

The background of the cover is a photograph of two wine glasses filled with white wine, resting on a white tray. In the background, a person's hands are visible, holding several yellow and orange vegetables, possibly carrots and potatoes. The overall scene is set outdoors with a blurred green background.

H HÄDECKE

Weiberwirtschaften Baden-Württemberg

Refugien für Leib und Seele

30 Wirtinnen und ihre Lieblingsrezepte
Texte und Fotos von Regula Wolf

Weiberwirtschaften Baden-Württemberg

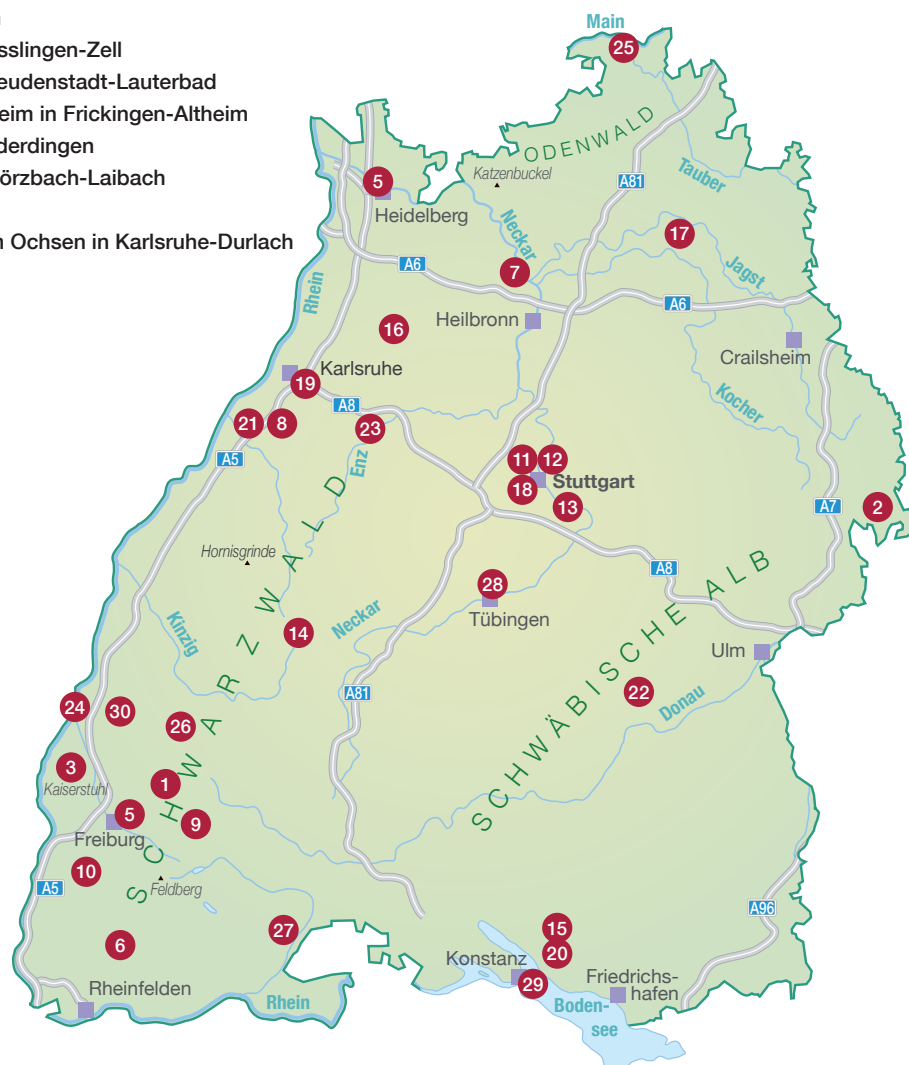
Refugien für Leib und Seele

30 Wirtinnen und
ihre Lieblingsrezepte

Text und Fotos Regula Wolf
Idee, Konzeption und Realisation
Ria Lottermoser

- 8 1 Echt Schwarzwald
Stephanie Kleber im **Gasthaus Adler in Glottertal**
- 14 2 Die Burgherrin bittet zum Rittermahl
Roswitha Walter auf **Burg Katzenstein in Dischingen-Katzenstein**
- 20 3 Unter dem weiten Himmel
Stefanie Kind im **Dialekt, Café, Restaurant, Bar in Merdingen**
- 26 4 Suppen satt
Ludevina Milhanas-Modispacher im
DiVina's Café in Freiburg im Breisgau
- 32 5 Mit Stil und Charme
Dr. Caroline von Kretschmann im **Hotel Europäischer Hof
in Heidelberg**
- 38 6 Vorhang auf!
Hanna Sanner im **Kulturcafé Fräulin in Zell im Wiesental**
- 44 7 Für Gesprächsstoff ist gesorgt
Barbara Lasotta und Inge Schachtsiek-Feyerabend im
Restaurant Friedrich, Weinstube Feyerabend in Bad Wimpfen
- 50 8 Mit Leidenschaft am Herd
Harriet Deris in der **Genuss Akademie Gaggenau in Gaggenau**
- 54 9 Wo der Schwarzwald am schönsten ist
Die LandFrauenWirtschaft: Walburga Rombach, Bettina Gronewold
und die Landfrauen im **Café Goldene Krone in St. Märgen**
- 60 10 Vom Glück anzukommen
Nadine Rieger im **Landhotel Grüner Baum in Badenweiler-Sehringen**
- 66 11 Für ein Lächeln
Michaela Wanner in der **Kleinigkeit – Essen und Trinken in Stuttgart**
- 72 12 Lernen und genießen
Sonja Lenz im **Kultweine-Kochwelten-Kunststücke
in Stuttgart-Hedelfingen**
- 76 13 Echte Ladies
Jennifer Honnef und Nicole Olma im **The Ladies Diner
in Esslingen-Zell**
- 82 14 Oase der Ruhe und Erholung
Ingeborg Heinzlmann-Schillinger im **Sport- und Wellnesshotel
Lauterbad in Lauterbad**
- 86 15 Die Wirtschaft im Wohnzimmer
Isolde Pfaff im **Gasthaus Löwen Altheim in Frickingen-Altheim**
- 92 16 Auf historischem Grund
Reinhilde und Barbara Lutz im **Weingut und Gästehaus Lutz in Oberderdingen**
- 96 17 Wildes aus der Umgebung
Regina Müller im **Ferienhof Marina in Dörzbach-Laibach**
- 102 18 Schnelle Köstlichkeiten
Pia Nowotny im **Martha's in Stuttgart**
- 108 19 Bienvenue!
Anita Jollit im **Hotel Restaurant Zum Ochsen in Karlsruhe-Durlach**
- 112 20 Das fröhliche Trio
Alexandra, Annette und Christine Reck in
Reck's Hotel Restaurant in Salem
- 118 21 Genuss an der Koppel
Rosemarie und Sarah-Katharina Reiter in
Reiters Restaurant in Iffezheim
- 124 22 Aus Liebe zu den Gästen
Inge Tress im **Rose Biohotel-Restaurant in Hayingen-Ehestetten**
- 128 23 Weibliche Strahlkraft
Tina Rübenacker in **Rübenacker's Restaurant in Keltern-Dietlingen**
- 134 24 Ein wirklich frischer Fang
Claudia und Priska Maurer in **s'Dirlis Fischerstube
in Rheinhausen-Oberhausen**
- 140 25 Im Tortenparadies
Ulrike Köhler im **Café Sahnehäubchen in Wertheim/Main**
- 146 26 Herzlich willkommen in der Stube!
Sandra Schäck in **Schäck's Adler in Elzach-Oberprechtal**
- 152 27 Gastgeber mit Esprit
Alexandra Wekerle im **Gasthaus Schwanen in Stühlingen-Schwaningen**
- 158 28 Die Mama-San von Tübingen
Sabine Koschorrek im **Café & Restaurant Tatami in Tübingen-Derendingen**
- 162 29 Café à la mode
Martina Vogl im **Das Voglhaus Café und Kaufhaus in Konstanz**
- 168 30 Walnussgeist, Wein und Speis
Margot und Stefanie Weber im **Weingut und Restaurant Weber in Ettenheim**
- 174 Anhang

- | | |
|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| 1 Gasthaus Adler in Glottertal | 20 Reck's Hotel Restaurant in Salem |
| 2 Burg Katzenstein in Dischingen-Katzenstein | 21 Reiters Restaurant in Iffezheim |
| 3 Dialekt, Café, Restaurant, Bar in Merdingen | 22 Rose Biohotel-Restaurant in Hayingen-Ehestetten |
| 4 DiVina's Café in Freiburg im Breisgau | 23 Rübenacker's Restaurant in Kelttern-Dietlingen |
| 5 Hotel Europäischer Hof in Heidelberg | 24 s'Dirlis Fischerstube in Rheinhausen-Oberhausen |
| 6 Kulturcafé Fräulin in Zell im Wiesental | 25 Café Sahnehäubchen in Wertheim/Main |
| 7 Restaurant Friedrich, Weinstube Feyerabend in Bad Wimpfen | 26 Schäck's Adler in Elzach-Oberprechtal |
| 8 Genuss Akademie Gaggenau in Gaggenau | 27 Gasthaus Schwanen in Stühlingen-Schwaningen |
| 9 Café Goldene Krone in St. Märgen | 28 Café & Restaurant Tatami in Tübingen-Derendingen |
| 10 Landhotel Grüner Baum in Badenweiler-Sehringen | 29 Das Voglhaus in Konstanz |
| 11 Kleinigkeit in Stuttgart | 30 Weingut und Restaurant Weber in Ettenheim |
| 12 Kultweine-Kochwelten-Kunststücke in Stuttgart-Hedelfingen | |
| 13 The Ladies Diner in Esslingen-Zell | |
| 14 Hotel Lauterbad in Freudenstadt-Lauterbad | |
| 15 Gasthaus Löwen Altheim in Frickingen-Altheim | |
| 16 Weingut Lutz in Oberderdingen | |
| 17 Ferienhof Marina in Dörzbach-Laibach | |
| 18 Martha's in Stuttgart | |
| 19 Hotel Restaurant Zum Ochsen in Karlsruhe-Durlach | |



Auf Genussreise im Ländle

Weibliche kulinarische Domänen zwischen Bodensee, Rhein, Main und Tauber

Herz und Verstand, Leidenschaft und der Wille, für die Zufriedenheit der Gäste zu sorgen, zeichnet die Frauen aus, die ihre ganze Arbeitskraft der Gastronomie widmen. Ihre Lebenswege sind unterschiedlich, sie sind vielschichtig, spannend. Und doch eint die »Weiber« im Genussland Baden-Württemberg etwas Entscheidendes: Für die Menschen, die bei ihnen einkehren, da zu sein, macht sie glücklich.

So groß das Ländle ist, so vielfältig sind die Landschaften, die Einfluss auf die Küche nehmen, die Traditionen und damit die gastronomischen Konzepte, denen ich auf meiner Entdeckungsreise durch Baden und Schwaben begegnet bin. Allen Wirtinnen und Köchinnen gemeinsam sind Sorgfalt, ein großer Reichtum an Ideen und das Wissen um die Zusammenhänge von gutem Essen, wohliger Atmosphäre und aufmerksamer Betreuung. Sie bewahren einerseits Althergebrachtes und setzen andererseits zukunftsgerichtete Akzente.

Aus Platzgründen finden Sie hier nur 30 Adressen, jede Adresse aber lohnt einen Umweg. Vergewissern Sie sich vor der Anreise, dass die Öffnungszeiten noch stimmen. Rufen Sie gegebenenfalls vorher an, und lassen Sie sich einen Tisch reservieren. Dann heißt es uneingeschränkt: Genuss pur.

Das wünsche ich Ihnen beim Lesen und beim Entdecken vieler Weibervirtschaften in Baden-Württemberg.

Regula Wolf



12

Lernen und genießen

Sonja Lenz im
Kultweine–Kochwelten–Kunststücke in Stuttgart-Hedelfingen

Sonja Lenz kocht leidenschaftlich gern. Mit Freude und einer gehörigen Portion Wissen vermittelt sie in ihrer Kochschule Koch-, Ess- und Trinkkultur. Vorsicht: Ansteckungsgefahr!

In einem unscheinbaren Gebäude aus den 1960er-Jahren im Stuttgarter Neckarvorort Hedelfingen hat sich Sonja Lenz ihr Küchenreich eingerichtet. Was die charmante Frau hier anbietet, ist das Resultat von jahrelangem Lernen, Probieren, Kosten und neugierigem Augen-und-Ohren-Offenhalten.

Eine Koch- oder Restaurantausbildung hat die 53-Jährige nicht gemacht. Sie hat sich in dreißig Jahren Berufstätigkeit in einem Versicherungskonzern zur Führungskraft im IT-Bereich hochgearbeitet. Als 2007 der Bereich verkauft wurde, wusste Sonja Lenz, dass es schwer sein würde, in einer ähnlichen Position wieder Fuß zu fassen. Ein Coaching brachte die erlösende, ja entscheidende Idee. Sie hat das Bedürfnis, mit Menschen zu arbeiten, ihnen etwas zu zeigen. Ihr gefällt es, neue Leute kennenzulernen. Sie wollte nun aus ihrer wahren Passion endlich einen Beruf machen.

Sonja Lenz, einst selber treue Kundin einer Kochschule, ist es gelungen, sich in der neuen Umgebung mit Akribie eine Oase des Genusses zu erschaffen. Mit Energie und Fleiß eignete sie sich das Rüstzeug an, um Kochkurse anbieten zu können. Irgendwann fehlte nur noch die geeignete Adresse. Sie wusste, eine Schule ist nicht auf Laufkundschaft angewiesen. Wichtig ist eine gute Verkehrsanbindung. Heute ist sie stolz und froh über ihre inzwischen entstandenen Kontakte zur umliegenden Industrie. Die einstige Eckkneipe hatte alles, was sich die neue Unternehmerin wünschte. Nach ihren eigenen Plänen und Vorstellungen wurde noch ein wenig umgebaut: »Heute ist dieser Raum für mich so eine Art zweites Wohnzimmer«, erklärt Sonja Lenz lächelnd. Neben der klassischen Kochschule bilden Firmenevents, Teambuildingseminare

Adresse

Kultweine–Kochwelten–Kunststücke
Sonja Lenz
Amstetter Straße 38
70329 Stuttgart-Hedelfingen
Telefon +49 (0) 711 6 73 68 13
sonja.lenz@arcor.de
www.sonja-lenz.de

Öffnungszeiten

Di 17–19 Uhr, Do 10–12 Uhr und
17–19 Uhr, Sa 10–13 Uhr;
Kochkurse nach Terminplan,
Firmenevents nach Absprache

Anfahrt

Von der A81 oder von Stuttgart
kommend der B10 folgen,
Ausfahrt Stuttgart-Hedelfingen
nehmen. An der Ampel rechts,
an der nächsten großen Kreuzung
links in die Amstetter
Straße einbiegen. Das Haus
befindet sich rechts.



Der kleine, schicke Laden von
Sonja Lenz ist Kochschule, Event-
location, Weinlokal und Weinladen
in einem.



Im kleinen, feinen Weinladen wird das Thema »Kultweine« zelebriert: Das Angebot ist fürwahr handverlesen, und der Verkauf ist so persönlich wie fachkundig. Der lange Holztisch ist das Herzstück der Kochschule.

und Tagungen das zweite Standbein. Bosch, Daimler: Viele der ganz großen Marken haben sich in der Nähe angesiedelt. Und sie nutzen Sonja Lenz' Angebote rege.

»Normale« Kochkurse findet sie besonders spannend. »Man muss sich vorstellen«, sagt sie, »es kommen zehn komplett Fremde und diese gestalten dann gemeinsam einen schönen Abend, das ist faszinierend.« Drei bis fünf Kochkurse wöchentlich stehen auf dem Terminkalender. Dabei gibt es weder Küchen- noch geografische Grenzen. Besteht von den Kunden der Wunsch nach einer speziellen Landesküche, arbeitet sich Sonja Lenz gründlich in das Thema ein und beeindruckt mit ihrem umfangreichen Wissen. Entstanden sind so Kurse für Sushi oder orientalische Küche.

Weil eine kluge Unternehmerin vorbaut, bietet Sonja neben ihren Kochkursen ein vielfältiges und individuelles Catering an. Das wiederum ist der Grund, weshalb ihre Küche mit allen modernen Gerätschaften ausgestattet ist. Um einem weiteren persönlichen Interesse auch beruflich fröhnen zu können, richtete sich Sonja Lenz im Weinbauort Hedelfingen einen kleinen, feinen Weinladen ein. Die Regale sind mit handverlesenen Produkten bestückt. Was läge da näher, als auch das Wissen um Wein weiterzugeben? Heute finden am langen Holztisch in der geschmackvoll

eingerrichteten Kochschule auch von kleinen Köstlichkeiten begleitete Weinproben statt.

Ausflugstipp: Neckarhafen und Wilhelma

Anschluss an die große weite Welt hat die Landeshauptstadt dank des Neckarhafens: In 52 Stunden erreichen die Binnenschiffe die Häfen von Rotterdam oder Antwerpen. Der »Neckar-Käpt'n« bietet mit der Hafelinie ab Neckarhafen eine aussichtsreiche Verbindung zur weltberühmten Wilhelma, dem ehemaligen Privatgarten König Wilhelms I. und heutigen Zoo, an.

Informationen: www.hafenstuttgart.de, www.wilhelma.de

Linsen mit Spätzle und Saiten

Für 4 Personen

Für die Linsen: 1 Karotte | 1 Zwiebel | 50 g Lauch | 50 g Knollensellerie | 2 EL Öl (Sonnenblumen-, Soja- oder Rapsöl) | 250 g getrocknete Mini-Linsen (Alblinsen oder Beluga) | 1 ½ l ungesalzene Fleischbrühe | 1 Leinensäckchen (oder 1 Teebeutel) mit 4 Gewürznelken, 1 Lorbeerblatt und 4 Wacholderbeeren | 150 g geräucherter durchwachsender Speck | 50 g Butter | 2 EL Mehl | Salz | Zucker | 1 TL getrockneter Majoran | 2 EL Rotweinessig | 4 Paar Saitenwürstle

Für die Spätzle: 500 g Mehl (Weizendunst, Spätzlemehl oder doppelgriffiges Mehl) | 8 Eier | 1 ½ TL Salz | 1–2 EL Pflanzenöl | 2 EL Butter



- Für die Linsen Karotte, Zwiebel, Lauch und Sellerie waschen, gegebenenfalls schälen und in kleine Würfel schneiden.
- Das Öl in einem Topf erhitzen und die Gemüswürfel anschwitzen. Die Linsen hinzufügen. Die Fleischbrühe angießen und das Leinensäckchen einlegen. 25–30 Minuten köcheln lassen.
- Den Speck in Würfel schneiden, in einer Pfanne ohne Fett auslassen und kurz vor Ende der Garzeit der Linsen hinzufügen. Das Leinensäckchen entfernen.
- Die Butter zerlassen und das Mehl unter Rühren Farbe nehmen lassen. Portionsweise Flüssigkeit von den Linsen hinzufügen und kräftig rühren. Die Masse zu den Linsen geben und mit den Gewürzen und dem Essig herzhaft würzen.
- Die Saitenwürstle in den Topf mit den Linsen einlegen und 5 Minuten ziehen lassen.
- Für die Spätzle Mehl, Eier und Salz miteinander vermengen und mit den Knethaken des Handrührgeräts 10 Minuten zu einem weichen Teig schlagen. 30 Minuten quellen lassen.
- In der Zwischenzeit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und eine Schüssel mit kaltem Wasser bereitstellen.
- 4–5 Esslöffel Teig auf das Spätzlebrett geben und mit dem Schaber auf dem Brett verteilen. In kleinen Portionen direkt in das kochende Wasser schaben. Einmal kräftig aufkochen lassen. Die Spätzle mit einem Schaumlöffel herausheben und in die Schüssel mit kaltem Wasser legen. Abgekühlt in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Mit dem Öl vermengen und kühl stellen.
- Zum Servieren die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Spätzle erhitzen.

Anhang

Rezeptregister

- A**blinsenofenschlupfer
 mit Ziegenmaultäschle **127**
Apfel-Zwiebel-»Waihe« **43**
Bavette in Trüffelbutter **70**
Carpaccio vom Thunfisch **24**
Croustillade von der Jakobsmuschel,
 Gambas in Currykruste,
 Basilikumrisotto und Safransauce **132**
Filet vom Loup de Mer mit Fenchel
 und Karotten-Ingwer-Emulsion **111**
Flusskrebssalat mit Orange und Radicchio **53**
Frankfurter Kranz **145**
Gemüsecurry **166**
Gemüsepfannkuchen **42**
Hechtklößchen in Rieslingsauce **137**
Honigparfait auf Himbeerspiegel **19**
Kalbsleber, zarte,
 mit feinen Calvados-Äpfelchen **150**
Kirschkuchen mit Streusel **144**
Kohlrabiquiche **58**
Kürbis-Fisch-Suppe mit Feta **31**
Kürbissuppe **49**
Lachs aus dem Smoker mit Senf-Dill-Sauce **18**
Lachsfilet unter der Kürbiskruste
 mit feinem Gemüse und Risotto **172**
Lachsforelle, mit Kräutern gefüllte **90**
Lammkarree auf Ratatouille
 mit Rosmarinkartoffeln **117**
Lammsuppe mit Zitrone **30**
Linsen mit Spätzle und Saiten **75**
Linsensalat von Alblinsen
 mit Jakobsmuscheln **91**
Mädesüßgelee **100**
Martha's Spezial **106**
Mozzarella-Brutzelbrot **167**
Pastrami-Sandwich mit Bauernbrot **107**
Popeye-Burger **80**
Rehrücken mit Schmorwirsing und Knöpfele **13**
Rinderrouladen, herzhaft **64**
Rosa gebratene Entenbrust an Feldsalat **24**
Rote-Bete-Carpaccio
 mit Rucoladressing und Ziegenfrischkäse **116**
Sauerbraten und Kartoffelknödel **156**
Schneckenpfännle, badisches **12**
Schokoküchlein, flüssige **123**
Schokoladenkuchen, warmer **71**
Schrotbrötchen **90**
Schwarzwälder Kirschtorte **58**
Sommerreh **151**
Spaghetti mediterran **23**
Sushireis **161**
Tagliatelle mit Wildbolognese und Feldsalat **122**
Wels, gebratener
 mit Kräuterseitlingen und Graupenrisotto **139**
Wildschweinbraten mit Serviettenkloß **101**
Ziegenkäse, gratinierter,
 mit bunten Blattsalaten **48**
Zweierlei vom Hohenloher Rind **36**
Zweierlei vom Irischen Prime Beef
 mit Artischockenvinaigrette **131**
Zwetschgkuchen **65**

In der Reihe bereits erschienen:



ISBN 978-3-7750-0621-7



ISBN 978-3-7750-0648-4



ISBN 978-3-7750-0649-1



ISBN 978-3-7750-0504-3

Neue Rezeptideen und weitere Infos rund um unser Buchprogramm finden Sie unter www.haedecke-verlag.de und www.mizzis-kuechenblock.de.

Die Autorin und Fotografin

Die Autorin und Grafikerin Regula Wolf stammt aus der Schweiz und lebt seit ein paar Jahren in Freiburg im Breisgau. Sie war viele Jahre als Art Director und als Creative Director bei diversen Zeitungen tätig. Seit 2009 ist sie Mitherausgeberin und Verlegerin der Foodzeitschrift »ZuGast«, hat mehrere Kochbücher konzipiert und verfasst und bloggt zum Thema Kochbücher. Sie erstellt CI für diverse Unternehmen, konzipiert Webseiten und fotografiert.

www.zugast.tv

www.loeffelstiel.eu

Die Herausgeberin

Ria Lottermoser lebt bei München und arbeitet nach jahrzehntelanger Tätigkeit als Lektorin, Cheflektorin und Verlagsleiterin in renommierten Verlagen als freie Büchermacherin. Ihr besonderes Anliegen gilt kulinarischen Themen.

Dank

Viele Menschen haben wertvolle Tipps und gute Vorschläge für die für dieses Buch vorgenommene Auswahl geliefert, ohne die diese Vielfalt nicht möglich gewesen wäre. Sie alle namentlich zu erwähnen, würde den Rahmen dieses Textes bei Weitem übersteigen. Mein herzlichster Dank geht an sie. Und er geht an die Frauen, die mich an ihrem Leben so offen und herzlich haben teilhaben lassen.

Regula Wolf

Bildnachweis:

Europäischer Hof 32–35

Silvia Kind 21, 23

Hotel Lauterbad 83–85

Weingut und Gästehaus Lutz 93, 94

Rübenacker's Restaurant 129

Café & Restaurant Tatami 161

Annette Weiske 163–165

iStock/itakefotos4u Einbandrückseite unten

ISBN 978-3-7750-0669-9

© 2014 Hädecke Verlag GmbH & Co. KG,
D-71263 Weil der Stadt
www.haedecke-verlag.de

Alle Rechte vorbehalten, insbesondere die der Übersetzung, der Übertragung durch Bild- und Tonträger, des Vortrags, der fotomechanischen Wiedergabe, der Speicherung und Verbreitung in Datensystemen und der Fotokopie oder Reproduktion durch andere Vervielfältigungssysteme. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung des Verlages.

Lektorat: Ria Lottermoser

Visuelle Gesamtkonzeption:

www.buero-jorge-schmidt.de

Fotografie, Layout und Satz: Regula Wolf

Kartografie: Fotolia

Printed in EU 2014