



genussapotheke.

Die Küche der Zukunft

*Die puristische, frische und aufregende Küche des Raimar Pilz
in seiner Genuss-Apotheke in Bad Säckingen*



RAIMAR PILZ



Im sehr ansprechend gestalteten und möblierten Gastraum mit einer rundherum einsehbaren, also offenen Küche haben sich der leidenschaftliche Koch und Gastgeber Raimar Pilz und seine Frau Annett Ronneberger als Sommelière und Gastgeberin einen Traum erfüllt.

VON CHRISTIAN HODEIGE

Vor kurzem hat Christian Hodeige im Vorwort von „baden.“ über neue Konzepte einer gutbürgerlichen Küche von morgen aus den USA berichtet. Es ging um Frische, um Regionalität, um nachhaltigen kontrollierten Anbau bester Grundprodukte, es ging um Aromen, Genuss und Geschmack, um Einfachheit, um Lebenslust, um Kommunikation und um Rückbesinnung auf das Ursprüngliche. Mit Freuden ist kundzutun: Nicht alle, die so ein Erlebnis suchen, müssen jetzt nach Miami fliegen; eine Reise nach Bad Säckingen in die Genuss-Apotheke des Raimar Pilz bietet genau dies.

Im sehr ansprechend gestalteten und möblierten Gastraum mit einer rundherum einsehbaren, also offenen Küche haben sich der leidenschaftliche Koch und Gastgeber und seine Frau Annett Ronneberger als Sommelière und Gastgeberin einen Traum erfüllt. Weit ab von den ausgetretenen Pfaden ist in einer alten Säckinger Apotheke eine Vision realisiert worden, die zukunftsweisend sein kann.

„Bei allen Träumen muss man sich ja auch immer fragen: Wie stellt sich ein solches Konzept wirtschaftlich dar?“, erklärt der ansteckend begeisterte Chef. „Die offene Küche ist nicht nur sehr kommunikativ, gerade auch mit den Gästen, sondern erlaubt es mir die Personalkosten relativ gering zu halten, da wir Stoßzeiten sehr gut abfangen können.“ Nur 20 Gäste haben im Gastraum Platz, aber die durchschnittlich lange Verweildauer der Gäste und die große Beliebtheit des Sechs-Gänge-Menüs egalisieren diesen Umstand bestens.

Pilz ist bekennender Rügenger und hat gar nichts mit der typisch badischen Küche am Hut. Er liebt Kräuter, die er selbst anbaut, und setzt konsequent auf regionale Produk-

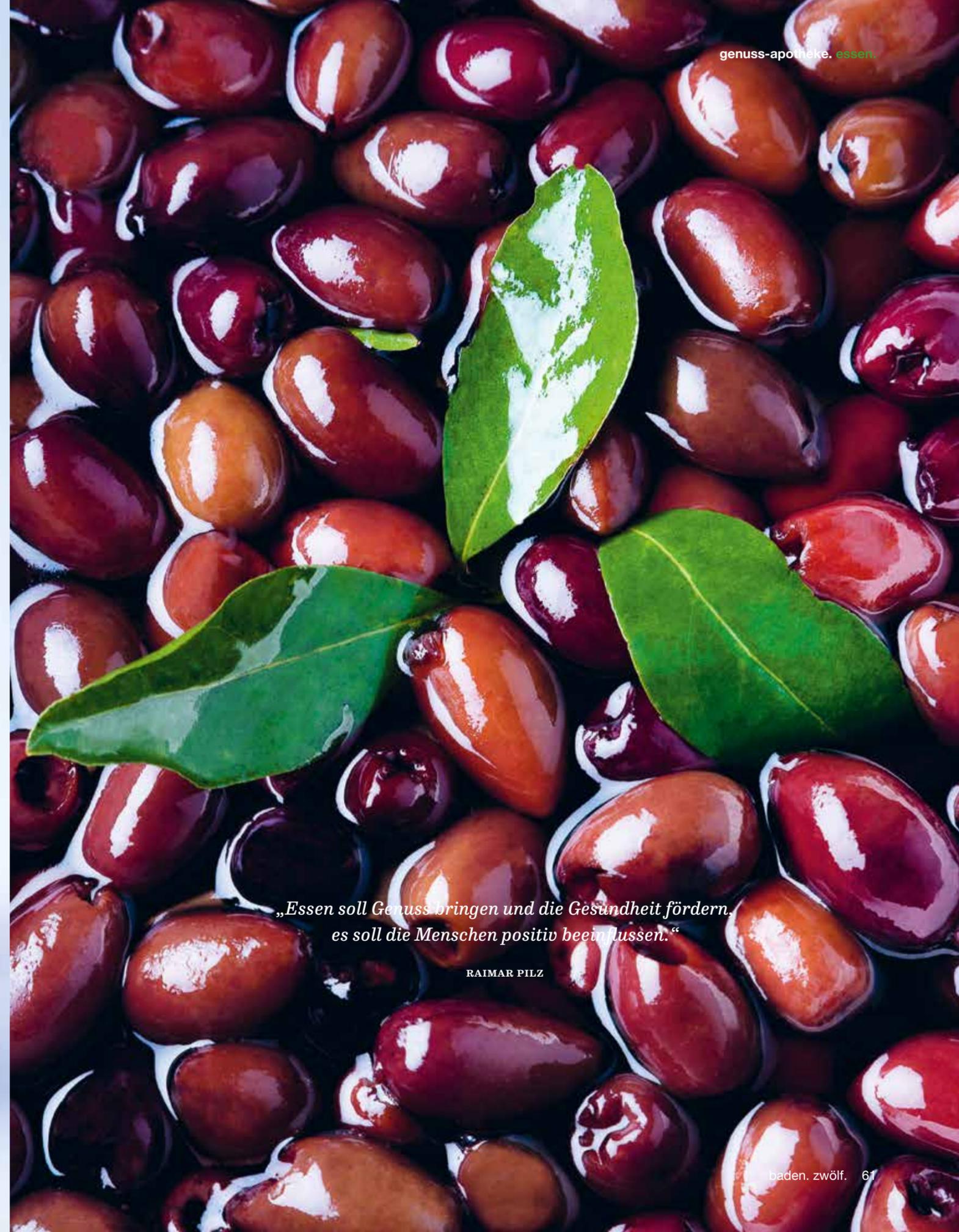
te, die er in einem Umkreis von rund 80 Kilometern in der Nordschweiz, im Elsass und im deutschen Dreiländereck einkauft. Bereits seit 16 Jahren, und damit schon zu Darßer Zeiten, steht Juliane Zwar an seiner Seite in der Küche. Sie versteht sich als rechte Hand des Chefs und als seine linke Gehirnhälfte.

„Essen soll Genuss bringen und die Gesundheit fördern, es soll die Menschen positiv beeinflussen“, fordert Pilz und sieht sich damit ganz in der Tradition asiatischer Hochküchen – Essen zur Unterstützung der Gesundheit. Einmal die Woche darf der Sohn des Hauses, ein Teenager, drei Freunde zum Mittagessen mitbringen. Sein Vater fordert drei Dinge: Beim Eintreten in das Restaurant müssen die Gäste begrüßt werden, beim Essen wird die Stoffserviette benutzt und der Tisch soll ordentlich verlassen werden. „Ich möchte junge Menschen an gute Restaurants und deren Gerichte heranführen. So etwas muss man lernen und erfahren.“ Ein Michelin-Stern, 16 Gault & Millau-Punkte sowie vier Wapen und die Gesamtnote 9,0 im neuen Restaurantführer für Südbaden zeichnen das Haus und seine Gastgeber aus.

HERKUNFT DER PRODUKTE

Sehr gerne kauft Pilz Fleisch auf dem Biomarkt in Kingersheim im Elsass ein. Vom Wiedenbachhof in Rickenbach bezieht er Rindfleisch und aus dem nahe gelegenen Rippolingen bezieht er Rindfleisch von Galloways. Drei Jäger versorgen die Genuss-Apotheke, die Süßwasserfische kommen aus Wehr. Vom Chäs-Clauser im Schweizer Belp besorgt sich Pilz seine Käseauswahl, die Kräuter und Wildpflanzen sammelt er selbst oder baut sie im eigenen Garten an.





*„Essen soll Genuss bringen und die Gesundheit fördern,
es soll die Menschen positiv beeinflussen.“*

RAIMAR PILZ



➔ DAS ELEGANTE MENÜ

Gänseleberdelice, Hagebuttensugo, Grand Cru-Schokolade, Trüffel-Brioheglace – Oktopus, Vanilleöl, Kartoffelschaum, Hechtkaviar – Jakobsmuschel, Randen-Thymianessenz, Erbskresse, Pistazien – Rehrücken, Kaffeebohnenreduktion, Kerbelknollen, Maronikaramell, Kranichbeeren-Gel – Vieille Prune, Ziegenfrischkäse, Rosmarin – Bleu d’Drome, Holzbirnengelee, fermentierte Nüsse, Pfefferdatteln – Champagnercreme, Marillengelee, Blutorangen-Gel, Clementinensorbet

GEBRATENE STEINBUTTFILETS MIT PFIFFERLINGEN UND SCHWARZEM RISOTTO

(4 Portionen)

4 Stück Steinbuttflets à 160 g • Rosmarin • Thymian • Kresse • Salz • 3 Schalotten • 160 g schwarzer Risottoreis „Venere“ • 3 EL Olivenöl • 100 ml Weißwein • 300 ml Geflügelfond • Salz • Pfeffer • 20 g kalte Butter • Birkenrauchöl • 200 g geputzte Pfifferlinge • 1 Schalotte • 20 ml Traubenkernöl • Meersalz • 50 ml Vollfettjoghurt • Zitronensaft • Lebensmittelkohle (Gourmetversand oder Apotheke) • ein Zweig Rosmarin zur Dekoration • Salz

Die Steinbuttflets in gleich große Stücke teilen, würzen und durch etwas Olivenöl ziehen. In einer beschichteten Pfanne bei wenig Hitze zwei bis drei Minuten je Seite braten.

Für den schwarzen Reis werden erst die Schalotten geschält und fein gewürfelt. Den Reis mit den Schalotten in Olivenöl anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Nach und nach Geflügelfond zugießen und bei schwacher Hitze etwa 40 Minuten köcheln lassen, bis der Reis gar ist, aber noch Biss hat. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren die kalte Butter und etwas von dem Birkenrauchöl unterrühren.

Die Schalottenwürfel und Pfifferlinge in erhitztem Traubenkernöl in der Pfanne anbraten, Salz zugeben und abschmecken.

Den Joghurt mit etwas Lebensmittelkohle und Zitronensaft vermischen und mit einem Pinsel auf dem Teller verstreichen. Den Risotto in einem Ring anrichten. Den gebratenen Steinbutt mit einem scharfen Messer zurechtschneiden, auf den Teller setzen und mit frischen Kräutern dekorieren, dann die Pfifferlinge dazugeben. Wer jetzt Lust bekommen hat – auf nach Bad Säckingen! Guten Appetit!

finden.

Restaurant Genuss-Apotheke
Schönaugasse 11
79713 Bad Säckingen
Tel. 07761/9333767
www.genuss-apotheke.de

persönlich. reimar pilz.

Was schätzen Sie an Baden? Was ist das Besondere in der Region?

An Baden liebe ich die Vielseitigkeit – geographisch und kulinarisch gesehen. Die Berge und die tiefen Täler des Schwarzwaldes. Das mediterrane Flair des Markgräfler Landes und des Bodensees. Die schroffen Klimata des Hochschwarz- und des Hotzenwaldes. Die Verbindung zwischen der kleinzelligen landwirtschaftlichen und der geselligen urbanen Struktur.

Was ist Ihr Lieblingsplatz in Baden?

Ein kleiner Grillplatz oberhalb von Laufenburg, um von dort mit Brot und Speck bei Föhnwetterlage die gesamte Alpenkette zu bestaunen.

Welche drei Restaurants oder Gasthäuser können Sie empfehlen, wo gehen Sie gerne hin?

Leider habe ich kein Lieblingsrestaurant hier in Baden ... Die Vielfalt der Kulinarik ist so groß – von einem hervorragenden Vesperbrett in toller Gesellschaft in einer Straußi bis zu detailliert ausgefeilten Menüs, handwerklich perfekt gekocht, in einem unserer ausgezeichneten Restaurants im Land ... Da überlasse ich meine Entscheidung oft der Stimmung, dem Anlass und einfach der Lust am Erleben.

Wer ist Ihr Lieblingswinzer? Welche Weine verkosten Sie gerne?

Eine schwierige Frage. Wir kennen und schätzen viele Winzer in Baden, die in ihrer Arbeit im Rebberg und im Keller einzigartig sind, sodass es schwer fällt, eine Auswahl zu treffen. Wenn ich es von Seiten der langjährigen Freundschaft und Zusammenarbeit sehe, würde ich Karl Heinz Ruser aus Lörrach/Tülingen und Klaus-Martin Marget aus Heitersheim nennen, die für mich „meinen badischen Geschmack“ in die Flasche bringen ;))) Welche Weine ich am liebsten verkoste? Großartige Pinots, mit Charakter und Terroir als Spätlesen.

Wie sehen Sie die Zukunft von Bio-Produkten?

Was bedeutet Bio für Ihr tägliches Arbeiten?

Bio bedeutet für mich Rückbesinnung. Der Natur wieder den nötigen Respekt entgegenzubringen und nicht Erfüllungsgehilfe einer Agrarindustrie zu sein. Die Ursprünglichkeit an Geschmack, Form und Bestandteilen von „Lebens“mitteln wiederzufinden und daraus eine besondere Lebensqualität in Form von Wohlergehen und Gesundheit zu erhalten. Bio ist bei uns Alltag und Garant für einen nachhaltigen Genuss aus meiner Küche.

Genuss ist für mich:

Meine Genuss-Apotheke!!!