

Bei ihm dreht sich alles um Kräuter

Gastronomie Axel Kulmus und seine Küche am Freitag im Fernsehen

Stiefenhofen | pem | Axel Kulmus neigt nicht zu Übertreibungen. „Dorf gasthof mit etwas verfeinerter Küche“, beschreibt er sein „Rössle“ in Stiefenhofen. Dabei hat er sich als „Kräuterwirt“ über die Region hinaus einen Namen gemacht.

Es gab Zeiten, da ist Axel Kulmus als Spinner abgetan worden. Heute gilt er als Trendsetter. Zum dritten Mal ist der Bayerische Rundfunk ins „Rössle“ gekommen. Fünf Tage lang hat ihn ein Team begleitet, zugeschaut, wie Kulmus im Holzofen Kräuterbrot backt, Heusuppe kocht, Kräuter sammelt oder einen Kochkurs mit Kindern macht. Das Ergebnis ist am Freitag in BR III zu sehen, 45 Minuten in den „Wirtschaftsgeschichten“ von Michael Harles. „Es ist auch ein Lohn für die letzten zehn, 15 Jahre teils steinigen Weges“, sagt Kulmus.

In den 90-er-Jahren wollte Axel Kulmus für das elterliche Dorf gasthaus eine Nische finden. Ein guter Koch war er da schon. Der Lehre in

der Allgäu-Sonne in Oberstautfen, waren Stationen in Heidelberg, Gstaad, am Arlberg und in München gefolgt. Kulmus hatte Sterne-Küchen kennengelernt und für einen Groß-Caterer die Buffet-Leitung beim Compac-Grandslam-Cup inne. Doch die Leidenschaft für Kräuter hat er erst Zuhause entwickelt.

Als einer der ersten Köche in der

„Fast alle heimischen Blüten lassen sich essen. Die meisten schmecken wunderbar“.

„Kräuterwirt“ Axel Kulmus.

Region hat er Bärlauch-Pesto angeboten. Im ersten Jahr machte er ein Kilogramm, im zweiten zehn, im dritten 100. Heute benötigt er übers Jahr 150 Kilogramm. Bärlauch ist mittlerweile zum Modekraut geworden. Im „Rössle“ kann der Gast viele andere kennenlernen. Kapuzinerkresse, Ringelblumen, Spitzwegerich, Gänseblümchen, Klee, Ysop

– die Liste der Blüten und Kräuter, die den Weg auf die Teller im Rössle findet ist lang.

Geholfen hat Axel Kulmus die Bekanntschaft zu Tilman Schlosser. 1997 haben sich die beiden kennengelernt, Koch der eine, Kräuterfachmann der andere, der sich mit dem „Artemisia“ im nahen Hopfen einen Traum verwirklicht hat. Kulmus machte angeregt von Schlosser seine ersten Wildkräutersalate, lernte wie die „Kräuter heißen, aussehen, wie sie schmecken und wie sie sich verwenden lassen“.

Einen kleinen Kräutergarten hatte er zu der Zeit. Mittlerweile ist ein großer daraus geworden. Was hier nicht wächst, holt sich Kulmus aus der Natur. Der Kräuterwirt hat eine Wiese im Moos gepachtet, die viele Jahre extensiv bewirtschaftet wurde. „Ich muss wissen, was in den letzten zehn bis 15 Jahren auf der Fläche passiert ist, damit ich Kräuter mit gutem Gewissen ernten kann“, sagt Axel Kulmus.

Mit seiner Begeisterung hat er es geschafft, „die ganze Familie zu infizieren“, die mit ihm das Rössle betreibt. Gleichgesinnte hat er auch im Verein „Kräuterland“ gefunden und in Stiefenhofen. „Kräuterdorf“ nennt sich die 1700 Einwohner-Gemeinde, der großen Zahl spezialisierter Anbieter wegen. Den Kräuteralpziegenkäse beispielsweise liefert ihm Beta Grath.

In seiner nicht gerade üppig bemessenen Freizeit zieht es Axel Kulmus in die Natur und die Berge. Seit 20 Jahren ist er bei der Bergwacht ehrenamtlich tätig, geht im Sommer Naturschutzstreife. Das ist für ihn „fast wie Urlaub“.

Bei aller Begeisterung für heimische Kräuter, bekehren, sagt Kulmus, „will ich niemanden“. Deshalb gibt es bei ihm auch traditionelle Küche. Kässpätzlen und Zwiebelrostbraten etwa kommen „klassisch“ auf den Tisch. Kulmus: „Wir sind bodenständig und bleiben es.“



Kräuterwirt Axel Kulmus (weißes Hemd) im Fokus. Ein Beitrag über sein „Rössle“ moderiert von Michael Harles (Mitte) ist am Freitag zu sehen. Foto: privat