

Zurück zur Natur



**Ein Gespräch mit Hanspeter Rombach,
Inhaber und Küchenchef
im Gasthaus Sonne in St. Peter**

Wildkräuter, alte Gemüse- und Obstsorten – all das wird wieder vermehrt in den Restaurants der Region aufgetischt. Spielt dieser Trend zur Ursprünglichkeit auch in Ihrer Küche eine Rolle?

Hanspeter Rombach: Ich würde es weniger als Trend bezeichnen, sondern als Highlights unserer Küche. In unseren Salaten etwa finden Sie viele Wildkräuter wie Löwenzahn, Schafgarbe, Rot- oder Weißklee, einfach alles, was man auf der Wiese findet. Gerne setzen wir auch Blüten ein wie Mädesüß, Holunder oder Waldmeister.

Unsere Gäste erinnern sich gerne an alte Rezepte, sie sind sehr froh darüber, solche Zutaten auf der Speisekarte zu finden.

Das heißt: Jemand von Ihrem Team geht morgens los und sammelt Kräuter?

Ja, genau. Gerne auch der Chef selbst. Wenn ich an einer Wiese vorbeilaufe, kann ich gar nicht anders als sehen, was es da alles Schönes gibt. Und das möchte ich dann natürlich in meiner Küche einsetzen, denn für die Speisekarte ist das eine Bereicherung.

Schmecken die Gäste den Unterschied?

Absolut, aber wir müssen ihn natürlich in der Küche herausarbeiten. Generell versuchen wir, die Produkte möglichst kreativ in Szene zu setzen, um bei den Gästen Lust und Interesse zu wecken. Aus Sauerampfer etwa machen wir Salat und kombinieren ihn mit Melone, oder wir verarbeiten ihn exotisch, zum Beispiel als Eis kombiniert mit Chili. Wichtig ist, den Eigengeschmack herauszuarbeiten. Ich kann also nicht Veilchen auf der Speisekarte ankündigen, wenn der Gast es nicht herauschme-

cken kann. Auch eine Heusuppe sollte so schmecken und duften, wie man Heu in Erinnerung hat. Dafür lässt man Heu im Gemüfefond langsam ziehen und so überträgt sich der Geschmack.

Setzen Sie alte Obst- und Gemüsesorten ein?

Ganz viel. Gerade im Biobereich werden alte Obst- und Gemüsesorten angebaut, weil man die nicht so spritzen muss. Wir arbeiten zum Beispiel gerne mit Vulkanspargel, das ist eine alte Sorte, mit Pastinaken, Urkarotten oder auch Topinambur. Beim Obst verwenden wir gerne Mispeln oder alte Apfelsorten. Wichtig ist uns, saisonale Früchte zu verwenden, also Birnen und Äpfel im Herbst und Winter, im Sommer Beeren und Zwetschgen. Erdbeeren im Winter, das gibt es bei uns nicht.

Stichwort bio: Sie kochen seit Jahren mit Bioprodukten – wie kam es dazu?

Als ich das Gasthaus 1997 von meinen Eltern übernommen habe, kochten wir über zehn Jahre lang mit einem Michelin-Stern. Da kocht man sehr ausgefallen und raffiniert, achtet aber nicht unbedingt darauf, ob die Produkte aus der Region kommen oder gar Bio-Qualität haben.

Wir haben dann festgestellt, dass unsere Einstellung zur Gastronomie eine andere ist. Grundsätzlich gilt: Wir machen alles selbst, vom Brot bis zum Eis. Aber wir möchten nicht immer „oberkreativ“ sein, auch nicht immer so viele Lebensmittel vorrätig haben, wie man sie in der Sterneküche anbieten muss. Lieber wollten wir etwas kürzer treten und vor allen Dingen saisonal kochen – aber natürlich genauso hohe Qualität anbieten, und das finden wir vor allem im Biobereich. Ganz wichtig ist uns, dass Bioprodukte keine Zusatzstoffe haben und kontrolliert sind – das kommt bei uns noch vor dem regionalen Aspekt. Man könnte es als „Zurück-zur-Natur-Küche“ bezeichnen, zurück zum Ursprünglicheren. Eigentlich müsste jeder Sternekoch nur mit Bioprodukten arbeiten, weil sie ursprünglich und unverfälscht sind. Vor acht Jahren haben wir dann komplett auf Bio umgestellt und die Speisekarte entschlackt und neu strukturiert.

Sie sind zertifizierter Bioland-Partner: Wie viel Mehraufwand bedeutet das?

Ich muss sowohl den Einkauf als auch den Verkauf transparent machen und genau dokumentieren. Wenn bei mir ein Biokontrollleur die Speisekarte liest, dann steht er fünf Minuten später in der Küche, will das Produkt sehen, wissen, wann und wo ich es gekauft habe und ob es auch wirklich Bioqualität hat. Für uns bedeutet das zwar eine gewisse Mehrarbeit – aber im Prinzip kann das jeder bewältigen, wenn er es wirklich möchte.

Wo kaufen Sie ein?

Es gibt viele Biolandwirte, bei denen wir Obst und Gemüse kaufen. Daneben arbeiten wir auch mit Vollsortimentern zusammen, etwa mit Rinklin Naturkost in Eichstetten. Dort bekomme ich auch Zucker in Bioqualität, das wächst nicht bei uns, aber ich brauche es ja als Koch. Unser Bioanteil liegt bei 80 Prozent, 20 Prozent sind konventionelle beziehungsweise regionale Produkte. Wenn ich zum Beispiel eine Bio-Forelle möchte, kommt die aus Spanien – in diesem Fall bevorzuge ich das regionale Produkt, also eine Schwarzwaldforelle von einem guten Züchter. Es muss ja auch alles Sinn machen. Wenn gewisse Produkte in Bioqualität rar und überaus teuer sind, wie Kalbfleisch, dann lasse ich die Finger davon. Auch auf manche exotische Produkte kann ich gut verzichten, denn sie puschen einfach nur den Preis.

Kann man Ursprünglichkeit zertifizieren?

Auf jeden Fall, davon bin ich überzeugt. „Bioland“ ist geschützt und transparent – für mich das mit Abstand höchste Label. Regional dagegen kann auch Masentierhaltung und Zusatzstoffe bedeuten; da gibt es keine Richtlinien und jeder kann machen, was er will.

Was halten Sie von Trends wie der Paleo-Küche, Low Carb oder Detox?

Ich finde es wichtig, mich darüber zu informieren, schließlich wird sie ja von jüngeren Menschen begrüßt. Ich bin mir sicher, dass das, was beim Verbraucher

beziehungsweise Gast gut ankommt, auch bleiben wird. Das ist in der Molekularküche genauso wie in der einfachen Bistrotküche.

Nochmal zurück zu bio: Sind die Gäste bereit, dafür mehr zu bezahlen?

Wir haben durch die Umstellung auf Bio keine Gäste verloren, im Gegenteil. Allerdings ist der Anspruch der Kunden sehr hoch. Es reicht also nicht, nur ein Biolabel zu tragen. Ein Bioprodukt muss mindestens genauso gut sein wie ein konventionelles. Wir führen zum Beispiel ein Biobier: Wenn das eher einfach und dünn wäre, dann würde das nicht funktionieren. Es muss genauso kräftig sein und genauso klasse schmecken wie ein regionales Bier, vielleicht muss es sogar besser sein.

Und was sagen Ihre Gäste?

Sie sind überrascht, wie gut die Bioküche schmeckt. Wenn wir zum Beispiel Quinoa anbieten in einer Vorspeise, dann setzen wir das kreativ in Szene. Dann steht auch nicht bio im Vordergrund, sondern der Genuss – der muss stimmen. Ich bin schließlich kein Biopapst und möchte das meinen Gästen nicht diktieren, das würde niemals funktionieren.

Interview: Stella Schewe-Bohnert



HANSPETER ROMBACH

führt das Hotel-Restaurant Sonne in St. Peter seit 1997 gemeinsam mit seiner Frau. Die beiden gehören der Vereinigung der Naturpark-Wirte Südschwarzwald an, die in ihren Restaurants regionale Gerichte und Menüs anbieten und so die heimischen Landwirte unterstützen.

Hotel-Restaurant Zur Sonne
Zähringer Str. 2, 79271 St. Peter
Telefon +49 (0) 76 60 / 94 01-0
www.sonne-schwarzwald.de