

E 1997

Februar 2017 | Nr. 2 | 34. JAHRGANG | PREIS 4,90 € / 7,25 CHF



REGIO

MAGAZIN

Vereinsleben in der Regio

Gemeinsam stark

Reportage

Wie die Kappe der „Schuttigs“ entsteht

Kultur

Ausstellung: Nationalsozialismus in Freiburg





Rezept des Monats aus der „Blume“ in Kandern-Wollbach

„Einfach guetes Esse“

Ist es die sympathische Begrüßung der Wirtsleute, die familiäre Atmosphäre oder das urgemütliche

Ambiente der kleinen Gaststube? Wer die Tür der „Blume“ öffnet, fühlt sich auch als Neuankömmling so gleich daheim wie bei guten Freunden im Wohnzimmer.

Mit ihren regionalen, gradlinigen und ehrlichen Speisen und einem reichhaltigen Angebot an veganen Gerichten erkochten sich Susanne und Reimund Vogt

die Herzen ihrer Gäste, die im traditionsreichen Gasthaus seit vielen Jahren als Stammgäste einkehren.

Der knarrende Dielenboden, ein großer grüner Kachelofen und massive Bruchsteinmauern. Relikte von anno dazumal, die von der langen Geschichte des 1868 erbauten Hauses zeugen. Früher, so ist dem Abriss aus der Geschichte des Hauses auf der Speisekarte zu entnehmen, nutzten die Einwohner Wollbachs das Gasthaus, um den Arbeitern am Zahltag den Lohn auszubezah-

len. Holzversteigerungen, Vereinsfeste, Tänze und Faschachtsveranstaltungen, sie alle fanden im großen Saal der „Blume“ statt. In die „Blume“ ging man wegen der Vergnügungen, gegessen wurde zu Hause. In späteren Jahren war die „Blume“ vor allem wegen der Metzgete und den Wildgerichten bekannt und beliebt.

Drehen wir das Rad der Zeit etwas weiter. 2001 wurde die „Blume“ geschlossen, es war ungewiss, ob sie je wieder zum Gasthaus erblühen würde. 2002 erwarben Reimund und Susanne Vogt das

Deftiges im Winter: Seitan mit verschiedenen Hülsenfrüchten – eine Hauptspeise aus der „Blume“ in Wollbach. Links im Foto das Wirtspaar Susanne und Reinmund Vogt.



historische Anwesen. Es folgten zwei Jahre intensiver Umbauarbeiten. Das denkmalgeschützte Gebäude sollte so viel wie möglich vom ursprünglichen Charakter beibehalten. Ein Kraftakt, den die Vogts mit Hilfe von Susanne Vogts Eltern bewältigten. Herausgekommen ist ein echtes Kleinod, das die gastronomische Landkarte des Markgräflerlandes um einen weiteren Flecken – optisch wie auch kulinarisch – bereichert.

An der Außenfassade hängt das originale Wirtshausschild von 1860, innen sind die freigelegten, massiven Bruchsteinmauern mit ihren Rundbögen und die metallenen Deckenlampen, die aus dem ehemaligen Mobiliar einer Kirche stammen, ein echter Blickfang. Einige Holzstühle dienten als Sitzgelegenheiten in einem Kloster. Sie wurden, wie viele andere Holzmöbel, liebevoll von Susanne Vogts Vater restauriert.

Schlicht und ohne blumige Dekoration präsentieren sich die Holztische dem Gast. In der „Blume“ ist Essen und Geselligkeit angesagt. Mehr braucht es nicht. Reduktion auf das Wesentliche, stilvoll aufeinander abgestimmt. Ein paar kleine Tafeln mit Sprüchen, die große Tageskarte an der Wand. Die Kombination aus altem Wirtshaus und modernen Elementen ist gelungen. Die „Blume“ ist ein Ort, an dem man sich auf Anhieb wohlfühlt.

Das ist vor allem den liebenswerten Gastgebern zu verdanken, die so viel Herzblut in ihr Projekt einfließen lassen – und Hund Sam, einem sehr liebenswerten Schäferhund-Mastiff-Español-Mischung, der ebenso viele Jahre auf dem Buckel hat wie seine Besitzer in der „Blume“ wirtten.

Beide haben ihre Berufe (sie als Textilfachwirtin, er als Malermeister) an den Nagel gehängt, um sich ihrem Herzensanliegen, dem Kochen und dem Bewirten der Gäste zu widmen. Kochen war schon immer die Leidenschaft von Susanne Vogt. In der „Blume“-Küche befindet sich

ihre Kreativstätte, in der sie ihre Fertigkeiten am Herd voll entfalten kann, während Reinmund Vogt für den Service verantwortlich zeichnet.

Die traditionelle Speisekarte offeriert das, was man als badisch-markgräflerische Küche bezeichnet, und ist mit „Einfach guetes Esse“ überschrieben. Eine reichhaltige Auswahl an Salaten und Wurstsalaten, Geräuchertes Forellenfilet, Toast, Schnitzel, Kalbsrücken-Steak. Sonntags gibt es zusätzlich Kalbs-Cordon Bleu. Leckerer findet sich auf der Dessertkarte: Bratapfel-Risotto, Blume-Dessert-Süßplli mit warmen Früchten in Prosecco >



Die vegane Suppe mit Pilzen wird mit einem Teigdeckel versehen, im Backofen wird der Deckel dann langsam braun.



Die Gaststube ist gemütlich und strahlt eine urbadische Gastlichkeit aus. Hier hat jemand sehr viel Liebe für die Gestaltung bewiesen.

> und Vanilleeis oder hausgemachte Rote Grütze.

Die zweite Speisekarte nennt sich „Vegan-Zeit“ und offeriert vegane Küche, also Nahrungsmittel, die ohne tierische Produkte und tierischen Ursprung verarbeitet werden. Das Experimentieren mit neuen Lebensmitteln und Gewürzen entstand ohne Zwang aus der Nachfrage eines Gastes heraus, der ein veganes Gericht wünschte.

Inzwischen ist die vegane Küche zu ihrer „Herzensangelegenheit“ geworden, wie Susanne Vogt betont. Viele ihrer Gerichte entstehen „aus dem Bauch heraus“ und werden von ihr „veganisiert“, also als vegane Variante angeboten. Dass vegane Küche mehr hergibt als ein Salatblatt, davon ließen sich schon viele Stammgäste überzeugen.

„Der Gast soll sich wohlfühlen, das Essen genießen und mit dem Gefühl nach Hause gehen, etwas Gutes für sich und seinen Körper getan zu haben“, sagt Susanne Vogt. „Viele haben noch Vorbehalte, weil sie mit dem Wort vegan Schwierigkeiten haben“, sagt Reimund Vogt. Doch die sind spätestens dann vom Tisch, wenn der Teller leer gegessen ist und ein weiterer Gast sich für gebratenen Mangotofu in Curry-Kokossoße mit Ingwer-Kartoffeln oder Grünkern-Linsen mit Curry oder ein lauwarmes Linsenpüree mit ge-

röstetem hausgemachten Brot begeistert hat.

Beim veganen Tagesangebot lässt sich Susanne Vogt gerne spontan inspirieren. „Viele Gerichte entstehen aus dem Bauch heraus. So auch die Pilzsuppe unter der Blätterteighaube, die als Vorspeise für das Gericht des Monats gekocht wird. „Ein einfaches Rezept, das sich auch gut am Vorabend richten lässt und im Kühlschrank kalt gestellt wird, bis man die Suppe im Ofen backt“, erzählt die Küchenchefin. Beim Mandarinendessert ersetzt Seidentofu Quark, Joghurt oder Sahne. „Seidentofu wird auch als Kuss des



Das Mandarinendessert kommt auch optisch sehr dekorativ daher.

Meeres bezeichnet“, sagt Susanne Vogt. „weil er mit dem aus Meerwasser gewonnenen Nigari hergestellt wird.“ Gerne verwendet sie Seitan, das aus Weizeneiweiß hergestellt wird, das kaum Fett, aber viel Eiweiß besitzt.

Qualität statt Quantität wird bei den Vogts großgeschrieben. Deshalb vollzogen sie vor sechs Jahren den Schritt und verkleinerten die Gaststube von 60 auf neu 40 Plätze und reduzierten die Öffnungszeiten. Ein mutiger Schritt, der sich als richtig erwiesen hat.

Fleischesser, Vegetarier, Veganer – sie alle finden in der „Blume“ eine reichhaltige Auswahl an Gerichten und Dessertvariationen. Sogar vegane Weine stehen auf der Karte. Damit neben dem guten Essen die Unterhaltung nicht zu kurz kommt, haben die Vogts die gute alte Tradition der „Blume“ wiederbelebt. Regelmäßig finden „Vegan-Zeit“-Abende mit veganen Vier-Gänge-Überraschungs-Menüs und musikalischer Umrahmung sowie Whisky-Seminare statt. <

i Information

„Gasthaus zur Blume“, Susanne und Reimund Vogt, Basler Straße 8, Kandern-Wollbach, Tel. 0 76 26/97 32 55, www.blumewollbach.de

Öffnungszeiten: Do – Sa ab 17 Uhr, So ab 10 Uhr, Mo – Mi Ruhetag

Rezept des Monats

Vegane Pilzsuppe unter der Blätterteighaube Seitan mit Hülsenfrüchten Mandarinencreme mit Seidentofu

Zunächst wird die Suppe zubereitet. Dafür die Pilze gründlich säubern und klein schneiden. Schalotten würfeln und in Margarine glasig dünsten. Die Pilze zugeben und zehn Mi-



nuten garen. Weißwein, Brühe, Schlagcreme, Sahne hinzugeben, aufkochen, Knoblauch, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Petersilie dazugeben. Blätterteig auslegen und mit Suppentassen ausstanzen. (zwei Zentimeter Rand hinzurechnen).

Die Suppe in vier größere Tassen füllen, den Teig über die Tassen legen, Rand andrücken und mit Sojasahne bepinseln. Bei 200 Grad circa 15 bis 20 Minuten im Ofen backen.

Für den Hauptgang Kichererbsen über Nacht einweichen, kochen und abwaschen. Linsen kochen und abwaschen. Zwiebel würfeln, Petersilie und Oregano hacken. Seitanwürfel in Pflanzenöl anbraten, mit Salz, Pfeffer und Sojasauce würzen. Seitan (der oder das Seitan ist ein

Produkt aus Weizeneiweiß/Gluten mit fleischartiger Konsistenz) aus der Pfanne nehmen, Zwiebel und Kräuter kurz dünsten. Den Seitan wieder hinzugeben, mit Zimt, Kurkuma und Tomaten kurz andünsten und circa zehn Minuten schmoren.

Anschließend Kichererbsen und Linsen hinzugeben. Mit Brühe ablöschen. Circa 45 Minuten bei 180 Grad im Backofen backen. Abschmecken und mit Oreganoblätter und Abrieb von Zitronen dekorieren.

Für das Dessert zunächst die Mandarinen und Zitronen auspressen. Mandarinen mit Deckel in die Tiefkühltruhe stellen. Saft von Mandarinen, Zitronen und Orange aufkochen, Agar Agar einrühren,



aufkochen. Seidentofu cremig rühren, Puderzucker und Sojawhip hinzugeben und mit dem Saft mischen. Kalt stellen, nach zwei Stunden in die Fruchtschalen füllen. <

FÜR VIER PERSONEN

Zutaten Vorspeise

- 500 g frische gemischte Pilze
- 250 g Schalotten
- 50 g vegane Margarine
- 100 ml veganer Weißwein
- 100 ml Gemüsebrühe
- 200 g vegane Bio Mandel-Schlagcreme
- 3/8 Liter Mandelsahne
- 1 Knoblauchzehe, Petersilie
- 1 Teelöffel Zitronensaft
- 1 Blätterteig (vegan), Sojasahne zum Bestreichen

Zutaten Hauptgang

- 1 Zwiebel
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Oregano
- 600 g Seitanwürfel
- Sojasauce
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 3 Esslöffel Pflanzenöl
- 1/2 Teelöffel gemahlener Kurkuma
- 1 Teelöffel Zimt
- 400 g Pizzatomaten
- 200 g Kichererbsen
- 100 g Linsen
- 1/2 Liter Brühe
- 1 Bio-Zitrone

Zutaten Dessert

- 4 Mandarinen, 1 Zitrone
- 1 Agar Agar, 250 g Seidentofu
- 50 g Puderzucker
- 200 ml Sojawhip
- 4 Esslöffel Orangensaft