

MERIAN | TIPP

Kräuter-Küche

Axel Kulmus bereitet himmlische Gerichte zu und verliert dabei die Bodenhaftung nicht

Donnerstagabend, Musikanten-Stammtisch im Gasthof „Rössle“ in Stiefenhofen. Die ganze Runde singt, orgelt und zupft, dass die Wände zittern. Die unverkitschte Volksmusik vermischt sich mit einer fröhlichen Stimmung im Gastraum. Das „Rössle“ ist das Gegenteil eines Gourmetlokals mit weißen Damasttüchern und sanfter Hintergrundmusik. Es setzt vielmehr auf eine volkstümliche, jahrhundertealte Tradition: Das Wirtshaus hat seine Wurzeln im 17. Jahrhundert. Doch an den knorrigen Holztischen sitzen nicht nur



Axel Kulmus holt Fangfrisches für die Küche

Gäste von nebenan, sondern auch Städter mit von Sterneköchen veröhnten Gaumen.

Das liegt vor allem an den allgäuschwäbischen Speisen: **Rössle-Wirt Axel Kulmus** bereitet köstliche Kräutergeschichte zu. Dem Bauern von nebenan jubelt er ein ungewöhnliches Kraut unter sein Allgäuer Leibgericht und redet ihm zu, bis er seine Abneigung und sein Vorurteil („Unkraut auf dem Teller!“) überwindet. Den Feinschmeckern empfiehlt Kulmus seine phantasievollen Eigenkreationen, etwa den „Wildkräutersalat an Holunderblütendressing“, das „Heublumensüppchen“ und die

pikant gekräuterte „Perlhuhnbrust an Cassissauce mit Mandelbrokkoli und Brennesselschupfnudeln“. Vielleicht darf es als Nachspeise Ringelblumen-, Estragon- und Rosenblütenparfait sein? Und am Schluss ein Vogelbeerschnaps oder Kräuterlikör?

Axel Kulmus macht vieles selbst: Er backt Brot, hat eigene Bienen, schwört auf seine Nudeln und räuchert Fleisch vom Metzger gegenüber. Den Schnaps brennt Schneider auf seiner Kräuter-Alp in 1300 Meter Höhe. Auch die Zutaten kommen aus der Gegend: Direkt vor dem Haus blüht im Sommer ein üppiger Kräutergarten, eine nahe Bergwiese ergänzt das Angebot. Überhaupt solle man im Sommer kommen, meint Kulmus. „Dann blühen die Wiesen so schön wie nirgendwo sonst!“

(C7) **Landgasthof Rössle** Stiefenhofen (nahe Oberstaufen) Hauptstr. 14, Tel. (083 83) 920 90, www.roessle.net Mittwoch Ruhetag, Mitte Nov. bis Anfang Dez. geschlossen Kräutermenü ca. 30 €, gemütliches DZ ca. 60 €



RESTAURANTS

(E7) Bad Oberdorf

Obere Mühle

In einem urtümlichen Gastraum werden Gerichte aus regionalen Zutaten auf hohem Niveau serviert. Den Begriff „regional“ nehmen die Betreiber ernst, auf die Teller kommt etwa „Milchkalb von Max Bach aus Bad Oberdorf“ oder „Junges Wild aus Wertach“. Lassen Sie sich nicht den Rohmilchkäse aus der haus-eigenen Biokäserei entgehen! Reservierung ist nötig, Übernachtung möglich. **Ostrachstraße 40** Tel. (083 24) 28 57 www.obere-muehle.de ☺☺

(D8) Bolsterlang

Kitzebichl

Der gebürtige Österreicher Guido Ritzinger verschmelzt heimische mit internationaler Kochkunst, was nicht nur den Gästen, sondern auch den Gastromitkritikern zu schmecken scheint. Weinkarte mit deutschen und österreichischen Tropfen. Tolle Aussicht von der Terrasse. **Flurstr. 5**, Tel. (083 26) 96 09 www.kitzebichl.de ☺☺

(C4) Illerbeuren

Museumsgasthof Gromerhof

In einem Fachwerkhaus des Bauernhofmuseums Illerbeuren gibt es eine rustikale Gaststube und neben saisonalen Spezialangeboten (Bärlauch, Spargel, Kartoffel, Wild) traditionelle Speisen wie Krautkräpfn, Kässpätzle oder „Versoffene Jungfer“, eine Nachspeise aus einem süßen Küchlein und Rotweinsauce. Der Betrieb ist Mitglied des LandZunge-Verbands (www.landzunge.info), eines Gemeinschaftsprojekts regionaler Gasthöfe und Erzeuger. **Museumsstraße 4** Tel. (083 94) 594 www.gasthof-gromerhof.de ☺

(b4) Kempten

Skyline

Das Restaurant im „Parkhotel Kempten“ wird seinem Namen mehr als gerecht: Die Gäste schwirren mit dem Außenlift nach oben und können beim Verzehr eines Angus-Steaks oder einer Grillplatte die Weitsicht über Kempten genießen. **Bahnhofstraße 1** Tel. (083 31) 252 75 www.parkhotelkempten.de ☺☺

(E3) Köngetried

Katzbrui-Mühle

Fast wäre die idyllisch liegende Getreidemühle aus dem 17. Jh. gänzlich verfallen. Doch 1949 wurde hier das Grimm-Märchen „Hans im Glück“ verfilmt. Die Fans pilgerten zum Drehort, der improvisierte Wirtsbetrieb rettete schließlich das alte Mühlengebäude. Mehrfach ausgebaut, ist die Mühle heute ein beliebter Ort zum Heiraten und Einkehren, es gibt selbstgebackenes Brot sowie Forellen aus dem Teich nebenan. Übernachtung möglich. **Katzbrui 7**, Tel. (082 69) 575 www.katzbrui-muehle.de ☺

(A7) Lindau

Villino

Inspiziert von der italienischen und asiatischen Küche und trotzdem der Region verbunden ist Reiner Fischers *cucina dei sensi*. Aus der „sinnlichen Küche“ kommen Kreationen wie kurz gebratener Thunfisch auf Gurken-Sesam-Joghurt, Wildfang-Steinbutt mit Gemüse-Lasagne und Oliven-Emulsion oder warmes Apfel-Lassi mit Champagner-Granité. Exklusiv. **Hoyerberg 34** Tel. (083 82) 934 50 www.villino.de ☺☺☺

(C7) Oberstaufen

Ambiente

Vom Gastraum aus kann man zusehen, wie in der Showküche Fisch und Fleisch vor sich