



Das BR hat in dieser Woche in der Küche von Axel Kulmus in Stiefenhofen gedreht. Gesendet wird der Beitrag im nächsten Jahr in der Reihe „Landgasthäuser Schwaben“. An der Kamera arbeitete Pauli Hien.

Foto: Thomas Gretler

Kräuterwirt Kulmus im Fernsehen

Stiefenhofen (bam/tho). Der Stiefenhofener „Kräuterwirt“ Axel Kulmus (37) wird mit seinem Landgasthof „Rössle“ im Herbst nächsten Jahres im Bayerischen Fernsehen (BR) zu sehen sein. In der Reihe „Landgasthäuser Schwaben“ (Produzent Werner Teuffl) zeigt der Westallgäuer Wirt seine Kochkünste. Den Zuschauern präsentiert der Küchenmeister „Saure Kutteln und gekräuterte Brezenknödel“.

In seinem historischen Gasthof in Stiefenhofen serviert der Wirt seit Jahren dieses traditionelle Allgäu-Schwäbische Gericht. Kein Wunder: Kutteln erfreuen sich bei seinen Gästen großer Beliebtheit. Alle vier bis sechs Wochen kommt eine Gruppe mit dem Kleinbus aus Senden (bei Ulm) ins „Rössle“, um die Kutteln von Axel Kulmus zu genießen. Auch bei den Einheimischen kommt das Gericht aus Rinderpansen gut an. Gerade bei Paaren, von denen nur einer Kutteln mag. „Da lohnt es sich nicht, sie selber zu kochen“ (Kulmus).

Über Stiefenhofen hinaus hat sich der Küchenmeister einen Namen als „Kräuterwirt“ gemacht. Für seine Küche zieht er Kräuter in einem eigenen Kräutergarten. Seine Brezelknödel bereitet Axel Kulmus unter anderem mit Majoran, Dost, Spitzwegerich und Petersilie zu.