

Sommerkräuter auch an Wintergerichten

Axel Kulmus trägt zurecht den Namen Kräutewirt, attestieren ihm die kritischen Guide Michelin Tester – Auch im Winter!

Selbst im tiefsten Winter, wenn sich draußen die Schneeberge türmen, duftet es im Rössle in Stiefenhofen nach frischen Kräutern. „Also richtig frisch ist dann kein Kraut mehr“, wehrt Axel Kulmus ab, „es duften bei uns im Haus noch die getrockneten Kräutersträuße und das Heu.“ Doch wenn der gebratene Zander aufgetragen wird, die Maultaschen oder der Rehrücken, intensiviert sich der verführerische Duft. „Klar, dann entwickeln sich die ätherischen Öle der gelagerten Kräuter, wenn wir sie in der Sauce erhitzen oder in Form von Kräuter-Pesto unseren Gerichten zugeben.“ Axel Kulmus trägt zurecht den Namen Kräutewirt, attestieren ihm die kritischen Guide Michelin Tester. – Auch im Winter!

Die Arbeit hat er im Sommer und im Herbst, wenn die Kräuter auf den Allgäu-Wiesen und in seinem Garten blühen. Dann macht er die Kräuter – die er aktuell nicht braucht – ein, verarbeitet sie zu einem Pesto, trocknet oder gefriert sie ein. „Aber wir haben im Herbst noch lange frische Kräuter aus dem Garten“, garantiert er, „und früh im Frühling holen wir den ersten Bärlauch unter dem Schnee hervor.“

Es ist November, der erste Schnee ist angekündigt, Axel Kulmus geht in seinen Kräutergarten und kommt mit wilder Malve, Borretsch-Blüten, Schafgabe, wildem Majoran, Wiesenknöpfe, Minzblätter, Thymian, Gänseblümchen und Ringelblumen zurück. „Manchmal kann ich noch bis Weihnachten frische Kräuter aus dem Garten holen“, freut er sich, „unser Kräutergarten ist an der Südseite unserer Hauswand, da ist der wärmste Fleck im Garten.“ Mit viel Liebe und Hingabe zupft er die Blüten von dem Lavendelstängel und auch von Thymian und Rosmarin. „Die kann man leicht trocknen und im Winter in jede Sauce geben“, weiß er. Frische, grüne Blätter dagegen nutzt er in einem Sonnenblumenöl-Pesto.



Rosagebratenes Rehfilet, Birnenschlitz, grüne Bohnen, Rejus und Kräuter- mit Blumenaromen

„Manche lege ich einfach in ein Glas mit Salz.“ Aus Rosenblätter macht er ein Gelee. „Das schmeckt zum Dessert mit Rosen-Parfait mit Früchten.“ Axel Kulmus will sich nicht verkopfen wie er seine Teller anrichtet und doch ist jedes seiner Gerichte eine kleine Überraschung. Wo sonst wird die Creme Brûlée mit Lavendel serviert oder gar Brennnesselaromen? Gerade zu kunstvoll perfekt verfeinert der Kräutewirt Kulmus seine Gerichte mit allem möglichen Grün aus seinem Garten. „Auch meine Großmutter wusste schon, wie sie mit Liebstöckel oder Schnittlauch die Rinderbrühe verfeinert“, sagt er bescheiden.

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 Speisekarte mit irgendeinem Grün aus seinem Garten. Ohne den Aromen der Natur des Allgäus geht bei ihm nichts.