

Tafelspitzen

Menüs in Sindelfingen mit Remstal-Weinen

„Die Woche des Remstals“ steht im Sindelfinger Hotel Erikson ab Freitag, 20. März, 19 Uhr, auf dem Küchenzettel. Den Auftakt dazu macht ein **Vier-Gänge-Menü** von Küchenmeister **Dieter Schuster**, der dazu unter anderem eine Steinbutt-Hummer-Roulade und pochiertes Rinderfilet serviert. Dabei greift **Jürgen Ellwanger** aus Winterbach in seine Weinkiste. Am Samstag, 21. März, 11 bis 14 Uhr, gibt es mit Blutwurstmaultäschle, Ochsenschwanzragout oder Lammkoteletts **schwäbisches Fingerfood**. Dazu präsentiert der Fellbacher **Rainers Schnaitmann** seine Weine. Insbesondere darf man sich auf seinen Riesling S oder seinen Trollinger Alte Reben freuen. Zum **Sonntagsmenü**, 22. März, 12.30 Uhr, mit Rahmsuppe von Frühlingszwiebeln mit Lachsklößchen und Shrimps, mit Wildschweinrücken im Wirsingmantel kredenzt mit **Hans Haidle** ein ganz Großer des Remstals seine Weine. Bei ihm stehen natürlich die Rieslinge, aber auch der Zweigelt und die Rotweine Cuvée KH im Fokus. Weitere Informationen und Reservierung: Telefon 0 70 31 / 93 50 oder unter www.erikson.de im Internet.

Der **Renninger Eurotoques-Koch Andreas Walker** (Bild: Jung) baut um. In den ehemaligen Verkaufsräumen neben dem Hotel Walker in der Rutesheimer Straße richtet der Spitzenkoch eines der größten **Koch-Studios** dieser Art im Ländle ein.



So entstehen Räumlichkeiten für Seminar- und Konferenzangebote, Kochkurse und Küchenerlebnisse. Die Eröffnung von Andreas Walkers Koch-Art-Studio ist Anfang Mai geplant. - jj -

Kellernotizen

Rund um den Most

Der **Musikverein Renningen** lädt am Samstag, 14., und Sonntag, 15. März, in den **Mostbesen** im Vereinsheim, Gottfried-Bauer-Straße 82. Dort gibt es selbst gekelterten Most, Mostbowle und zünftige Verpflegung wie Schlachtplatte und Schupfnudeln und Schmalz-Brot. Am Sonntagnachmittag gibt es Kaffee und Kuchen. Der Mostbesen öffnet am Samstag um 18 Uhr, am Sonntag um 11.30 Uhr.



Bretzelsuppe mit Lammklößchen, Landgasthof Adler, Herrenberg



Lammfleisch-Pfefferbeißerle, Gasthaus Engel, Dätzingen



Räucherlammspießchen mit Romescosoße, Restaurant Paladion, Böblingen



Mousse vom Wildschweinschinken, Landgasthaus Ratsstuben, Weissach



Die Heckengäu-Mahl-Gastronomen: Wilhelm Bührer (Herrenberg), Markus Koppe (Flacht), Gisela Bührer, Thomas Heiling (Böblingen), Ludwig Rath (mit Mütze, Warth), Christoph Heinkele (Dätzingen), Martin Banzhaf (Warmbronn) und Uwe Ochott (Weissach), last not least der Renninger Andreas Walker (nicht auf dem Bild). Bild: Jung

Genießen in der Region: Gastronomen kochen fürs Heckengäu-Mahl

Alles Gute vom Lamm

Von unserem Redakteur Hansjörg Jung

Rund ums Lamm dreht sich die kulinarische Frühlingsaktion des Plenum Heckengäu, von 14. bis 29. März, bei der neun Gastronomen zwischen Herrenberg und Weissach die regionale Küche der Saison schmackhaft machen wollen.

Zum kleinen Auftakt präsentierten acht der neun Gastronomen in der Dagersheimer Zehntscheune Genuss-Häppchen ihres Heckengäu-Mahles. Dieses gestaltet jeder nach seinem eigenen Gusto, so dass bei der kulinarischen Frühjahrsaktion kein Einheitsmenü aufgetischt wird. Doch bei allen Menüs steht das Lamm, das traditionell über die mageren Wiesen des Heckengäus getrieben wird, im Mittelpunkt. Unter den Kostproben in Dagersheim waren beispielsweise Lammsulz mit Ziegenkäsemousse, pikante Räucherlammspießchen mit Romescosauce, ein Lammmaultäschle im hausgemachten Lammschinken oder ein Praliné vom Heckengäulamm auf Steckerrübenpüree. Und zum Abschluss ein Schnitzzopfenschlupfer mit Honigmousse vom Flachter Honig und ein Dessert von Hagebutten- und Quittenmousse.

Bleib im Lande und nähre Dich selig – das ist die Idee, die das Plenum Heckengäu und auch die Gastronomen verfolgen. Sie wollen vielmehr zeigen, dass die heimische und bodenständige Küche nicht altbacken und phantasielos sein muss, dass alte Spezialitäten zu neuen Geschmackserlebnissen führen können. „Und wir wollen die Leute inspirieren, auch zu Hause das zu verwenden, was vor der Haustür wächst und gedeiht. Damit werben wir auch für Respekt für die Leistung unserer Landwirte“, sagt der Herrenberger Adler-Wirt Wilhelm Bührer.

Am Heckengäu-Mahl beteiligen sich das Restaurant Paladion in Böblingen, der Landgasthof Adler in Herrenberg, das Gasthaus zum Engel in Dätzingen, das Restaurant Grüner Baum in Warmbronn, das Hotel Walker in Renningen, der Gasthof Adler in Flacht, das Landgasthaus Ratsstuben in Weissach, der Landgasthof Löwen in Wildberg und das Best Western Hotel Sonnenbühl in Altensteig. Weitere Informationen unter www.heckengaeu-natur-nah.de.



Lammsülze mit Ziegenkäsemousse, Restaurant Grüner Baum, Warmbronn



Lammtatar mit Senfcreme, Hotel Walker, Renningen



Lammmaultäschchen mit Lammschinken, Gasthof Adler, Flacht



Hagebutten- und Quittenmousse, Hotel Sonnenbühl, Altensteig-Warth