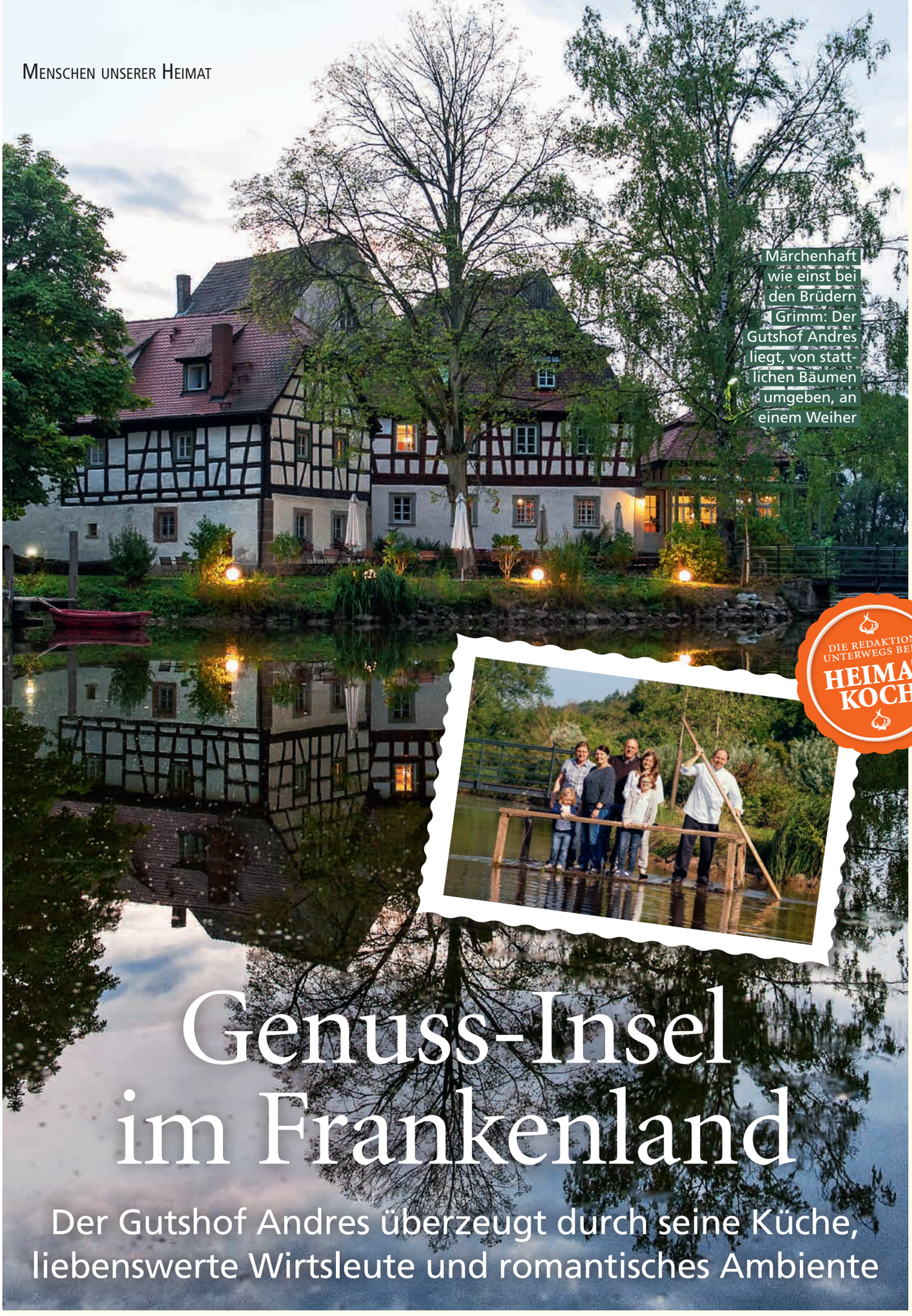

Märchenhaft wie einst bei den Brüdern Grimm: Der Gutshof Andres liegt, von stattlichen Bäumen umgeben, an einem Weiher

DIE REDAKTION UNTERWEGS BEIM HEIMAT KOCH

Genuss-Insel im Frankenland

Der Gutshof Andres überzeugt durch seine Küche, liebenswerte Wirtsleute und romantisches Ambiente

BEGEHRTE ADRESSE Bedienung Anna Burkhard eilt zwischendurch ans Telefon, um Reservierungen für den Gutshof entgegenzunehmen

Dies ist eines jener Restaurants, das ich gern in meiner Nähe hätte." Unser Fotograf Michael Gregonowits hält einen Augenblick inne. Mit verzücktem Blick betrachtet er die goldbraun gebratene Hähnchenbrust auf seinem Teller, um gleich darauf einen weiteren Bissen zu verspeisen, gefolgt von einer Gabel zartgrünen Wirsings. Angesichts der Köstlichkeiten auf meinem Teller – Saiblingstatar mit Süßkartoffelsticks, gekrönt von einer Nocke luftiger Remouladenmousse – nicke ich nur, doch da fährt Michael schon fort: „Und vor allem würde ich dieses Restaurant bedenkenlos meinen Freunden empfehlen. Natürlich nur den besten." Augenblick mal, denke ich da, bin nicht ich hier die Zuständige für euphorische Sentenzen? Er ist doch sonst der Skeptiker mit der erhobenen Braue, und nun diese – zumindest für seine Verhältnisse – fast schon zügellose Begeisterung? Nach vier Jahren Zusammenarbeit bin ich tatsächlich einmal baff.

Schlicht und authentisch: Die Einrichtung der Gasträume stammt noch original aus den 1920er-Jahren

Romantische Anfahrt

Aber Michael hat recht. Mir hüpfte das Herz nämlich bereits, als wir die hügelige, von Obstbäumen gesäumte Straße Richtung >

Saiblingsküchla mit Kartoffelsalat & Schmand-Dip

Für 4 Portionen

Für den Salat:
- *25 ml Weißweinessig*
- *50 ml Sonnenblumenöl*
- *10 g Zucker • Salz, Pfeffer*
- *500 g warme Pellkartoffeln*
- *100 g Senfgurken*
- *1–2 Zwiebelschlotten (zartes Grün von Frühlingszwiebeln, alternativ Schnittlauch)*

Für den Dip:
- *5 EL Schmand (oder Sauerrahm, 24 % Fett) • Salz, Pfeffer • 1 TL gehackter Dill*

Für die Küchla:
- *4 Saiblingsfilets (ohne Haut) • 1 Schalotte • 1 Eiweiß • 1 EL Sahne • 2 EL gehackte Petersilie • Salz, Pfeffer*
- *1–2 EL Sonnenblumenöl*

1. Für den Salat 25 ml Wasser, Essig, Öl, Zucker, Salz, Pfeffer verrühren. Kartoffeln abziehen und in 0,5 cm dünne Scheiben schneiden. Soße darübergeben. Kartoffelsalat ca. 30 Minuten marinieren. Gurken in dünne Scheiben, Schlotten fein schneiden. Beides unter den Kartoffelsalat heben, abschmecken. Ist der Salat zu trocken, evtl. noch etwas Dressing zubereiten.

2. Für den Dip Schmand mit Salz und Pfeffer würzen. Den Dill unterrühren.

3. Vom Fisch ggf. die Gräten entfernen. Filets fein hacken. Schalotte abziehen und fein würfeln. Alle Küchla-Zutaten bis auf das Öl vermengen. Daraus 8 Küchlein (ø ca. 5–6 cm) formen. Öl erhitzen. Küchlein darin von beiden Seiten etwa 3 Minuten goldbraun braten.

4. Küchla mit Kartoffelsalat und Dip anrichten. Evtl. mit Zitrone und Kräutern servieren.

Zweierlei vom Perlhuhn mit Spitzwirsing

Für 4 bis 6 Portionen

Für das Fleisch: *• ½ Zwiebel • 1 EL Butter • 1 EL geräucherte Speckwürfel • 2 EL feine Möhrenwürfel • 1 Perlhuhn (vom Metzger ausgelöst – auch die Keule; alle Fleischabschnitte mitgeben lassen) • 1 Scheibe Bauernbrot (ohne Rinde) • 1 Bund Petersilie • 2 Stiele Thymian • Salz, Pfeffer • 2–3 EL Butterschmalz • 1 Knoblauchzehe • 1 Stiel Rosmarin*

Für den Wirsing: *• 1 kleiner Bamberger Spitzwirsing (alternativ normaler Wirsing) • Salz • ½ Zwiebel • 1 EL Rapsöl • 500 g Sahne • Pfeffer • Muskatnuss • 50 g kalte Butter*

1. Zwiebel abziehen, fein würfeln. Butter erhitzen. Speck darin anbraten. Zwiebel- und Möhrenwürfel zufügen, ca. 3 Minuten dünsten, beiseitestellen. Fleischabschnitte bis auf Keulen und Brüste fein hacken. Brot fein würfeln, ohne Fett rösten, abkühlen lassen. Kräuter abbrausen und trocknen. Petersilie hacken. Thymianblättchen abzupfen. Kräuter, Speck-Möhren-Masse, Brot, Fleischabschnitte mischen, salzen, pfeffern.

2. Ausgelöste Keulen auf die Hautseite legen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Füllung darauf verteilen, Fleisch aufrollen. Mit Rouladennadeln oder Holzspießen fixieren.

3. Perlhuhnbrüste mit Salz und Pfeffer würzen. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft 180 Grad) vorheizen.

4. Butterschmalz portionsweise in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Brüste (nur auf der Hautseite) und Keulen darin anbraten, herausnehmen. Keulen, ungeschälte, halbierte Knoblauchzehe, Rosmarin in die Pfanne geben und ca. 15 Minuten im vorgeheizten Ofen garen. Dann die Brüste mit der Haut nach oben ebenfalls in die Pfanne legen. Alles Weitere ca. 10 Minuten im Ofen garen. Fleisch aus der Pfanne nehmen und kurz ruhen lassen.

5. Inzwischen Wirsing putzen, Strunk entfernen, waschen, in feine Streifen schneiden. In Salzwasser ca. 30 Sekunden blanchieren. Herausheben, in Eiswasser tauchen und abtropfen lassen.

6. Zwiebel abziehen, fein würfeln. Öl erhitzen. Zwiebel darin andünsten. Wirsing zugeben. Sahne untermischen, ca. 10 Minuten sämig einkochen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen. Butter unterrühren.

7. Fleisch in Scheiben schneiden und mit dem Wirsing anrichten.

MITTEN IN FRANKEN Wer Bamberg besucht, sollte den Abstecher planen: Gutshof Andres, 96166 Kirchlauter, Pettstadt 1, ☏ 0 95 36 / 2 21, www.gutshof-andres.de

> Kirchlauter fuhren, und ich das Anwesen nur von Weitem erblickt hatte. Natursteine neben prächtigem Fachwerk, blinkende, hohe Sprossenfenster, Blumen- und Efeuranken, gelb getupfte, duftende Wiesen und ein mooriger Weiher, der sich an ein Ufer voller romantischer Bäume schmiegt. Es ist Rapunzels Heimat oder der Hof des gestiefelten Katers. In einem dieser Märchen kommt er vor – felsenfest bin ich davon überzeugt.

Begeisterte Gäste

Das Gut liegt in den Händen von Bernd Andres. Als Küchenchef und kreativer Kopf kulinarischer Meisterstückchen ist er auch über die Grenzen Frankens hinaus bekannt, sein Ruf überschreitet sogar nationale Grenzen.
Die Gästebücher, die sein Vater Georg in Stapeln heranschleppt, künden eifrig davon. Hier ein euphorisches Danke aus New York, dort eins aus Italien, ein paar Seiten weiter ergeht sich ein Schweinfurter Kegelclub in Lobeshymnen. Und noch einer hatte sich dem Andres'schen Hof mit Leib und Seele verschrieben. Einer, der im Theater des unterfränkischen Maßbach aufgewachsen ist und später in Hollywood Weltberühmtheit erlangte: der kürzlich verstorbene Kameramann Michael Ballhaus. Der mit Martin Scorsese Filme wie „Zeit der Unschuld" oder „Gangs of New York" drehte und dessen Kamerafahrten Filmgeschichte schrieben. „Der Michael kam immer bei uns vorbei, wenn er hier in der Gegend war", erzählt Georg Andres und zeigt mir ein Foto, auf dem er und der Künstler zu sehen sind. In seiner Stimme klingt nichts von dem Stolz, den man durchaus über die Bekanntschaft mit einer so prominenten Persönlichkeit vermuten könnte. Er spricht über ihn mit der Selbstverständlichkeit eines Freundes. Ich blättere durch die Gästebücher und entdecke weitere bekannte Namen.

Lukullische Erlebnisse

Hier schreibt Roger Willemsen zum Beispiel Feinsinniges über lukullisches Entzücken, ein paar Seiten weiter lobt Axel Prahl die Ente mit Kartoffelknödeln und Blaukraut über den grünen Klee. Gleich dahinter gibt es den Eintrag eines kleinen Jungen: „Die Bude ist voll geil", krakelt er mit dickem Ausrufezeichen. Ich muss herzlich lachen: So kann man es natürlich auch sagen …
Wer jetzt den Eindruck hat, beim Andres'schen Gutshof handle es sich um ein abgehobenes Etablissement, liegt völlig falsch. Es ist nämlich gerade das Unprätentiöse auf hohem Niveau, das mich hier fasziniert, die erfrischende Mixtur aus Gästen jeder Couleur. Während ich selbst im Garten bei einer Apfelschorle aus gutseigenem Saft sitze, kehren Wanderer in karierten Hemden und >

Brauen manch feines Tröpfchen: Bernd Andres und Vater Georg in der hofeigenen Destillerie

Beste Zutaten und kreative Ideen für kulinarische Meisterstückchen

KOCHT MIT FREUDE und Kreativität: Bernd Andres setzt bei sämtlichen Ingredienzen auf hohe Qualität. Ein Garant für gutes Gelingen

Gebackene Zwetschgen mit Silvaner-Eis & Gewürzschaum

Für 4 Portionen

Für das Eis:
• 250 ml Silvaner-Wein
• 150 g Zucker • 250 g Sahne
• 1 Msp. Zimt • 4 Eigelb (Gr. M)
Für den Gewürzschaum:
• 200 g Sahne • 100 ml Milch
• 1 EL Gewürzzucker (feiner Zucker mit diversen Gewürzen verfeinert)
Für die Zwetschgen:
• 8 Zwetschgen • 8 Stck. Würfelzucker • 40 ml Zwetschgenwasser
• 2 Eier (Gr. M) • 30 g Zucker
• ca. 175 g Mehl • 1 Prise Salz
• 150 ml Apfelsaft • ca. 500 g Frittierfett

1. Für das Eis Wein mit Zucker, Sahne und dem Zimt in einem Topf aufkochen lassen. Danach auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Eigelbe zugeben. Die Masse unter Rühren erneut auf ca. 82–85 Grad erhitzen. Masse dann durch ein Sieb geben und in einer Eismaschine cremig gefrieren lassen. Alternativ Masse in eine flache Schale geben, ca. 4 Stunden gefrieren lassen. Regelmäßig umrühren, damit ein cremiges Eis entsteht.
2. Für den Schaum Sahne, Milch und Zucker verrühren, passieren und in einen Siphon (ca. 500 ml Inhalt) füllen. Eine Gaspatrone einschrauben. Den Mix ca. 4 Stunden kühlen. Alternativ 300 g Sahne (keine Milch) und Zucker steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Loch- oder Sterntülle füllen und kühlen.
3. Zwetschgen ein-, aber nicht durchschneiden, Stein entfernen. Den Würfelzucker kurz mit Zwetschgenwasser tränken und je 1 Stück in eine Zwetschge geben.
4. Die Eier trennen. Eiweiße und Zucker steif schlagen, kühlen. Eigelbe, 150 g Mehl, Salz und Saft verrühren. Den Eischnee unterheben. Die Zwetschgen im übrigen Mehl wenden und durch den Teig ziehen. Das Fett auf ca. 180 Grad erhitzen. Die Zwetschgen darin goldbraun backen. Herausnehmen, abtropfen lassen. Mit Eis und Gewürzschaum servieren.

Einmal wöchentlich holt Mutter Maria Andres knusprig-frisches Brot aus dem Holzfeuerofen

> Kniebundhosen ebenso ein wie ein schickes Ehepaar, das zuvor den Mercedes-Oldtimer im Hof geparkt hat. Gleich danach werden prachtvolle Brotzeit-Platten aufgetragen, wenig später zwei Teller. Auf dem einen eine Lachsforelle in Flusskrebssoße, auf dem anderen ein kross gebratenes Schweineschäufela.

Hochprozentig lecker

Und verführerisch geht es auch in der Küche weiter. Dort bereitet Bernd Andres gerade das Menü für unsere Leser zu: ein Küchla vom frischen Bachsaibling, Perlhuhn mit frischem Bamberger Spitzwirsing und gebackene Zwetschgen mit Silvaner-Eiscreme und Gewürzschaum zum Dessert. Fast klingt es wie ein Gedicht.
Die Arbeit geht Bernd Andres flink von der Hand, er kocht mit Verve und Know-how. Es ist eine wahre Freude, ihm zuzusehen, und lehrreich für die Hobbyköchin obendrein. Wie alle guten Köche betont auch er, dass gute Gerichte vor allem auf einem basieren: auf guten Zutaten. Und dafür kann er garantieren, denn bei ihm kommt vieles aus eigener Herstellung: angefangen beim rustikalen Brot, das in regelmäßigen Abständen im Holzfeuerofen gebacken wird, bis zu eingemachten Preiselbeeren und anderem Eingekochten. Selbst Hochprozentiges stammt aus der eigenen Destillerie und vom Whiskey bis zum Haselnuss-

Nostalgie gefällt: ein Gästebuch aus den 20er-Jahren

TRADITION WIRD HIER GROSSGESCHRIEBEN
Seit 200 Jahren ist das Gut ein Domizil für hungrige Gäste. Aus dem Jahr 1839 stammt die Konzession für die Brennerei. Bis heute werden dort Brände und Liköre kreiert. Äpfel und Quitten ergeben köstliche Säfte und prickelnde Seccos

Stilvolles Fachwerk und hauseigene Produkte locken die Gäste an

geist findet man dort so ziemlich jeden Gaumenschmeichler. Dafür zeichnet Vater Georg verantwortlich. Ja, selbst der Fisch schwimmt im hofeigenen Bassin.

Genüssliche Anekdoten

Apropos Fisch: Als wir am Abend nach getaner Arbeit bei einer Käseplatte und einem Glas fruchtig-frischer Scheurebe zusammensitzen, erzählt Georg Andres uns eine Geschichte. Nicht, dass das so außergewöhnlich wäre, dieser Mann hat uns zwei Tage lang mit seinen Geschichten beglückt und zum Lachen gebracht – aber diese gehört zu seinen liebsten, seine Großmutter habe sie ihm schon erzählt, als er noch ein kleiner Junge war. „Dazu muss man wissen", beginnt er, „dass damals innerhalb der Bevölkerung noch streng zwischen evangelisch und katholisch unterschieden wurde. Und so, erzählte meine Großmutter, sei es auch bei den Fröschen." Einen Augenblick hält er inne, während ihm der Schalk im Nacken sitzt. „Wenn man in der Nacht draußen am Teich nämlich genau lauscht, kann man hören, dass die einen ein sehr hohes ‚Luther, Luther, Luther' quaken, während die anderen mit einem tiefen ‚Papst, Papst, Papst' dazwischen tönen." Wir lachen, bis die Tränen fließen. Vielleicht geht es mir ebenso wie Michael Ballhaus oder unserem Fotografen Michael Gregonowits, denn auch in meiner Erinnerung ist der Gutshof Andres mit all seinen Köstlichkeiten, seiner Schönheit, aber vor allem seinen Menschen und seinen Geschichten etwas ganz Besonderes geblieben. Etwas, das man landauf, landab tatsächlich nicht allzu häufig findet. Ein richtiges Kleinod eben. *Marie Velden*

Fotos: MLK/Michael Gregonowits; Karte: MLK/Claudine Panagopoulos