

Handwerker oder grüne Aromen Künstler?



Landgasthof Rössle

Gastgeber Familie Kulmus
Küchenchef Axel Kulmus
Hauptstraße 14
D-88167 Stiefenhofen
Tel. +49 (0)8383 / 9209 0
www.roessle.net

Küchen-Öffnungszeiten

Donnerstag bis Dienstag 11.30 bis 14 Uhr und 17.30 bis 21 Uhr
Ruhetag Mittwoch

Haus, Hof und Garten

13 Zimmer und 1 Ferienwohnung
Ein zünftiges Dorfgasthaus, neugestaltet zu einem stattlichen Hotel. Die Gasträume sind heimelig und erinnern an die vermeintlich gute, alte Zeit. Dielenboden und Fachwerk vermitteln dem Gast traditionelles Flair. Im Garten sitzt man direkt neben den vielen, unterschiedlichen Kräutern, mit denen Axel Kulmus seine Allgäuer Genüsse verfeinert.

Auszeichnungen

Michelin 1 Besteck,
Varta Empfehlung,
Silbermedaille „Beste Bayerische Küche“
Empfehlung Feinschmecker

Die Frage stellt sich für Axel Kulmus nicht. „Das ist meine Einstellung zu meinem Beruf“, sagt er, „ich wollte ein Handwerk erlernen. Ich bin Handwerker und wäre, wenn ich nicht Koch wäre, Zimmermann.“ Er will sich nicht „verkopfen“ wie er seine Teller anrichtet. Und doch ist jedes seiner Gerichte, welches er in seinem „Rössle“ serviert, seine ureigene Kreation. Wer sonst kommt auf die Idee und gibt einer Creme Brûlée einen Hauch Lavendel mit, oder gar Brennnesselaromen? Geradezu kunstvoll perfekt verfeinert der Kräutervirtuose Axel Kulmus seine Gerichte mit allem möglichen Grün aus seinem Garten. Doch Künstler will er trotzdem nicht sein.

„Das ist unser Beruf“, sagt Kulmus, „auch meine Großmutter wusste schon, wie sie mit Liebstöckel oder Schnittlauch die Rinderbrühe verfeinert. Doch Axel Kulmus forschte im wahrsten Sinne des Wortes weiter. Wenn man mit ihm durch die Natur geht, sieht man den Kräuterkoch immer wieder irgendein grünes Blatt, oder gar eine bunte Blüte in den Mund stecken. Dann rattert es in seinem Kopf, und schon überlegt er wieder, zu was er das junge Grün zum Beispiel der Tannenspitzen, oder das Gelb der Ringelblume und der Wiesenarnika verwenden könnte. „Wenn es die Apotheker nutzen, kann es nicht schaden, und wenn die Blüten dann noch schmecken.“

„Auch unsere traditionelle Küche ist ja nicht stehen geblieben“, sagt Axel Kulmus, „der Geschmack der Gäste ändert sich, und natürlich auch unsere Zubereitungsarten.“ Die Basis ist ohne Zweifel das traditionelle Handwerk. „Ehrlich“ ist ein Lieblingswort von Kulmus. Und tatsächlich, er hat es geschafft seine Küche weiterzuentwickeln, und doch ehrlich, das heißt für ihn authentisch zu bleiben. Axel Kulmus ist heute der Kräuterkoch der Allgäu Köche. Keiner beherrscht die grüne Aromenwelt wie er. „Das hat mich einfach interessiert, das hat mich geradezu begeistert“, sagt er und verfeinert heute jedes, aber auch wirklich jedes Gericht auf seiner Karte mit irgendeinem Grün aus seinem Garten. Auch im Winter, da verwendet er eingemachte Pestos, oder getrocknete Kräuter. Ohne den Aromen der Natur des Allgäus geht bei ihm nichts.

Kreativ und fast schon verbissen, hat er sich an manchem grünen Blättchen fest gebissen. Dazu erzählt er die Geschichte seiner Liebe zu Lavendel. „Diese Liaison hatte zunächst eine schwierige Blüte“, schmunzelt er, „alles was ich versuchte schmeckte nur nach Badewasser.“ Dabei wurde er wieder an die Kunst des Reduzierens erinnert. „Es ist oft eine schmale Gratwanderung“, hat er schon öfters erfahren. Wer will schon in eine Lavendelblüte beißen, aber ein Hauch Lavendel. „Jetzt habe ich das Mischungsverhältnis“, freut er sich und serviert seine frische Creme brûlée mit einem Hauch Lavendel. „Jetzt schmeckt’s!“

Trotz dieser kunstvollen Abstimmung beharrt Kulmus auf seinem Handwerker-Status. „Zunächst kochen wir ganz bodenständig und traditionell“, sagt er. Sein Souschef Maik Neumann, hat kochen im bekannten Hoyerberg in Lindau gelernt. Auch er hat in der Zwischenzeit die Vielfalt der Kulmus-Kräuterküche inhaliert. Jetzt tüfteln sie oft gemeinsam was frisch im Garten gezipft, an ihren bodenständigen Gerichten kunstvoll schmeckt.

Mit seinen Kräutergerichten im TV

„Man kann auch handwerklich solide kochen und doch pffiffig!“, sagt Axel Kulmus und verfeinert seinen Obatzter vom Ziegenkäse mit Holunderveinaigrette, die Flädlesuppe mit Wildkräuter-Brätstrudel, das Käse-rahmsüppchen mit Bergwiesenheu oder die Forelle mit Wildkräuter-Blattspinat. „Man muss sich halt was zutrauen und probieren“, hat er erfahren und schiebt bescheiden nach: „Die Natur bietet doch alles, man muss ja nur zugreifen.“ Axel Kulmus hat es längst zu nationalem Ruhm gebracht. Das Bayerische Fernsehen geht bei ihm ein und aus. Jetzt durfte er seine Kräuterphilosophie auch in der ARD verkünden. „Weil das keine Kunst ist, was ich mache“, sagt er, „sondern leicht nachvollziehbar und auch von jedem nach zu kochen.“

Seine Tipps: An jedes Gericht ein grünes Kräutlein. Grüner Schnittlauch oder Liebstöckel an jede Suppenbrühe, Peterle oder Sauerampfer an den Fisch, Thymian und Rosmarin an den Braten und an die Desserts Heublumen, Minze oder für mutige Lavendel oder Brennnessel.

Gekräuterter Rehrücken auf Rahmpfifferlingen an Holunderbeerenglace und Brennnesselgnocchi

Zutaten für 4 Personen:

Rehrücken
900 g Rehrücken ausgelöst oder einen Rehrücken am Knochen
Kräuter (Zitronmelisse, Dost (wilder Majoran), Quendel (Sandthymian), Minze, französischer Estragon, Bergbohlenkraut Salz und Pfeffer

Rehrücken auslösen, mit Salz und Pfeffer würzen und goldbraun anbraten. 5 Minuten in den Ofen bei circa 140 Grad geben, aus dem Ofen nehmen und unter der Alufolie oder bei 70 Grad ruhen lassen.

Die Kräuter fein schneiden und den gegarten Rehrücken in den Kräutern wälzen.

Brennnesselgnocchi
400 g Kartoffeln geschält
2 Eigelb

60 g Mondamin
150 g blanchierte Brennnesselspitzen
Salz, Pfeffer, Muskat
Butter

Kartoffeln kochen, ausdampfen lassen, mit der Kartoffelpresse fein pressen, Eigelb und Mondamin zugeben, blanchierte und feingeschnittene Brennnesselblätter untermengen. Mit Salz Pfeffer und Muskat würzen. Die Masse zu einer Rolle formen und in kleine Kugeln portionieren.

Über den Gabelrücken drehen und in kochendem Salzwasser garen. In kaltem Wasser abschrecken und mit Butter anbraten.

Holunderbeerenglace
100 g Holunderbeeren
100 ml Spätburgunder
150 ml Rehjus
50 g Zucker

30 g kalte Butter
Zucker karamellisieren, Holunderbeeren zugeben, mit Rotwein ablöschen, Rehjus zugeben und reduzieren lassen. Mit kalter Butter aufmontieren und Bindung geben.

Rahmpfifferlinge
200 g Pfifferlinge
50 g geschlagene Sahne
Salz, Pfeffer
Pfifferlinge kurz anbraten, würzen, geschlagene Sahne und etwas Kräutermischung zugeben.

Den Rehrücken aufschneiden, auf den Rahmpfifferlingen anrichten und die Holunderplacé napieren. Dazu reichen wir die angeschwenkten Brennnesselgnocchi.

