



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 von 11.30 bis 14 Uhr
und 17.30 bis 21 Uhr

Haus, Hof und Garten

Ein liebevoll geführtes Dorfgasthaus und stattliches Hotel. Die Gasträume sind geschichtlich, heimelig und erinnern an die vermeintlich gute, alte Zeit. Dielenboden und Fachwerk vermitteln dem Gast ein 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,
Aral 1,5 Besteck, Marco Polo Insider-Tip
Silbermedaille „Beste Bayerische Küche“

Allgäu-Classic

„Retro ist in“, lacht Axel Kulmus und verweist auf seine Speiskarte. „Allgäu Classics“ könnte sie überschrieben sein, wobei der Küchenchef mit seinen ausgefallenen Ideen dabei ohne Zweifel die Top-Charts anführt. Wo sonst gibt es die Original-Klassiker wie saure Kutteln, Brennessel-Schupfnudeln, Waller im Speckmantel oder diesen längst legendären Wildkräutersalat, wie ihn vermutlich schon vor Generationen manch ein pfiffiges Kräuterweiblein herzurichten wusste. Fakt ist, lange hat es gedauert, bis ein authentischer Koch des Allgäus sich traute, all diese vergessenen Köstlichkeiten wieder zu servieren.

Die besondere Verführung ist sein Kräutermenü. Vorneweg einen Heublumen-Apero. Danach ein Festival der Kräutergenüsse, je nach Saison und kreativer Laune des Küchenchefs. Je nach Wünschen der Gäste ist Axel Kulmus zu allen möglichen Variationen aus seiner umfangreichen Karte bereit.

Die Desserts unterstreichen seine Leidenschaft. Fast keine Süßigkeit, ohne eine grüne Krönung und ohne den hauseigenen Honig.



Wildkräutersalat mit Ziegenkäse

„Heimat kann man schmecken, riechen und genießen!“

Da muss er nicht lange überlegen. „Heimat kann man schmecken, riechen und genießen!“, davon ist Axel Kulmus überzeugt, „nichts anderes tun wir, wenn wir Allgäuer Lebensmittel mit Kräutern unserer Heimat zu heimlichem Genüssen verarbeiten.“ Kulmus läuft dabei keinem Trend nach, eher ist er längst Trendsetter. „Die Gäste wollen nachvollziehen, woher unsere Lebensmittel kommen.“ Das passt in seine Philosophie, hat er doch selbst Achtung vor den Lebensmitteln seiner Heimat.

Axel Kulmus gilt als der Kräuterwirt des Allgäus. Die Bilder, der Koch in seinem Garten, sind bekannt. Tatsächlich ist der Kräutergarten direkt vor der Küchentür angelegt, schön und vorzeigbar, und doch ein Nutzgarten: Schafgarbe, Minze, Rucola, Ringelblume, Wilde Malve, Spitzwegerich – Kräuter, die uns Axel Kulmus alle vorstellt. „Den Löwenzahn lassen wir im Herbst stehen, der schmeckt jetzt bitter“, weiß er und schneidet ab, was er heute in der Küche verarbeiten will.

Zusätzlich bearbeitet Kulmus noch eine Kräutertwiese vor den Toren Stiefenhofens, in einem Naturschutzgebiet. Alleine die Kräuter aus seinem Garten würden ihm heute in seiner Frischeküche nicht mehr ausreichen. „Das ging ganz schnell“, blickt er zurück. Vor zehn Jahren wurde er noch kritisch beäugt. Jetzt pilgern Gourmets, gerade wegen seiner Kräuter, zu ihm. „Ich musste mir etwas einfallen lassen, dass die Leute nach Stiefenhofen kommen“, klingt seine Begründung heute fast wie eine Ausrede. Dabei ist es vermutlich einfach sein Naturell, denn gleichzeitig sagt er: „Ich bin bodenständig und heimatverbunden.“ Dabei war der Kerl in den feinsten Restaurants, erarbeitet sich mit der Brigade im legendären „Chesery“ in Gstaad einen Michelin-Stern und kochte im Hotel „Hirlanda“ auf noblem 16 Punkte-Niveau. Den Anspruch wollte er beibehalten,

aber er musste zuhause mit Produkten kochen, die im Allgäu bezahlt werden. Statt Loupe de mer also Saibling und statt Kobe-Rind Allgäuer Weiderind. Sein Ehrgeiz diese typischen Allgäuer Lebensmittel zu verfeinern, führte ihn zu seinem exklusiven Griff in den Kräutergarten, und seit neuestem zu fast vergessenen Beeren. Vogelbeeren, Holunderbeeren oder Hagebutten - alles was in der Region wächst verarbeitet Kulmus heute schmackhaft und achtbar. Das Allgäu sagt man, zählte früher kulinarisch zu einer armen Region. Doch Kulmus fragt sich, ob nicht einfach nur viel Schmackhaftes durch die Industrialisierung der Lebensmittel vergessen wurde. Denn er ist sich sicher: „Was bei uns wächst schmeckt besonders gut, da bei uns nichts einfach und schnell schießt, sondern jede Pflanze eine besondere Stärke aufweisen muss.“ Ich bin noch mit Holderbeeren in „Häbersmus“ groß geworden, erinnert er sich und macht aus der einfachen Nachspeise heute ein raffiniertes Holunderparfait. Selbst Vogelbeeren verarbeitet er heute wieder. „Schmecken phantastisch zu Wild.“ Oder Hagebutten. „Die Kerne schmecken nach Vanille, eine riesen Entdeckung für manche meiner Gäste.“ – Wie sein legendärer Wildkräutersalat, oder das Heublumensüppchen, oder seine Bärlauchspätzle, oder die frische Bärlauch-Kräuterbutter am Allgäuer Berweiderind.

Rote Bete-Parfait

Das Rezept macht Eindruck, der Teller erst recht. Profikoch Kulmus schafft das Kunstwerk in 20 Minuten, allerdings müssen Sie die Zeit des Einfrierens und Auftauens dazu rechnen. Am besten man macht sich einen Tag zuvor ans Werk.

Einkaufsliste, für 8 Personen

2 Eier
2 Eigelb
180 g Zucker
200 g rote Bete gekocht
4 cl Rum
1/4 l Sahne
1/4 Zitrone
2 Bl. Gelatine

Ruck-Zuck serviert - Zubereitungszeit 20 Minuten

Eier, Eigelb und Zucker im Wasserbad zuerst warm und dann kalt schaumig schlagen. 100 g Rote Bete mit etwas Rote Bete-Saft pürieren, Rum und einen Spritzer Zitronensaft zugeben. Die eingeweichte Gelatine bei schwacher Hitze erwärmen und in die Masse rühren. Die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Die Parfaitmasse in eine vorgekühlte, mit Folie ausgelegte Form füllen und mindestens 5 Stunden einfrieren. Die restliche Rote Bete in feine Scheiben schneiden, mit Puderzucker bestäuben und als Carpaccio auf dem Teller anrichten. Das gefrorene Parfait auf dem Rote Bete Carpaccio anrichten und mit Früchten garnieren.

20
MINUTEN ZUBEREITUNGSGZEIT IN

