

## Das Hexeneinmaleins der Kräuterküche



**Landgasthof Rössle**  
14 Zimmer und 2 Ferienwohnungen  
Gastgeber Familie Kulmus  
Küchenchef Axel Kulmus  
Hauptstraße 14  
D-88167 Stiefenhofen  
+49 (0)8383 - 9209 - 0  
www.roessle.net

Ruhetag Mittwoch

Michelin 1 Besteck,  
Feinschmecker Empfehlung,  
Der Varta-Führer 1 Diamant,  
Silbermedaille „Beste Bayerische Küche“

Der Kräuterhexer und seine Helfer, von links: Robin Rettner, Küchenchef Axel Kulmus, Helmut Schweiger

**Wer auf der Suche nach einer absoluten Kräuterküche ist, muss bei Axel Kulmus einkehren. Es gibt wohl keine Koch in Südländ, der auch nur annähernd so konsequent eine frische Kräuterküche zubereitet, wie der Kräuterwirt Kulmus in Stiefenhofen. Im Sommer sitzt man inmitten seines einzigartigen Kräutergartens und genießt sein Bärlauchsüppchen, Rehnüsschen unter Kräutermantel oder seine Lachsforelle mit Wildkräutern. Im Winter würzt dunkelgrünes Kräuterpesto und Kräuterespuma seine Gerichte.**

Den Köchen in der Küche geht es, wie den Gästen im Restaurant. Zunächst kommt jeder neue Besucher aus dem Staunen kaum mehr heraus. Und wenn der Kräuterwirt Axel Kulmus mit seinem gesammelten Wissen loslegt, würde jeder am liebsten sofort mit stenografieren. Der Vorteil für den Gast: Er kann all die verschiedensten Kräutergerichte einfach genießen. Doch seine Köche müssen das Hexeneinmaleins ihres Küchenchefs lernen. „Das war auch der Grund, warum ich heute bei Axel Kulmus arbeite“, gibt Robin Rettner zu. Der junge Franke war als Koch sozusagen auf der Walz, er hatte in Bregenz und Oberstaufen gearbeitet und hatte immer wieder von der Kräuterküche des Axel Kulmus gehört. „Da dachte ich: das muss man als Koch gesehen haben!“ Robin Rettner arbeitet jetzt schon zwei Jahre neben Axel Kulmus in der Küche. „Das war anfangs ziemliches Neuland“, gesteht er freimütig und verfeinert nebenbei längst routiniert die Semmelknödel mit einer großen Schüssel frisch geschnittenen Kräutern, wie auch den Spätzleteig. „Ohne Kräuter geht hier gar nichts“, lacht er, „wir kochen absolut frisch, gradlinig und traditionell“, verrät Rettner, „das ist auch der Grund warum ich bis heute geblieben bin.“

Robin Rettner ist der Entremetier in der Küche, das heißt er hat als Koch ziemlich viel zu tun, sofern die Küche auf Convenience verzichtet. Rettner winkt ab: „Gäbe es hier Tüten und Dosen wäre ich weg, wir machen hier alles selbst, das ist ja der Spaß als Koch!“ Wo sollte Axel Kulmus auch seine einzigartige Heusuppe in der Tüte kaufen oder seine legendären Kässpätzeln mit einem grünen Salat, der nur so von frischen Gartenkräutern strotzt.

Helmut Schweiger ist der dritte Mann in der Rössle-Küche. Er stand schon in den feinsten Häusern, wie der legendären Sterneküche der Ente, des Nassauer Hofes, in Wiesbaden, hinterm Herd. Vor drei Jahren zog es ihn zurück in die Heimat des Allgäus. Auch er hat als alter Hase der Branche bei Axel Kulmus noch Neues dazu gelernt. Schweiger ist

Koch und Konditor, doch Rosenparfait und Kräutersorbets oder gar Lavendel-Pannacotta, das sind nun mal die Kreationen des Kräuterhexers von Stiefenhofen. „Ich habe hier viel gelernt“, sagt auch Schweiger, „wir verwenden die Kräuter nicht nur als Zierde auf den Tellern, sondern hier sind die Kräuter ein wesentlicher Bestandteil der Gerichte.“

Jeden Morgen ab halb zehn stehen die Köche in der Rössle-Küche bereit. „Eine gute Vorbereitung ist alles“, sagt Schweiger. Er ist unter anderem der Gardemanger und hat als Konditor auch die Patisserie unter sich. Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu, Holunderreis oder Thymianparfait – freilich macht auch er auf seinem Posten alles selbst und frisch. „Mit der Zeit bekommt man den Geschmack und das Wissen, wann welche Kräuter am besten schmecken.“ Als Schweiger ins Allgäu zurückkehrte, freute er sich auf seine Wanderungen in der Natur. Seit er neben Axel Kulmus in der Küche steht, sieht er die Allgäu-Wiesen mit ganz anderen Augen. Jetzt kennt er die meisten Allgäu Kräuter und kann sie unterscheiden: „Die Kräuter schmecken zu jeder Jahreszeit, aber auch in jedem Jahr anders, man muss sie probieren, die Malven, wilder Estragon, Bohnenkraut ...“ Nach nur drei Jahren spricht er schon wie sein Chef Axel Kulmus.

Kulmus selbst steht meist auf dem Saucierposten oder am Pass. „Ich richte mit Robin die Teller an, er gibt die Beilagen vor, ich das Fleisch oder den Fisch.“ Zwischen den beiden stehen immer die verschiedensten Kräuter und Blüten. „Man muss jeden Koch, der neu zu uns kommt sensibilisieren, er muss sehen wie wir die Kräuter verwenden, die Frische schmecken und unsere Küche inhalieren“, sagt Kulmus.

Immer wieder fragen ihn Kollegen wie er auf die Marketingidee des Kräuterwirts kam. Doch Kulmus winkt ab: „Das kam aus mir heraus“, sagt er und zeigt auf seinen Bauch, „das muss man voll und ganz leben, mit Herz und Verstand.“

Begeistert ist jeder Gourmet von der Hexerei in Kulmus Kräuterküche. Ob Koch oder Gast. Der Vorteil des Gastes: Er muss sich das Kräutereinmaleins nicht merken, er darf die Geheimnisse einfach genießen.

**Spezialitäten** - Gebratenes Zanderfilet mit Lavendel- Tomatenbutter – Pikant geräuchertes Rehnüsschen mit Holder- und Vogelbeeren – Heutafelspitz in Meerrettichwildkräutersauce mit Heukartoffeln

*Fachwerk, Dielenboden und viel Holz gehören zum Traditionsgasthaus Rössle. Im Bauerngarten duftet es nach frischen Kräutern auch von den Tellern der Gäste.*



» Rosagebratenes Rehfilet, Birnenschlitz, grüne Bohnen, Rehjus und Kräuter- mit Blumenaromen