

Servus

in Bayern



So schmeckt die Heimat
Das Tegernseer Bauerngulasch



Eine Flöte aus Süd
Der zarte Klang der O...

EINFACH . GUT . LEBEN



Die Poesie der Ansichtskarte

Im Heft: Sommergrüße
zum Herausnehmen und
Verschicken.

FISCHGENUSS IM
SCHWABENLAND

IM HERZEN DER
FRÄNKISCHEN SCHWEIZ

FEINES SCHUHWERK
AUS MÜNCHEN

**REGEN ODER
SONNENSCHNEI?**

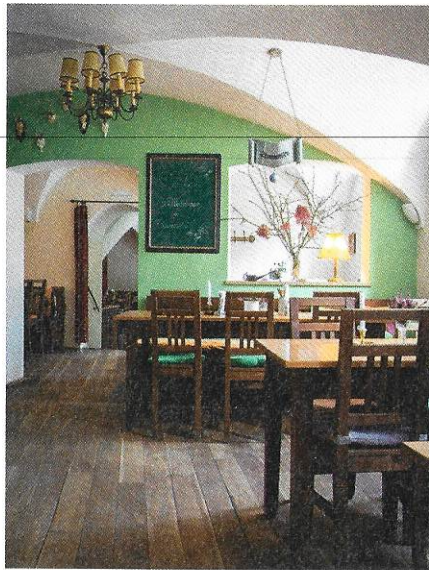
Wie die Natur uns
das Wetter ankündigt

DAS SÜSSE LEBEN

Frisch aus dem Garten – Küchenfreuden mit saftigen Pflirsichen.

AUG
08/
D 4,40
CH 7,00
ESP/IT/LUX 4,60





Stil und Stolz. Die alte Schlossgaststätte wurde höchst einfühlsam renoviert. Küchen- und Restaurantchefin Marie Hoffmann hat immer von so einem Arbeitsplatz geträumt.

SOZIALER SCHLOSSGEIST

Im schwäbischen Sielenbach, nicht weit von Augsburg, gibt's ein Gasthaus mit Geschichte. Einst kochten hier Ordensschwester, heute ist es dem Gemeinwohl verpflichtet und lockt Freunde regionaler Küche.

TEXT: THOMAS G. KONOFOL FOTOS: JULIA ROTTER

Das zarte Fleisch des Sielenbacher Saiblings schimmert rosa unter krosser Haut. Die nicht zu süße, nicht zu scharfe Honig-Senf-Sauce passt perfekt zum in Butter gebratenen Fischfilet. Das knackig gegarte Karottengemüse kommt frisch vom Feld. Und selbst simple Salzkartoffeln machen hier große Freude, weil sie so intensiv nach Heimerde schmecken.

Marie Hoffmann, 48, serviert den appetitlichen Teller im Rosenzimmer, dem man nicht ansieht, dass es einst Schweinestall war. Seit vier Jahren leitet die energiegeladene Vollblutköchin die Gastronomie von Schloss Blumenthal. In Küche, Gaststuben und Biergarten hält sie vierzig Mitarbeiter auf Trab. „Wir haben wirklich ein tolles Team“, sagt die Chef, „jeder kann sich einbringen, jeder kann Verantwortung

übernehmen. Und wir haben immer die Umwelt im Blick – wenn irgend möglich, verwenden wir Bio-Produkte aus der Region.“ Gemüse, Kartoffeln und Kräuter stammen aus eigenem biologischen Anbau, fangfrische Forellen und Saiblinge liefert ein Fischer aus dem Nachbarort.

DER GEWINN WIRD INVESTIERT

Blumenthal hat eine bewegte Geschichte: Von 1254 bis 1806 gehörten Herrschaft und umliegende Ländereien dem Deutschen Ritterorden. Im 19. Jahrhundert erwarben die Grafen Fugger von Dietenheim das 1568 erbaute Alte Schloss. Bis auf die Kirche wurde es abgerissen und durch einen Neubau ersetzt. Die Fugger'schen Stiftungen unterhielten im Neuen Schloss zuletzt ein Alten- und Pflegeheim. Ein Gasthaus gab es damals

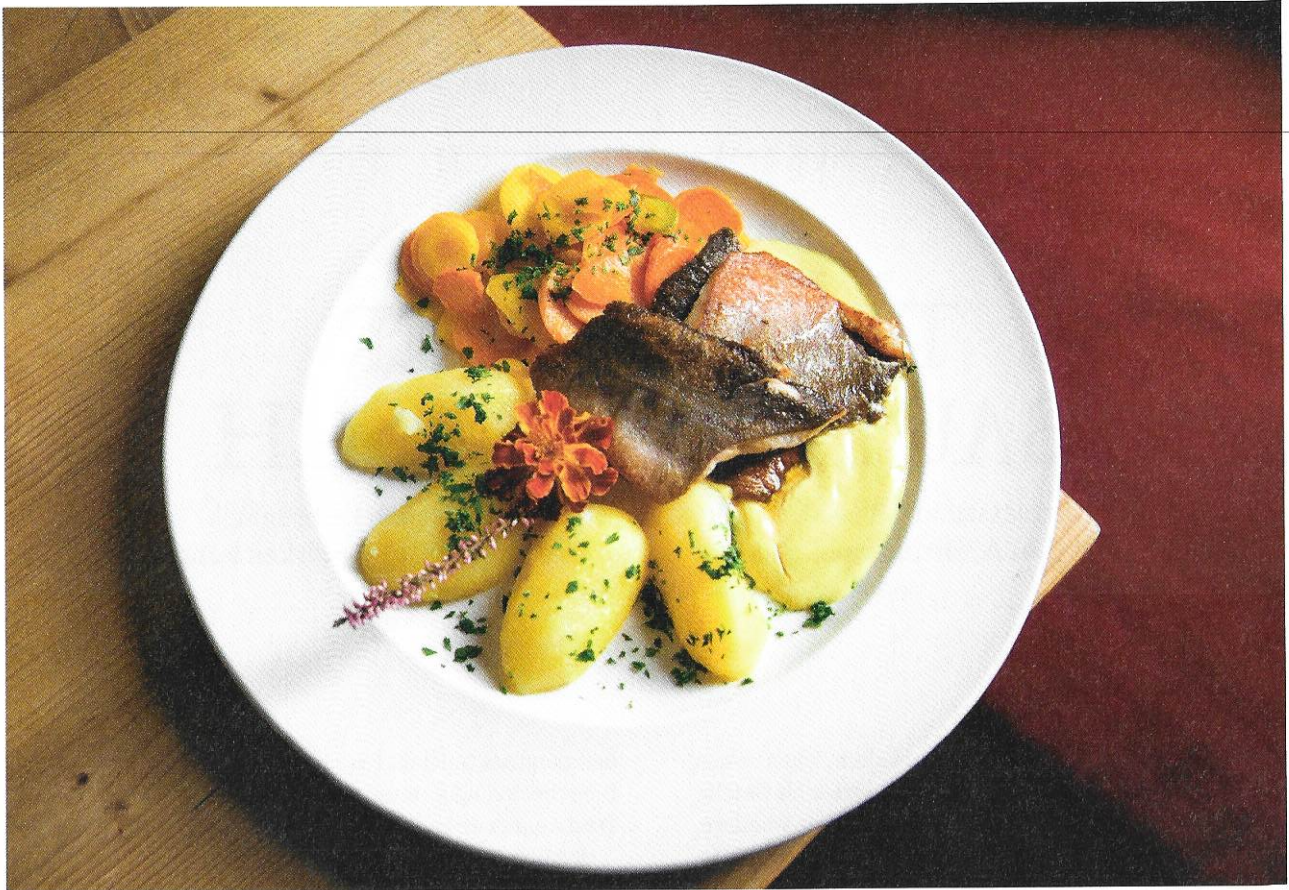
schon, geführt von Ordensschwester. Das jüngste Kapitel begann 2006: Acht Familien kauften Schloss Blumenthal und gründeten eine Gemeinschaft Gleichgesinnter, die nach den Prinzipien der „Gemeinwohl-Ökonomie“ funktioniert. Das heißt: Gewinne aus Gasthaus- und Hotelbetrieb sowie der „solidarischen“ Landwirtschaft werden nicht verteilt, sondern reinvestiert.

Marie Hoffmann ist überzeugt: „Den besonderen Geist von Blumenthal spürt man überall.“ Stimmt. Und mit dem ofenfrischen Duft des Sielenbacher Saiblings weht er sogar über den Wirtshaustisch.

.....
* **Gasthaus Schloss Blumenthal**, Blumenthal 1, 86551 Aichach-Klingen, Tel. 08251/890 41 40, schloss-blumenthal.de (mit Hotel)



FILET VOM SIELENBACHER SAIBLING in Honig-Senf-Sauce mit Karottengemüse und Salzkartoffeln



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 30 Minuten

4 Saiblingsfilets mit Haut à 150-200g
etwas Zitronensaft
Salz, Pfeffer aus der Mühle
100g Butter
100g Pflanzenöl

Für die Sauce:

2 kleine Schalotten
40g Butter
1 EL Kartoffelmehl
0,25l Gemüsebrühe
0,25l Milch
2 EL Crème fraîche
2 EL Senf
3-4 EL Honig
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Saiblingsfilets kurz waschen und mit Küchenpapier gut trocken tupfen. Filets auf beiden Seiten mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern, dann kalt stellen. Für die Sauce Schalotten schälen und klein würfeln.
2. In einem Topf die Butter zerlassen. Zwiebelwürfel in der heißen Butter glasig bis goldgelb andünsten, nicht schwarz werden lassen, anschließend mit dem Kartoffelmehl bestäuben. Kartoffelmehl kurz mit anschwitzen, nach und nach unter ständigem Rühren Gemüsebrühe und Milch angießen, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz hat.
3. Crème fraîche, Senf und Honig unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann die Sauce warmstellen.
4. In einer Pfanne die Butter zerlassen und mit dem Pflanzenöl mischen.

Tipp: Zwei Thymianzweige in die Pfanne legen, das gibt ein tolles Aroma.

5. Die Hautseiten der Saiblingsfilets bei mittlerer Hitze knusprig anbraten.

Tipp: Die Oberseiten sollten leicht rosa bleiben, damit sich der volle Geschmack entfaltet.

6. Wenn die Haut braun ist, sofort die Hitze reduzieren und den Öl-Butter-Saft mit einem Esslöffel immer wieder über die Filets gießen, bis sie gar sind.
7. Die Saiblingsfilets mit der Sauce und den Beilagen auf vorgewärmten Tellern anrichten und servieren.

Tipp: Für den besonderen optischen und aromatischen Kick den servierfertigen Fisch mit Rosenblütensalz, einer Mischung aus Meersalz und getrockneten, zerstoßenen Rosenblütenblättern, bestreuen.

Dazu passen Salzkartoffeln und frisches Gemüse, z. B. die köstlichen Blumenthaler Bio-Karotten.