



Text: Pascal Cames Foto: Jigal Fichtner

Wir kochen mit und für Wein

IM ERLACHER GASTHAUS DREI KÖNIGE
WIRD DAS PRODUKT GEFEIERT

Seit Jahrzehnten sind Silvia und Rainer Hetzel eine gute Adresse für die badische Küche. Hier erlebt die heimische Tradition ihre Feierstunde. Wer für das besondere Etwas ihrer Küche eine Erklärung sucht, findet sie im Werdegang der Eheleute. Die beiden haben viel Erfahrung in der Sterne-Gastronomie gesammelt.

Der Küchenchef des Gasthauses Drei Könige, Rainer Hetzel (55), kann auf eine bemerkenswerte Karriere zurückblicken. Der aus Willstätt stammende Küchenmeister kommt aus einem landwirtschaftlichen Elternhaus. Als Kind stand er aber lieber in der Küche als auf dem Acker, erinnert er sich lachend. „Du weißt aber, dass man da am Wochenende und abends arbeiten muss“, ermahnte ihn sein Vater, als er hörte, dass sein Sohn Koch werden will. Rainer Hetzel ließ sich nicht abschrecken und startete das Abenteuer im Durbacher Ritter, der damals berühmt für seine zwei Michelin-Sterne war und als harte Schule berüchtigt. Hier stand er mit anderen Koryphäen am Herd, die noch heute in der Ortenau kulinarisch was reißen.

Danach kam die Friedrichsruhe (ebenfalls zwei Sterne) und dann der Erbprinz in Ettlingen, wo er vier Jahre Küchenchef war. Während dieser Phase lernte er auf der Hotelfachschule in Heidelberg seine spätere Frau Silvia kennen. Im Gegensatz zu ihrem Mann wusste sie schon von klein auf, wie sich Gastronomie anfühlt, denn ihre Eltern führten die damalige Dorfwirtschaft Drei Könige. Silvia Hetzels Herz schlägt für den Service. „Das ist mein Leben!“ Und das ist die perfekte Ergänzung, wie sich später noch herausstellen sollte. Silvia Hetzel lernte Restaurantfachfrau und arbeitete danach am Tegernsee, in Arosa, in Davos (Weltwirtschaftsgipfel!) und bei anderen feinen Adressen, immer im Wechsel von Winter- und Sommersaison.

1994 übernahmen die Hetzels die Drei Könige in Erlach, renovierten das Haus und installierten eine saisonal und regional ausgerichtete Küche. Rainer Hetzel, der es gewohnt war, nur mit den besten Produkten zu arbeiten (in den Sterne-Häusern wurde nie nach dem Preis gefragt), bleibt seiner Philosophie treu. Er arbeitet mit Metzgern zusammen, die noch selbst schlachten, nimmt sich die Zeit, um sich auf Märkten inspirieren zu lassen, und freut sich, wenn ein Mütterchen mit drei Stangen Lauch aus dem eigenen Garten anklopft. Der Jahreskreislauf gibt den Takt an. Spargel ist zum Beispiel ein Muss.

Wie überall in Baden fiebern sie darauf hin. Die ersten Stangen kommen aus Frankreich, danach ist der badische Spargel Pflicht. Fisch, Pfifferlinge und Gans sind genauso programmiert wie Wild aus der heimischen Jagd. Bei der Leibspeise bleibt er auch seiner Philosophie treu, der Wirsing wird fein gehackt, aber nicht verkocht. Nudeln müssen auch nicht immer sein, sagt er, darum Schupfnudeln. Die Rotweinsauce muss ohne Sahne auskommen und schmeckt tiefgründig, aromatisch, delikat. Beim Reh kommt es natürlich darauf an, dass es hübsch fürs Auge, keinen Deut trocken und zart im Biss ist. Wein? Natürlich ein Roter, logisch einer aus der Heimat. Auch hier wird der gastronomische Hintergrund deutlich, wo Wein seinen Stellenwert hat. „Wir kochen mit und für Wein.“

GASTHAUS DREI KÖNIGE

Erlacher Straße 1 | 77871 Renchen-Erlach

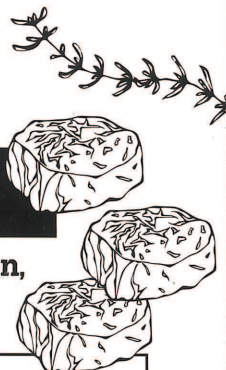
Tel. 0 78 43/22 87 | www.3-koenige.de

Ruhetag: Mittwoch und Montagabend

(Betriebsferien bis 8. März 2018)

Rehmedaillons

auf Rahmwirsing mit gebratenen Pilzen,
Schupfnudeln und Rotweinsauce



ZUTATEN (4 PERSONEN): 8 Rehmedaillons à 70 g, 1 Wirsing, 0,5 l Sahne, 300g Champignons, Rehknochen, Rotwein, Röstgemüse (Karotten, Sellerie, Wurzelpetersilie)

ZUBEREITUNG: Knochen mit klein gehacktem Röstgemüse anbraten, Wein dazugeben, reduzieren, Wacholderbeeren und Pfefferkörner zugeben, würzen, mit Wein ablöschen, mit Wasser auffüllen, köcheln lassen. Wirsing vierteln, Strunk entfernen, in feine Streifen schneiden, waschen, mit Sahne langsam bissfest kochen, mit Salz und Muskat abschmecken. Pilze säubern, in Scheiben schneiden und in etwas Butter anbraten. Rehmedaillons anbraten, bis sie innen noch rosa sind, mit Pilzen warm stellen. Rotweinsauce aufkochen, mit Butterflocken leicht binden, danach Wirsing erwärmen.

SERVIERVORSCHLAG: Wirsing in der Mitte des Teller platzieren, Medaillons darauflegen, Pilze darüber und mit Sauce leicht angießen. Die Schupfnudeln drum herum anrichten.

WEINEMPFEHLUNG: Oberkircher Winzer,
Collection Royal, Spätburgunder Rotwein