

SÜDKURIER Medienhaus -

URL: <http://www.suedkurier.de/ratgeber/gesundheit/magazin/gesundheit/art412908,4357978,0>

Wilde Köstlichkeiten

01.07.2010 00:00

Wilde Köstlichkeiten

Springschaumkraut, Gänseblümchen, Bärlauch, Taubnessel, Wiesensalbei, bunte Blüten, roter Klee: Da denkt jeder zuerst an eine bunte Sommerwiese. Aber hier befindet sich die Wiese auf einem Teller und nennt sich Salat.



Und man fragt sich, ob man das alles essen kann. „Diesen Salat aus Wildkräutern kann man selbstverständlich essen“, erklärt Philipp Gassner, Geschäftsführer des Hotels und Restaurants „Zum Goldenen Ochsen“ in Stockach.

Um selbst in der eigenen Küche mit Wildkräutern kreativ zu werden, ist eine gewisse Erfahrung unerlässlich. „Man sollte sich damit auskennen, damit man keine giftigen Pflanzen einsammelt und nicht zum Beispiel Bärlauch mit Herbstzeitlosen verwechselt. Auch haben die Kräuter ganz unterschiedliche Anforderungen an die Zubereitung: Die einen dürfen nicht zu lange gegart, die anderen wiederum nicht roh verzehrt werden. Empfehlenswert ist es, sich einen Ratgeber zuzulegen“, rät Philipp Gassner.

Mit dem Umweltzentrum

Er selbst bezieht alle Wildkräuter für seine Kochkünste über das Stockacher Umweltzentrum. In Zusammenarbeit mit Sabrina Molkenthin vom Umweltzentrum gibt es immer wieder Wildkräutermenüs mit Wildkräutern aus der Region. Hierbei lässt sich der Gast auf ein Menü der besonderen Art ein und erlebt, was sich aus diesen Kräutern alles zaubern lässt. Gassner bezieht Wildkräuter wie Schafgarbe, Dost (wilder Majoran) oder Bärlauch in zahlreiche Gerichte ein – vom Salat bis zum Gemüse.

„Ich bin von der Vielfalt angetan“, so der Gastronomiechef. Außerdem verrät er: „Eines meiner Lieblingswildkräuter ist der Waldmeister, das ist ein verrücktes Zeug. Daraus kann man lustige Drinks mit oder ohne Alkohol mixen oder auf Rahmbasis Milchshakes und Eiscreme herstellen. Wenn ich auch sonst kein Eisesser bin, aber einer Kugel hausgemachtem Waldmeistereis kann ich nicht widerstehen, das ist

sensationell.“ Nachdem Wildkräuter lange in Vergessenheit gerieten, nutzt man sie heute wieder – nicht aus Not, sondern weil sie gut schmecken und gesund sind. Sie enthalten wertvolle Vitamine, Proteine oder Mineralstoffe – in der Regel mehr als kultivierte Pflanzen.

Philipp Gassner führt das Hotel und Restaurant „Zum Goldenen Ochsen“ bereits in der dritten Generation. Als seine Großmutter Olivia Bisinger – übrigens verwandt mit den Inhabern der gleichnamigen Champagnermarke – 1931 den „Goldenen Ochsen“ in Stockach übernahm, konnte noch keiner ahnen, dass es heute zum besten Hause am Platze werden sollte. Im Jahre 1965 übernahm seine Mutter Gerda die Verantwortung. Dann kam Philipp Gassner an die Reihe – nach einer Kochausbildung und der Meisterprüfung als Küchenmeister übernahm er 1990 die Geschäftsführung. Gelernt hat er im Höri Hotel Hemmenhofen, war danach in London in einer Konditorei und Patisserie und in München.

Philipp Gassner holt sich viele Inspirationen aus dem Ausland. Als er zum Beispiel aus San Francisco zurückkam, brachte er Fertigkeiten für Sushi mit, die er bei einem Japaner lernte. Als Gassner aus Malaysia heimkehrte, wusste er, wie man mit dem Wok umgeht. Da lag es nahe, diese Köstlichkeiten zum festen Bestandteil der „Ochsen“-Küche in Stockach werden zu lassen. Die regionale Bodenseeküche steht aber im Vordergrund. Bei all seinen Kochkünsten ist es dem Gastronom wichtig, regionale und saisonal abgestimmte Produkte zu verwenden.

Vier-Sterne-Hotel

Unter seiner Leitung kam es auch zu baulichen Veränderungen: Der Weinkeller, die Küche, die Gasträume und Hotelzimmer wurden ausgebaut. „Der Betrieb wurde den Anforderungen der heutigen Zeit angepasst. Die Hotelzimmer wurden auf 38 individuell eingerichtete Zimmer erweitert. Unser Hotel hat jetzt vier Sterne“, erzählt Gassner stolz. Zu ihren Gästen zählen nicht nur viele Geschäftsleute und Urlaubsgäste, sondern auch die Stockacher nutzen das Restaurant als zentralen Treffpunkt. /Carmen Biehler

Ringhotel Restaurant Bar

„Zum Goldenen Ochsen“,

Zoznegger Str. 2,

78333 Stockach.

T 07771/ 91840

www.ochsen.de



Philipp Gassner schätzt das Kochen mit Wildkräutern. Bilder: Biehler

Copyright © 2009 SÜDKURIER Medienhaus - Alle Rechte vorbehalten.

Vervielfältigung durch unberechtigte Dritte nur mit schriftlicher Genehmigung durch das SÜDKURIER Medienhaus.