

## TRADITIONSKÜCHE MIT ALLGÄU-KRÄUTERN GEKRÖNT IN GESCHICHTSTRÄCHTIGEN ALLGÄU-GASTHAUS



*„Ich wollte als Kind schon immer das historische in unserem Hause erhalten“, lacht Axel Kulmus, jetzt hat er ein museales Gasthaus. Allerdings ist die Küche kein bisschen von gestern, im Gegenteil. Axel Kulmus hat sich längst als zeitgemäßer Kräuterwirt einen Namen gemacht, jetzt wurde er neu (!) dafür auch vom Guide Michelin mit einem Teller ausgezeichnet. Axel Kulmus toppt die Regionalküche mit seiner Kräuterküche. Die Gemüsemaultaschen krönt er mit einer raffinierten Kräuterschaumsauce, das Zanderfilet mit heißer Lavendel-Tomatenbutter oder den Rehrücken mit Holunder- und Vogelbeeren sowie mit wilder Malve und Thymian.*

Kein Wunder, dass sich hier Fernsightings und Kameralente die Klinken in die Hand geben. Das Rössle in Stiefenhofen ist ein stattliches Landgasthaus mit einer langen Geschichte und heute mit einem außergewöhnlichen, kreativen Küchenchef. Man kennt Axel Kulmus außerhalb seiner Heimatgemeinde längst als den Kräuterwirt von Stiefenhofen. Damit hat der Mann sich einen Titel erkocht, mit dem sonst nur alte Hasen und Kräutlerhexen ausgezeichnet werden. Doch Kulmus krönt den authentischen Geschmack der Regionalküche mit Kräutern der Region auf seine außergewöhnliche, schmackhafte Art. Er wurde zum Kräuterexperten, denn er hat auch noch eine feine Zunge. Dabei ist nichts aufgesetzt. Wer die alte Wirtshausstiege hinter sich lässt und in den Flur des Gasthauses tritt, riecht die Leidenschaft des Küchenchefs: Es duftet nach getrocknetem Heu und wilden Kräutern. Wer einmal hier war, will wiederkommen. Es riecht im Rössle nach Heimat. Dabei ist es ein Glück für alle Freunde der Landgasthöfe, dass das Rössle in Stiefenhofen überhaupt noch lebt. Hätten die Eltern von Axel Kulmus den stattlichen Landgasthof 1972 nicht gekauft, wer weiß, was daraus geworden wäre? Doch sie haben engagiert die Mähne des alten Rössle geglättet und gestriegelt. Es ist nachweislich eines der ältesten Dorfgasthäuser des Allgäus, schon 1521 diente es als ein Versammlungsort für Bauernaufstände. 1523 führte eine Grenzlinie direkt durch einen der Gasträume. Die Gäste lesen im Grenzstübli die Geschichte der Landesteilung und dürfen wählen, ob sie im Königsegger Stübli oder im Bregenzer Stübli sitzen. Axel Kulmus kennt die Heimatgeschichte in- und auswendig. Vor allem aber weiß er die geschichtsträchtigen Gerichte dazu passend zu servieren. Kalbstafelspitz ist ohne Zweifel ein Rezept, das die Region der Habsburger Zeit zu verdanken hat. Doch Kulmus serviert den Kalbstafelspitz auf seine, zeitgerechte Art, schonend rosa gegart und auf Wurzelgemüse drapiert. Wer in die alte Wirtsstube tritt, hört die Eichendielen unter seinen Füßen knarren. Blankgewienerte Holztische stehen in dem Gastraum, rundum verläuft eine Holzbank, auch die Decke ist aus Holz. Die warmen Farben verströmen

wohntuende Wärme. Axel Kulmus ist sich des Erbes bewusst und sorgt für die passenden historischen Stühle und Tische bei Schreibern und Tischlern der Region. „Das muss alles passen“, verordnet er, „wir wollen die Gäste in die gute alte Zeit verführen, dafür schreibe ich die Speisekarte.“ Ohne Umschreibungen stehen Kutteln und Bratkartoffeln, Kalbsleber oder saure Nierle im Rössle auf der Karte. Doch gleichzeitig weiß Axel Kulmus auch Edelfische auf feinstem Niveau zuzubereiten. Schließlich stand er schon in der Sternekküche hinterm Herd. „Aber dös tät nit passe!“, winkt er ab, setzt dann aber doch das Zanderfilet glasig gegart auf Risotto und Ratatouille al dente. Der Weg auf die Terrasse neben dem Kräutergarten führt durch den ehemaligen Stall. Axel Kulmus scheint ein Unruh zu sein. „Die Gäste sagten: Da wär’s doch auch schön“, weicht er aus und hat als viertes Stübli den Stall zu einem Gastraum umgebaut. Noch zünftiger, noch rustikaler, mit Bauernküche und Herrgottswinkel. Im Gegensatz dazu das Blaue Zimmer im Obergeschoss: Eine stattliche, herrschaftliche Stube mit Berberteppich auf den Holzdielen, kunstmalerisch gestaltet und angedeutetem Stück. Stolz zeigt Axel Kulmus die musealen Räume des alten Rössle, winkt schließlich aber doch ab und sagt mit ernster Stimme: „Aber im Mittelpunkt steht die Küche!“ Sie hat er neu aus- und umgebaut, und doch würde ein heutiger, professioneller Kücheneinrichter noch vieles ändern wollen. Zeitgemäße Hightech-Küchengeräte fehlen. Sous-vide-Technik, Cooking Center? – Der Küchenchef Axel Kulmus schüttelt seinen Kopf: „Traditionelle Allgäu-Gerichte muss man herkömmlich zubereiten!“ Deshalb schmort er den Rinderbraten ganz traditionell in der Röhre, brät die Bratkartoffeln in der Pfanne oder siedet den Tafelspitz mit Heusud im Topf. Wichtig für ihn sind auch die Lieferanten. „Was geht aus der Region!“ garantiert er, „das Kalbfleisch kommt aus dem Ländle.“, wobei er das Vorarlberg zur Region zählt. „Staatsgrenzen sind nicht unsere Regionalgrenzen“, winkt Kulmus ab, seine selbstgesteckte Regionengrenze zieht sich im Radius von hundert Kilometern rund um sein Rössle.



Kalbstafelspitz aus dem Heusud  
auf Wurzelgemüse  
mit Wiesenschaumsauce

Fachwerk, Dielenboden und viel Holz gehören zum Traditionsgasthaus Rössle. Im Bauerngarten duftet es nach frischen Kräutern und daneben auf der Terrasse ebenso von den Tellern der Gäste.

### Landgasthof Rössle

14 Zimmer, 2 Ferienwohnungen  
Gastgeber Familie Kulmus  
Küchenchef Axel Kulmus  
Hauptstraße 14  
88167 Stiefenhofen  
+49 8383 92090  
www.roessle.net

Ruhetag Mittwoch

Guide Michelin Teller und 1 Besteck,  
Feinschmecker Empfehlung,  
Varta Empfehlung,  
Südland Köche