



Alle Hände voll zu tun haben Manfred Schagar, Tina Morgenröth und Barbara Detsch (von links) bei der Vorbereitung des Menüs „Die staade Zeit“. Foto: Fiedler

Hier flirtet Lachs mit Täubchen

Im Landgasthof Detsch in Haig gibt es einmal im Jahr ein ganz besonderes Weihnachtsmenü. Während die Gäste das entspannt genießen, geht es in der Küche rund. Doch Chefin Barbara Detsch behält den Überblick: „Kochen ist für mich fast schon meditativ.“

Von Peter Fiedler

Haig – Am vergangenen Sonntagabend klingt Musik aus dem Restaurant des Landgasthofs Detsch. Die Gäste sitzen gemütlich beisammen und genießen ihr Essen. Barbara Detsch und ihr Mann haben zum Menü unter dem Motto „Die staade Zeit“ geladen.

Weihnachten kulinarisch

Eine Serie der Neuen Presse

Doch in der Küche kann von „staader Zeit“ nicht die Rede sein. „Wir haben im Personal vier Schwangerschaften gehabt und ein Koch hat sich das Bein gebrochen. Das heißt noch mehr Arbeit“, verrät Barbara Detsch. Aber es klappt trotzdem, denn die Haigerin ist mittlerweile seit 28 Jahren Köchin und macht ihren Beruf mit viel Liebe und Leidenschaft. Am liebsten möchte sie nur kochen: „Es wäre schöner, wenn ich mich nur um die Küche kümmern könnte. Das Kochhandwerk,

das ist wunderbar, das ist fast meditativ.“ Doch das geht nicht. Es gibt vieles „außen rum“. Ständig klingelt das Telefon, denn schließlich muss vieles organisiert werden und auch die Hotelgäste wollen versorgt sein. Im Jahr 2002 übernahmen Barbara Detsch und ihr Mann Manfred Schagar den Landgasthof.

Der Familienbetrieb wird in der achten Generation geführt. Das Menü, das die beiden kreiert haben, hat keine acht, aber immerhin fünf Gänge und ist seit seiner Premiere vor fünf Jahren der absolute Renner. Das Gericht, das sich jedes Jahr anders zusammensetzt, gibt es an dem einzigen Sonntag im Jahr, an dem das Restaurant auch abends geöffnet hat. Dann sorgt die Rothenkirchener Stubenmusik für weihnachtliche Stimmung.

Auf der Speisekarte stehen: Quittenpunsch – Atlantik-Lachs-Nockerln mit Gewürzsenfsoße an Marktsalat – Steinpilz-Consommé mit Steinpilzschöberln – Täubchenbrust im Wirsingblatt an Madeira-Orangensauce dazu Wintergemüse und Mandelbällchen – Winterlicher Dessertteller (Nikolaus-Mousse, Mandarinen Cassis Sorbet, geeister Christstollen, Glühweinkirschen).

Noch Fragen? Sicherlich keine und Wünsche bleiben dabei auch nicht offen. Hat sich das Ehepaar die Re-

zepte alle selbst ausgedacht? „No freilich“, gibt Barbara Detsch zur Antwort: „Wir haben bei dem Menü darauf geachtet, dass es Gerichte sind, die sich Leute nicht üblicherweise zu Hause kochen. Die Gerichte sind außergewöhnlich, aber vom Geschmack her etwas, das jeder gerne isst und auch nicht zu extravagant.“

Fast alles stammt aus der Region. Einziger „Exot“ auf der Karte ist der Atlantiklachs, der in kleine Würfel geschnitten in Form von Nockerln auf den Tisch kommt. Eine „Notlösung“, denn die heimischen Produkte, auf die Barbara Detsch Wert legt, schmecken so gut, dass sie knapp werden. „Die Saiblinge, die wir von einem heimi-



Täubchenbrust im Wirsingblatt.

schen Züchter bekommen, sind alle schon gegessen.“ Zum Fisch gibt es einen dunklen Meerrettichsenf, der mit Weihnachtsgewürzen in einer Soße abgeschmeckt wurde. Ein Traum.

Doch los geht es mit einem Aperitif. Die Quitten für den Quittenpunsch, heißer Quittensaft mit Bourbonvanille, der als Aperitif gereicht wird, stammt aus dem Detsch'schen Garten in Haig. „An Quitten sind der Geschmack und der wahnsinnig gute Duft besonders. Wenn der Saft gekocht wird, dann entfaltet er seinen Geruch“, schwärmt Barbara Detsch. Auch die Täubchenbrust

kommt von einem heimischen Züchter. „Wir haben lange gesucht, bis wir einen gefunden haben.“

Die Täubchenbrust wird ausgelöst und aus dem Restfleisch eine Täubchenfarce gemacht, die mit einem Wirsingblatt um das leicht angebratene Fleisch gewickelt wird. Dann geht's ab in den Ofen. Aus den Knochen wird mit Madeira und Orange eine Sauce gekocht. „Bei der Steinpilz-Consommé werden die Steinpilze lange in einer Gemüsebrühe gekocht, bis Steinpilzgeschmack ganz intensiv in die Brühe geht. Das ist wie eine Essenz“, sagt Detsch. Das Rezept für die dazugehörigen rautenförmigen Schöberln hat ihr Mann aus seiner Kärntener Heimat mit nach Franken gebracht.

Das Nikolausmousse ist ein „normales“ Schokoladenmousse mit Weihnachtsgewürzen. Der geeiste Christstollen besteht aus einer Eismasse, in die Stollenzutaten wie Rumrosinen, Mandeln, Walnüsse und Zimt gegeben werden. Dazu gibt es Sauerkirschen mit Glühwein. Eine runde Sache kurz vor Weihnachten – doch insgesamt auch viel Arbeit.

Die Vorweihnachtszeit ist für die Beschäftigten stressig, doch an den Feiertagen vom 22. bis 26. Dezember ist der Gasthof geschlossen. „Wir möchten unseren Angestellten die Tage an Weihnachten gönnen. Wirtschaftlich gesehen ist es eigentlich verkehrt. Aber wir wollen, dass unsere Mitarbeiter sich wohlfühlen bei uns. Schließlich mussten sie in den vergangenen Wochen viel leisten“, sagt Barbara Detsch. Eine Einstellung, die mindestens genau so fabelhaft ist wie das Menü.

Lesen Sie morgen: Festtags-Menü von Sterne-Koch Stefan Beiter.