern.*

genen Thermalbädern des Markgräflerlands. So komfortabel hatten es die Benediktiner nicht. Mit seiner Ehefrau Nicole (die sich jetzt allerdings auch um den eben geborenen Nachwuchs kümmern muss), vier Festangestellten in Küche und Service sowie fünf „Azubis“ hat Küchenmeister Keller den

Landgasthof ganz schön auf Vordermann gebracht. Das Bären-Bad – übrigens gehört ein wunderschöner Außenbereich dazu – geht ohne weiteres vom Ambiente her als Haus der gehobenen Klasse durch, aber es ist viel mehr. Zum Beispiel eine Raststation für Radfahrer, die vielleicht auch nur zu einem Wurstsalat einkehren. Oder eine Spitzenlokal für Schlemmer, die sich (für 42 Euro) mal ein Sechsgang-Menü am Abend gönnen wollen. Oder ein Familienlokal, in dem gefeiert werden kann – die meisten alteingesessenen Grunener waren schon zu einer Taufe im Bären-Bad, viele dann zur Kommunion und wie halt die Familienfeste so weiter gehen.

Aber seit Christoph Keller das Sagen in der Küche hat, ist für viele das Bären-Bad auch gastronomisch ein ganz besonderer Fixstern. Keller ist schließlich kein Schnitzelkoch für Bustouristen (Schnitzel hat er natürlich auch auf der Karte), sondern ein ambitio-

nierter und kenntnisreicher Küchenchef. Er war der erste Lehrling in der renommierten „Alten Post“ in Müllheim, hernach 15 Jahre auf Wanderschaft in ersten Häusern der Schweiz. Es kamen Stationen in Sterne-Lokalen wie der „Traube“ Tonbach und auf einem Kreuzfahrtschiff dazu. Das prägt einen Koch und es prägt natürlich auch die

Küche im Bären-Bad. Da gibt es vor allem Qualitätsstandards, die für Christoph Keller unverzichtbar sind. Aber wie gesagt: Keller ist Markgräfler und Grunern liegt auch im Markgräflerland und das soll man an der Küche merken. Mark-

gräfler Küche entsteht nicht nach strengen Vorgaben, sie ist vor allem geprägt durch das Angebot, das der heimische Markt bietet. Mediterrane Anklänge gibt's natürlich auch, was ja passt, aber ein besonderes Faible hat Keller für Schmorgerichte. Auf der Karte findet man mal „Geräucherte Kinnbäckle“ vom Landschwein, oder Kalbskopfbäckle oder

***Dass der Wirt ein  
echter Markgräfler  
ist, soll auch am  
Küchenzettel  
erkennbar sein***

Ochsenschwanzragout – das ist mühsam zuzubereiten, aber es gehört eigentlich unbedingt zum Angebot eines Markgräfler Landgasthofs. Wobei leider bemerkt werden muss, dass das Bären-Bad eine rühmliche Ausnahme ist – nicht jeder Koch hat Lust darauf, seinen Arbeitstag mit Schmorgerichten zu belasten, die erkennbar aufwändiger sind als ein Pfeffersteak. Aber Christoph Keller setzt darauf, dass zu einer guten regionalen Küche eben auch gute regionale Gerichte gehören. Seine Lieferanten findet er in wenigen Kilometern ums Bären-Bad. Bei denen kauft er ein, von der Staufener „Jagdgesellschaft 2“ stammt sein Wild.

Ein bestimmter Wildbraten steht nie auf der Karte, was kein Wunder ist: Wenn eine Wildsau geschossen und küchenfertig gemacht wurde, kann der Koch ja daraus keinen Rehrücken Baden-Baden zaubern. Bei der Gestaltung seines Wild-Küchenzettels richtet sich Keller vernünftigerweise nach dem Angebot der Jäger. Die Variationen mit frischgeschossenem Wildfleisch sind ja höchst vielfältig. Für die Leser des REGIO MAGAZINS hat Christoph Keller einen ganz besonderen, aufwändig zubereiteten Rehrücken kreiert, natürlich einen Schmorbraten und Bier – das Titelthema unseres Heftes – fehlt auch nicht dabei. Zum Gericht passt natürlich auch ein kühles Helles oder eben ein Wein. Christoph Keller würde bestimmt einen Markgräfler empfehlen. Die stehen bei ihm ausschließlich auf der Weinkarte, unter anderem auch ein trockener Gutedel-Fasswein für 2,50 Euro das Viertel. Wen es von weiter her nach Grunern ins Bären-Bad zieht, kann durchaus eine Übernachtung einkalkulieren. Der Landgasthof verfügt über zwölf Zimmer, alle neu hergerichtet und behaglich ausgestattet.

Wer vom Landgasthof Bären-Bad in Staufen-Grunern redet, muss auch noch ein Wort über das zum Fauststädtchen Staufen gehörende Dörflein Grunern verlieren. Grunern ist zwar klein, aber ganz sicher




Sie stehen für die Qualität im Landgasthof Bären-Bad in Staufen-Grunern: Nicole und Christoph Keller.



Der älteste Landgasthof des Markgräflerlands ist dank Christoph und Nicole Keller eine gute Adresse für die heimische Kochkunst.

einer der reizvollsten Orte des Markgräflerlands. Ganz in der Nähe führt das Markgräfler Wiiwegli (Weinweg) vorbei, eine der großen Touristenattraktionen. Erstaunlich ist, dass das Wiiwegli keine einzige Eventstation aufweist. Allein das Wandern zwischen Weinbergen und sanft geschwungenen Waldhügeln ist Event genug. Besonders im Herbst sind hier viele Wanderer unterwegs, die sich freilich auf eine Strecke zwischen Weil am Rhein und Staufen verteilen. Wem das zu viel ist, hat Alternativen: Vom schönen Grunern aus führen auch zahlreiche Rad- und Wanderwege in den nahen Schwarzwald und in die benachbarten Badeorte.

 Landgasthof Bären-Bad, Staufen-Grunern, Dorfstraße 52, Tel. 0 76 33/ 53 74, Fax 0 76 33/63 42, E-Mail: info@baeren-bad.de, Internet: www.baeren-bad.de.



**Peterstaler**

**Die Energie-Quelle.**

präsentiert *Essen & Trinken.*



# Rehrücken in der Malzbiermarinade

(für sechs Personen)

## Zutaten:

1 Rehrücken von etwa 2 kg, 2 Esslöffel Butterschmalz

**Für die Marinade:** 1 Stange Lauch, 2 Möhren, 1/4 Knolle Sellerie, 5 Schalotten, 5 Wacholderbeeren, 1 l Malzbier, 3 Blätter Lorbeer, 10 g schwarze Pfefferkörner, 10 g Piment, 10 g Kümmel, 15 g Koriandersaat

**Für die Sauce:** 3 Essl. Tomatenmark, – ltr Portwein



## Zubereitung:

Für die Marinade den geputzten Lauch längs aufschlitzen und in feine Ringe schneiden. Möhren, Schalotten und Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden.

Wacholder, Piment, Kümmel und Koriander im Mörser zerdrücken. Den Rehrücken von Haut, Knochen und Sehnen befreien. Unter fließendem kaltem Wasser abwaschen und trocken tupfen und mit den gemahlene Gewürzen einreiben. In eine Form mit Deckel legen. Das Gemüse und die Lorbeerblätter für die Marinade um den Rehrücken herum verteilen. Das Malzbier angießen. Zugedeckt im Kühlschrank etwa 12 Stunden marinieren.

Den Rehrücken aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Das Butterschmalz in einem Bräter erhitzen.

Den Rehrücken rundum kurz aber scharf anbraten, herausnehmen und in Alufolie gewickelt bei 55 Grad C° sanft in der Backröhre über 4 Stunden garen. Im selben Bräter die klein gehackten Knochen und Sehnen vom Rehrücken scharf anbraten, das Gemüse aus der Marinade und das Tomatenmark zugeben und mit rösten.

Mit dem Portwein ablöschen und das Malzbier der Marinade angießen, circa 2-3 Stunden leicht köcheln lassen. Bei Bedarf etwas Wasser angießen. Den Fond durch ein Tuch/ feines Sieb passieren und zu 2/3 der ursprünglichen Menge einreduzieren.

## Anrichten:

Den Rehrücken aus der Folie nehmen (den Fleischsaft, der sich evtl. in der Folie gesammelt hat, mit zur Sauce geben), und in 2-3 cm große Stücke aufschneiden und auf vorgewärmte Teller mit der Sauce anrichten.

Geschmortes Rotkraut und Steinpilzravioli runden das Gericht ab.