

Genießen

MIT ALLEN SINNEN

FOTO: KATHARINA SCHWARZ

Mit Münsterkäse gefüllte
im Viez-Tempurateig
ausgebackene Beinwellblätter
mit Paprika-Chutney und
Schüttel-Gurkensalat.

Der „**Landgasthof Paulus**“ ist weit über die Grenzen von Sitzerath hinaus bekannt. Die Gäste des Hauses kommen aus einem Umkreis von etwa 100 Kilometern ganz gezielt in den Nonnweiler Ortsteil, um das Essen und die Philosophie von Thomas Nickels und Sigrune Essenpreis zu genießen.

Von **Katharina Schwarz**

Und das hier ist unsere Abfallpraline“, erklärt uns Sigrune Essenpreis, die Inhaberin des Landgasthof Paulus in Sitzerath bei Nonnweiler. Für „Abfall“ schmeckt die Praline unglaublich gut. Zwar muss ich sie mir mit meiner Begleitung teilen, aber selbst die Hälfte reicht schon aus, um mich kurzfristig auf Wolke sieben des Desserthimmels zu katapultieren.

Keine Angst: Das Wort „Abfall“ bedeutet bei dieser kleinen schokoladigen Verführung natürlich nicht, dass man Dinge verwendet, die schon im Müll-eimer lagen. Für das Dessert „Schokoladen-Eisterrinen aus 55-prozentiger Valrhona- und 99-prozentiger Michel-Cluizel-Schokolade mit Orangenragout“ werden Orangen filetiert, und dabei fallen natürlich viele augenscheinlich unbrauchbare Orangenschalen an. Diese werden getreu dem Motto „Kreisläufe schließen sich, Abfälle gibt es nicht“, wie die 59-jährige Chefin es ausdrückt, zu Orangenstaub verarbeitet und somit zur Hauptzutat der äußerst schmackhaften „Abfallpraline“.

Das genannte Motto spielt nicht nur im privaten Leben der Bio-Spitzenköchin eine große Rolle, sondern auch in der Bewirtung ihrer Gäste im Landgasthof. Diesen führt sie zusammen mit ihrem Mann Thomas A. Nickels, der den Hof 1994 in siebter Generation von seiner Familie übernommen hat. Er erzählt uns, dass der heutige Landgasthof damals als Pferdekutschen-Wechsel-Station diente. Nach einigen Umbauarbeiten können sich die Gäste heute in drei Bereichen – der heimeligen Stube, dem eleganten Esszimmer oder dem mediterranen Wintergarten – verwöhnen lassen.

Aber spulen wir zurück zum Beginn unseres Besuchs. Meine Begleitung und ich sind am Privathaus der Inhaber-Familie mit Sigrune Essenpreis verabredet. Vorbei an Sträuchern, voll mit seltenen

schwarzen Johannisbeeren und vielen Brennesselsträuchern, führt unser Weg zu einem riesigen Gartengelände. Der Eingang ist gesäumt von zwei hohen Steinen und einem Haseltor, das laut keltischer Tradition die Verbindung zu einer anderen Welt ist. Der große Paradiesgarten liegt gegenüber des keltischen Ringwalls in Otzenhausen. Essenpreis erzählt uns, dass sie zu Beginn ihres Gartenprojekts im April 2013 schon das Paradies hat „herauslugen sehen“, denn es standen neun Apfelbäume dort – diese stehen in der keltischen Mythologie für das Paradies der Kelten, den Apfelparadiesgarten Avalon. Zudem schlängelt sich die Erdgöttin in Form eines Drachens, der aus der Luft gut erkennbar ist, durch den gesamten Garten. Beete, Sträucher, alte Sonnenschirmgestelle, an denen sich Hopfen emporrankt, und ein Tunnel aus

Weiden geben dem Drachen seine entsprechende Form. Diese soll mit der Zeit noch deutlicher erkennbar werden,

wie Essenpreis uns erklärt. Denn für ihren Paradiesgarten gibt es kein bestimmtes Fertigstellungsdatum. Ihr liegt mehr am Gestalten des Gartens als an der Vollendung.

Nicht nur die keltische Mythologie, die hier interpretiert wird, beeindruckt mich, sondern vor allem die schier unendlich vielen essbaren Dinge, die man hier findet. Meine Augen glänzen, als ich die einzig reife Himbeere am Himbeerstrauch kosten darf. So fruchtig und süß! Im Vorbeigehen reicht uns Sigrune Essenpreis immer wieder mal etwas zum Probieren. Ob es nun Brennessel ist, die nicht umsonst die Königin der Heilkräuter genannt wird, da die Liste ihrer gesundheitlichen Wirkgebiete sehr lang ist, oder ein Blatt vom Borretsch, dem sogenannten Gurkenkraut: Hier darf alles direkt vor Ort probiert werden, und so holt sich Essenpreis immer wieder neue Inspirationen für Gerichte, die ihre Spei-

GARTEN IN KELTSCHER TRADITION

KATHI
köstlich



Sigrune Essenpreis steckt viel Liebe in ihren Paradiesgarten. Thomas Nickels hat den richtigen Riecher für jeden Wein.

sekarte künftig erweitern könnten.

Nicht von ungefähr findet sich die Borretschblüte auf einem Schüttel-Gurkensalat in einem der vielen leckeren Gerichte wieder. Der Kreislauf soll sich auch auf dem Teller inhaltlich schließen, sodass alle Sinne, wie Essenpreis erklärt, angeregt werden.

Neben all den Pflanzen, Bäumen und Sträuchern entdecken wir auf unserem Weg auch die hauseigenen Bienenstöcke. Im Hause Essenpreis-Nickels wird wirklich größter Wert auf die Herstellung und Herkunft der Produkte gelegt. Daher wird so viel wie möglich selbst gemacht. Ob es der Löwenzahnhonig, das selbstgebackene Focaccia-Brot oder der Fichtenspitzensirup ist. An der Entstehung des Sirups kann man als Gast im gesamten Restaurant teilhaben, denn der Sirup benötigt viel Licht. Deshalb sind viele der Einmachgläser, in denen der Sirup lagert, auf den Fensterbänken verteilt. Hierfür werden einfach Fichtenspitzen und Zucker schichtweise in ein Glas gefüllt, sodass mithilfe des Tageslichts der Zucker den Fichtenspitzen die Flüssigkeit entziehen kann.

Wer in den Geschmack dieser leckeren Süßigkeit kommen möchte, sollte unbedingt die Lorbeer-Crème-caramel mit in Fichtenspitzensirup marinierten schwarzen Johannisbeeren probieren. Ein Dessert, das ohne Frage etwas ganz Besonderes ist. Durch den Lorbeergeschmack im Hintergrund hat man zuerst den Ein-

druck, man esse etwas Herzhaftes. Aber dann wird man durch das Karamell mit einer leichten Süße überrascht. Wirklich spannend.

Vor dem Dessert gibt's natürlich noch einige herzhaftere Dinge für uns zu probieren. Thomas A. Nickels, einer der bekanntesten Sommeliers Europas, serviert uns zwei verschiedene Vorspeisen, die hier gern auch geteilt werden dürfen. Einen Favorit unter den zwei ganz unterschiedlichen Geschmackserlebnissen herauszufiltern, ist wirklich schwer. Aber da ich ohne jeden Zweifel ein großer Parmesan-Fan bin, fällt meine Entscheidung auf die Parmesan-Crème-brûlée mit Quittenbrot, dazu Salat aus wilder

Rauke mit Apfel-Balsamico-Vinaigrette. Das Quittenbrot wird natürlich – wie sollte es auch anders sein – in der Küche des Landgasthofs selbst hergestellt, was der Geschmack sehr deutlich macht. Solch ein intensives Aroma kann definitiv nicht aus einer Fabrik kommen.

Meine Begleitung erfreut sich derweil an den – wie Sigrune Essenpreis sie liebevoll nennt – „Chicken Nuggets“ des Hauses. Außer der Optik haben diese allerdings nichts mit den frittierten goldenen Hähnchenstücken gemein. Im „Landgasthof Paulus“ bestehen die Nuggets aus Münsterkäse, der in Beinwellblätter eingewickelt und in Viez-Tempurateig gebacken wird. Münsterkäse war bis zu diesem Zeitpunkt für mich nie ein Thema, aber hiernach ist klar, dass das nicht die letzte Begegnung gewesen sein wird. Zusammen mit dem Paprika-Chutney und dem Schüttel-Gurkensalat bildet er die perfekte Gesamtkomposition einer Vorspeise. Mehr davon!

Bekommen wir. Schon steht ein retrogrüner Suppenteller vor uns, in dem schwäbische „Herrgottsbscheißerle“ in einer kräftigen Rinderbrühe zusammen mit Gemüsestreifen umherplanschen dürfen. Herrgotts – was? So nennen die Schwaben ihre Maultaschen, denn in früheren Zeiten durfte während der Fastenzeit bis zum Ostersonntag traditionell kein Fleisch gegessen werden. Deshalb haben viele Schwaben das Fleisch einfach in den Maultaschen „versteckt“. So ist der

INFO

Landgasthof Paulus

Thomas A. Nickels & Sigrune Essenpreis EH

Prälat-Faber-Straße 2-4

66620 Nonnweiler-Sitzerath

Telefon: 06873-91011

info@landgasthof-paulus.de

www.landgasthof-paulus.de

Öffnungszeiten:

Mi bis Sa 12 bis 22 Uhr

So 12 bis 20 Uhr

An allen Feiertagen 12 bis 22 Uhr

Ruhetage:

Mo und Di außer an Feiertagen



Lorbeer-Crème-caramel mit in Fichtenspitzensirup marinierten Johannisbeeren. Der Sirup „reift“ am Fenster.

Name entstanden. Selbstgemacht schmecken sie natürlich zehn Mal besser als die, die man abgepackt im Supermarkt kaufen kann – was zweifelsohne auch an der superleckeren Brühe liegt. Übrigens: Alle Gerichte gibt es auf Wunsch auch als vegetarische oder vegane Variante. Und da der Landgasthof Teil des Tafel-tourweges ist, gibt es durchgehend warme Küche ab 12 Uhr.

Thomas A. Nickels räumt die ratzputz leergefütterten Teller ab und fragt, ob er uns zu den Hauptgängen einfach die Weine bringen soll, die er uns zu unserer Auswahl empfehlen kann. Natürlich bejahen wir ohne zu zögern, und werden nicht enttäuscht.

Jeden Wein der Karte gibt es auch glasweise. Mein Sauvignon Blanc aus Neuseeland, der als einziger Wein des Landgasthofs nicht in einem der mundgeblasenen Gläser serviert wird, passt mit seiner Säure perfekt zu meiner Freilandpoularde. Nickels erklärt mir, dass dieser Wein von seiner Duftigkeit lebt und in einem anderen Glas sogar „verduften“ würde. Was ich voll und ganz verstehe, nachdem ich mir eine Nase vom blumigen Duft des Neuseeländers genommen habe. Auf die Frage, warum genau dieser Wein perfekt zu meiner zarten Poularde passt, erklärt mir der 57-Jährige, dass meine Soße aus Limo-

ne, Chili, Blattkoriander, Knoblauch und Arbequina-Olivenöl auch sehr säurehaltig ist. Und in diesem Fall hebt sich die Säure des Weins mit der meiner Soße auf, sodass beides zusammen einen unbeschreiblich guten Geschmack im Mund ergibt. Genau wie der Schengener Grauburgunder zum Cordon Bleu meiner Begleitung. Mit seiner ungewöhnlich hohen Restsüße ergibt er eine super Ergänzung zum saftigen Fleisch, aus dem schon der Käse appetitlich herausfließt. Wirklich immer wieder beeindruckend, wie ein guter Wein aus dem richtigen Glas ein einfaches Gericht perfekt abrunden kann.

Damit man nicht nur beim Auswärtsessen den richtigen Wein zur Hand hat, sondern vielleicht auch mal zu Hause, kann man im Wein- und Genusszentrum bei der „Kulinarischen Plauderei – Weine und Speisen mit allen Sinnen erleben“ von Sigrune Essenpreis lernen, wie’s geht. Hier werden zum Beispiel auch Themen wie das Dekantieren von Wein besprochen, aber auch die Geschmacksknospen gekitzelt, sodass man einen Wein schon mal aus sechs verschiedenen Gläsern probieren muss, um zu erkennen, aus welchem Glas er am besten schmeckt. So machen das nämlich auch Essenpreis und Nickels zusammen mit ihrem Team, um die bes-

ten Weinempfehlungen für ihre Gäste aussprechen zu können. Wem alles so gut schmeckt, wie es uns gemundet hat und wer nicht bis zum nächsten Besuch warten möchte, kann sich auf dem Kontorblatt, einer Art Bestellliste, die Produkte und Gerichte aussuchen, die er gern mit nach Hause nehmen möchte. Hier findet man zum Beispiel eine leckere Kichererbsencreme, den Klassiker des Hauses – einen 14 Tage lang eingelegten Sauerbraten – oder einen hausgemachten Himbeeressig.

Meine Wahl ist auf das luftig-leckere Focacciabrot gefallen, das ich mit nach Hause genommen habe. Einen Tisch für den nächsten Besuch dort habe ich natürlich schon längst reserviert. Muss man dazu noch mehr sagen? ●

DAS GLAS MUSS ZUM WEIN PASSEN

Katharina Schwarz teilt auf ihrem Blog „**Kathi Köstlich**“ leckere Rezepte rund um Frühstück, Backen und Kochen. Sowohl auf ihrer Homepage als auch in FORUM gibt sie regelmäßig schmackhafte Einblicke in die Kulinarik-Szene der Region.

