

WIE ES „IHM“ GEFÄLLT

Mitten im Schwarzwald serviert Klaus Ditz in seinem Restaurant „Hugenhof“ saisonale Landhausküche – alles frisch, alles selbst gemacht, so, wie er selber es am liebsten mag. Von kulinarischen Moden lässt Ditz sich so wenig beirren wie von Hosen-Konventionen, seine Gäste umsorgt er vorbildlich. Ein trefflicher Vertreter der vom Aussterben bedrohten ländlichen Gasthauskultur!

TEXT: ANJA HAEGELE, FOTOS: MICHAEL WISSING,
WEINTIPPS: PETRA RINGWALD, LEITERIN „RESTAURANT HUGENHOF“

Steckbrief

Name: Klaus Ditz

Alter: 49

Geburtsort: Graz, Steiermark

Familienstand: verheiratet, zwei Kinder

Hobbys: Golf, Ski

Hat gearbeitet bei: Peter Moser,

„Les Quatres Saisons“ (Basel);

Hans Stucki, „Bruderholz“ (Basel);

Michael Baader, „Hotel Teufelhof“ (Basel)

Restaurant: „Hugenhof“, 25 Sitzplätze.

Restaurantleitung und Weinkarte:

Petra Ringwald, Klaus Ditz' Ehefrau

Besonderheit: Es gibt nur ein Menü (das für Vegetarier oder Allergiker liebevoll abgewandelt wird). Der Chef präsentiert die Karte und serviert viele Gänge persönlich. Im selben Haus betreiben Ditz' Schwiegereltern eine einfache Pension für Feriengäste.

Mitarbeiter: die beiden Köche Kai Hetzschold und Manuel Birmelin; Schwiegereltern und Kinder helfen in Küche und Service aus.



Schwierigkeitsgrad: mittelschwer, Zubereitungszeit: 3 Stunden inkl. Garzeit

Zutaten für 4 Personen:

STEINPILZ-NUDEL-TERRINE (20 x 13 cm)

200 g Mehl, 7 Eigelb, 1 Essl. Olivenöl, Salz, 400 g geputzte, in Scheiben geschnittene Steinpilze, 2 Essl. Butter, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 2 Eier, 60 ml Milch, 60 ml Crème double
Mehl, Eigelbe, Olivenöl und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie wickeln, 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Mit einer Nudelmaschine zu sehr dünnen, 20 x 12 cm großen Blättern ausrollen. 1 Minute in Salzwasser garen, kalt abschrecken. Steinpilze in Butter anbraten, salzen und pfeffern, kalt stellen. Eier mit Milch und Crème double zu einer Royale mixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Terrinenform mit Klarsichtfolie auskleiden. Eine Schicht Nudelblätter so hineinlegen, dass sie über den Rand der Form hängen, dann im Wechsel Steinpilze, Nudelblätter und Royale einschichten. Mit

den überhängenden Teigblättern abschließen. Terrine mit der Folie gut verschließen. Im Backofen bei 110 Grad 2 Stunden garen.

KÜRBISSAUCE

1 fein gewürfelte kleine Zwiebel, 1 abgezogene, gewürfelte Knoblauchzehe, 1 Essl. Butter, 200 g geschälter, gewürfelter Kürbis (z. B. Hokkaido), 200 ml Geflügelfond, ½ Teel. edelsüßes Paprikapulver, ½ Teel. Tomatenmark, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Salz, 1 Prise gemahlener Kümmel, 1 Essl. Crème double
Zwiebel und Knoblauch in Butter anschwitzen. Kürbis hinzufügen. Geflügelfond angießen. Paprikapulver, Tomatenmark, Pfeffer, Salz und Kümmel dazugeben. Zugedeckt in etwa 20 Minuten weich kochen, pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Crème double abschmecken.

WILDZANDERFILET

240 g Wildzanderfilet mit Haut, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 3-4 Essl. Mehl, 4 Essl. Butterschmalz

Zanderfilet in 4 Stücke à 60 g schneiden. Salzen und pfeffern, in Mehl wenden. Bei mittlerer Hitze in Butterschmalz erst auf der Hautseite knusprig braten (3 Minuten), dann wenden und in 1 Minute fertig braten.

WEITERE ZUTATEN:

Geröstete, gehackte Kürbiskerne, Kürbiskernöl

ANRICHTEN:

Steinpilzterrine mithilfe der Folie aus der Form heben. Je 1 Scheibe von 4 cm Dicke auf vorgewärmte Teller setzen. Mit Kürbissauce umgießen, Zander anlegen. Mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl garnieren.

WEINTIPP:

Ein körperreicher Weißwein mit feiner Säure wie der 2011er Durbacher Plauelrain Chardonnay Spätlese trocken „S“ vom Weingut Andreas Laible in Durbach passt gut zu den leicht süßlichen Noten von Kürbis, Ei und Pilzen.



WILDZANDER MIT STEINPILZ-NUDEL-TERRINE UND KÜRBISSAUCE



REHRÜCKEN IN HASELNUSSKRUSTE MIT HAGEBUTTENJUS AUF SPECKWIRSING UND KARTOFFEL-MARONI-TALERN



Schwierigkeitsgrad: mittelschwer,
Zubereitungszeit: 2 Stunden

Zutaten für 4 Personen:

HAGEBUTTENJUS

100 ml Beaujolais, 50 ml Madeira, 200 ml Wildjus, 1 Teel. mit Beaujolais angerührte Kartoffelstärke, 50 g Hagebuttenmark (in Reformhäusern oder Naturkostläden erhältlich), Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle. Beaujolais und Madeira zusammen auf 50 ml einkochen, mit Wildjus auffüllen. Auf 200 ml einkochen, mit angerührter Kartoffelstärke leicht binden. Mit Hagebuttenmark, Salz und Pfeffer würzen.

SPECKWIRSING

200 g in Streifen geschnittener, blanchierter Wirsing, 50 ml Sahne, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 30 g in feine Streifen geschnittener Bauchspeck, 1 Essl. Crème double. Wirsing in der Sahne weich garen (15 Minuten). Salzen und pfeffern. Bauchspeck knusprig braten, auf einem Sieb abtropfen lassen. Speck zum Wirsing geben, Crème double unterrühren.

KARTOFFEL-MARONI-TALER:

200 g ungeschälte Maronen (Esskastanien), 200 g geschälte, gewürfelte Kartoffeln, Salz, 20 g Mehl, 10 g Kartoffelstärke, 1 Ei, 1 Eigelb, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, frisch geriebene Muskatnuss, 2 Teel. Crème double, 100 g Butterschmalz. Maronen mit einem scharfen Messer kreuzweise einritzen. Auf ein Backblech geben. Bei 180 Grad im Ofen backen, bis sie aufplatzen. Schale entfernen, nochmals 20 Minuten trocken backen. Abkühlen lassen, fein im Blitzhacker zerkleinern. Kartoffeln 20 Minuten in Salzwasser garen, abgießen, ausdämpfen. Noch warm durch eine Presse drücken. Abkühlen lassen. Mit Mehl, Kartoffelstärke, Ei, Eigelb, Salz, Pfeffer und Muskatnuss zu einer Masse verarbeiten. Crème double und gehackte Maronen einrühren. Kleine Taler formen, in Butterschmalz von beiden Seiten braten.

REHRÜCKEN IN HASELNUSSKRUSTE

125 g Butter, 25 g Haselnusspaste (übers Internet erhältlich), 10 g Honig, Salz, gemischtes Wildgewürz, 125 g gemahlene Haselnüsse, 500 g ausgelöster Rehrücken, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 2 Essl. Butterschmalz. Butter schaumig schlagen. Haselnusspaste und Honig dazugeben. Mit Salz und Wildgewürz abschmecken. Gemahlene Haselnüsse unterheben. Auf Klarsichtfolie streichen, zu einer Rolle formen, kalt stellen. Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen. In heißem Butterschmalz 4–5 Minuten auf beiden Seiten braten. Haselnusskruste in 5 mm dünne Scheiben schneiden, Rehrücken damit belegen. Unter dem Backofengrill 3–5 Minuten gratinieren.

ANRICHTEN:

Rehrücken in Portionen schneiden. Mit Speckwirsing, Kartoffel-Maroni-Talern und Hagebuttenjus anrichten.

WEINTIPP:

2009 Kirchberg Spätburgunder „Großes Gewächs“, Weingut Salwey in Oberrottwil, ein Rotwein mit weichen Gerbstoffen.



Schwierigkeitsgrad: schwer,
Zubereitungszeit: 1 ½ Stunden plus
1-4 Stunden Kühl- und Gefrierzeit

Zutaten für 4 Personen:

FELCHLIN-SCHOKOLADENEIS

250 ml Sahne, 250 ml Milch, 4 Eigelb,
75 g Zucker, 100 g Kuvertüre Centenario
Concha 70 % von Felchlin (schwer zu
bekommen; alternativ z. B. eine 70-pro-
zentige Valrhona-Schokolade verwenden)
Sahne und Milch aufkochen. Eigelbe und
Zucker über einem Wasserbad aufschlagen,
Sahne-Milch-Mischung einrühren und so
lange mit einem Holz- oder Silikonlöffel
rühren, bis die Masse cremig ist. Schokola-
de klein hacken, hinzufügen, glatt rühren.
Durch ein Sieb in eine kalte Schüssel strei-
chen. Abkühlen lassen. In einer Eismaschine
20 Minuten gefrieren lassen (oder 3-4 Stun-
den im Tiefkühlfach, dann aber alle 30 Mi-
nuten mit einer Gabel kräftig umrühren).

MARINIERTER APRIKOSEN

100 g Zucker, Mark von 1 Vanilleschote,
200 g in 5 mm kleine Würfel geschnit-
tene getrocknete Aprikosen, Marillen-
brand (Aprikosenbrand, vorzugsweise
aus Österreich)
250 ml Wasser und Zucker aufkochen.
Vanillemark und Aprikosen hinzufügen.
10 Minuten leicht köcheln lassen. Mit
Marillenbrand parfümieren.

PRALINE FÜR DIE TARTE

100 ml Sahne, 1 Essl. Butter, 150 g
Kuvertüre Centenario Concha 70 %
(siehe Schokoladeneis), 8 Schokoladen-
halbschalen (3 cm Durchmesser)
Sahne aufkochen. Mit der Butter und der
Kuvertüre zu einer cremigen Masse verrüh-
ren. In die Halbschalen füllen, kalt stellen.

PISTAZIENTARTE

50 g Butter, 40 g Puderzucker, 2 Eigelb,
70 g handwarm aufgelöste (Wasserbad)
weiße Kuvertüre, 40 g Pistazienmark
(übers Internet erhältlich), 2 Eiweiß,
50 g Zucker, 60 g Mehl, 1 Essl. gehackte
ungesalzene Pistazienkerne, zerlassene
Butter und Mehl für die Förmchen
Butter und Puderzucker schaumig rühren.
Eigelbe dazugeben, mit aufschlagen. Weiße
Kuvertüre mit dem Pistazienmark in die
Masse einrühren. Eiweiß mit Zucker steif
schlagen, abwechselnd mit Mehl unter die
Masse heben. Gehackte Pistazien einrühren.

4 Förmchen von 8 cm Durchmesser innen
mit Butter bestreichen, mit Mehl bestreu-
en. Zu zwei Dritteln mit der Tartemasse
füllen. Vorbereitete Pralinen hineindrücken,
mit dem restlichen Tarteteig bedecken.
Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad etwa
15 Minuten backen.

MARILLENSABAYON

75 ml trockener Sekt, 35 g Zucker,
2 Eigelb, ½ Blatt eingeweichte, gut
ausgedrückte Gelatine, 75 g leicht ge-
schlagene Sahne, 1 Essl. Marillenbrand
Sekt, Zucker und Eigelbe über einem
heißen Wasserbad schaumig aufschlagen.
Gelatine einrühren. In Eiswasser kalt
rühren. Leicht geschlagene Sahne und
Marillenbrand unterheben.

ANRICHTEN:

Pistazientartes aus den Formen nehmen. Mit
den marinierten Aprikosen, dem Schokola-
deneis und dem Marillensabayon anrichten.

WEINTIPP:

Die 2004er Achkarrer Schlossberg Riesling
Auslese vom Weingut Dr. Heger in Ihringen
ergänzt die Aromen der Aprikose.



PISTAZIENTARTE MIT MARILLENSABAYON UND FELCHLIN-SCHOKOLADENEIS

GUTES ESSEN, FAIRE PREISE, ZUFRIEDENE GÄSTE

Gleich habe ich für Sie Zeit – ich muss nur noch einen Gast nach Hause fahren“, sagt Klaus Ditz und startet den Familien-Smart. Er fährt ihn direkt vor die Tür des Restaurants, eilt hinein und kehrt mit einer alten Dame zurück. Er trägt ihr winziges Handtäschchen, hilft ihr behutsam auf den Beifahrersitz. Als er 20 Minuten später zurückkommt, seufzt er: „Ja, die Inge ...“ Seit mehr als zwölf Jahren, seit Eröffnung des Restaurants „Hugenhof“, ist sie jeden Sonntag mit ihrem Gatten zum Mittagessen gekommen. Im Februar diesen Jahres aber starb der Mann. „Danach wollte die Inge sonntags mit dem Taxi zu uns kommen. Da hab ich ihr gesagt, das geht doch nicht! Das sind doch nur zehn Kilometer. Wir holen dich ab und bringen dich heim“, erzählt Klaus Ditz in einem singenden Dialekt, der eine Mischung ist aus dem Tirolerisch seiner Mutter, dem Schweizerdeutsch, das er in 20 Berufsjahren im Nachbarland aufgeschnappt hat, und dem angeheirateten Badisch seiner Schwiegerfamilie.

Seit zwölf Jahren kocht Ditz nun mitten im Schwarzwald. Seinen Schwiegereltern gehört ein winziger Bauernhof oberhalb von Simonswald. Als es galt, nach Jahren der Koch-Odyssee sesshaft zu werden, weil die Tochter Nina eingeschult werden sollte, ließ sich Ditz von seiner Frau Petra Ringwald überreden, heimzugehen und auf diesem

Um die Gaststube (r.) zu bauen, mussten „ein Stück Parkplatz und ein Stück Stall“ weichen. Unten: Familie Ringwald-Ditz mit ihren beiden Köchen



Hof ein kleines, sehr gutes Restaurant zu eröffnen: „So, wie du es immer wolltest, hat sie gesagt – wie Frauen halt so sind.“ Sie schwatzte den Eltern ein Stück Parkplatz und ein Stück Stall für die Gaststube ab und richtete die Acht-Quadratmeter-Küche, in der ihre Mutter noch heute die Halbpension für die Urlaub-auf-dem-Bauernhof-Gäste bereitet, den Bedürfnissen eines Profis entsprechend ein. Mit dem sanften, aber hartnäckigen Druck einer Ehefrau überzeugte sie ihn, dem nahen Golfclub beizutreten: „Da lernst du die Stammgäste kennen. Die Ärzte und Geschäftsleute, die dann eben nicht im ‚Hugenhof‘ essen gehen, sondern ‚beim Klaus‘.“ Sie hatte Recht, natürlich. Seit der Eröffnung des Restaurants im April 2000 gab es keinen Freitag oder Samstag, der nicht ausgebucht gewesen wäre.

Und das mitten im Schwarzwald. Sehr, sehr kurvig sind die Straßen hier, zumindest wenn man von Osten kommt, aus Villingen-Schwenningen – die Deutsche Uhrenstraße, schindelgedeckte Höfe, die sich in kleine Weiler ducken, wo Kühe zwischen den Häusern grasen, drumherum viele, viele Nadelbäume. In Freiburg ist man indes schnell, nur etwa 20 Fahrminuten, obwohl es auf der Karte viel weiter aussieht.

„Die Freiburger, die zum ersten Mal zu uns kommen, sind immer eine halbe Stunde zu früh“, lästert Petra Ringwald amüsiert. Und ihr Mann fährt fort: „Ich glaube, viele tanken erst noch, bevor sie hier herauf-fahren ...“ Beide lachen. Klaus Ditz und Petra Ringwald, das sind zwei, die hart zusammen arbeiten, ohne den Spaß zu verlieren. Die einen gemeinsamen Traum hatten und ihn auch verwirklicht haben.

Das Konzept des „Hugenhofs“ entspricht zu einhundert Prozent den Neigungen der Gastgeber. „Ich koche so, wie es mir schmeckt“, sagt Klaus Ditz, „ich schau zum Fenster raus und denke: Worauf hätt ich denn Bock? Wie ist das Wetter, und was passt dazu?“ Das führt zu einer saisonalen Küche, im Sommer leicht und mediterran, im Winter auch mal deftig. Vom Brot bis zur Nudel, von den Fonds bis zu den Saucen macht Ditz alles selbst und frisch, „das will ich so“. Kulinarische Moden sind ihm egal, ganz wichtig findet er dagegen, dass sein Essen als solches erkennbar bleibt: „Skulpturen auf dem Teller will ich nicht.“



Ähnlich stur ist Petra Ringwald bei den Weinempfehlungen. 245 Positionen führt die Karte, ein Schwerpunkt liegt auf Baden, doch auch Frankreich, Italien und Spanien sind gut vertreten. Aber: „Das kriegen nur die Badener, die Urlauber müssen badischen Wein trinken. Da diskutier' ich nicht.“ Auch bei Dekoration und Geschirr verlassen Ditz und Ringwald sich auf ihren persönlichen Stil. „Wir überlegen uns immer, wie wir selbst es gern hätten, wenn wir im Restaurant sitzen“, erklärt Klaus Ditz: „Und so machen wir es dann.“ Genau so wollen es auch die vielen Stammgäste, darunter Spitzenköche wie Johann Lafer und Sebastian Zier.

Es ist eine vom Aussterben bedrohte Gasthauskultur, die der „Hugenhof“ auf Allerbeste pflegt – ein sehr gutes Menü, fair kalkuliert, Getränkepreise, bei denen niemand mit den Ohren schlackern muss, und eine familiäre, fast schon lässige Atmosphäre. All das macht Klaus Ditz zu einem würdigen „Koch des Monats“, obwohl diese Auszeichnung eigentlich eine Bewertung mit mindestens drei FEINSCHMECKER-F voraussetzt. Jeden Abend geht er von Tisch zu Tisch, begrüßt die Gäste mit Handschlag und erklärt das Menü. Er trägt seine Kochjacke und schrillbunte Hosen, bedruckt mit blauen Fischen, gelben Pilzen, orangen Möhren und ähnlichem Tutifrutti. Ein anderes Exemplar, auf das er stolz ist, zeigt schwarz-weiße Kuhfellflecken, dazwischen blauen Enzian: „Ich trage solche Hosen, um den Gast locker zu machen. Damit er sieht, dass es hier nicht so steif zugeht wie in anderen Restaurants, dass er zwischen Silberbesteck und Kristallgläsern auch lachen darf.“

Nicht zuletzt deshalb bemüht sich Ditz, so viele Teller wie möglich selbst zu servieren. Er will ins Gespräch kommen, lustige Geschichten erzählen, über sein Essen reden. Darüber, dass er gerne – wie im Menü für den FEINSCHMECKER – Fisch und Pilze kombiniert, deren Aromen er wie füreinander geschaffen findet. Über den Hauptgang mit Hagebutte und Haselnuss, das Zusammenspiel von Säure und Süße, das ihn fasziniert. Oder darüber, dass ein „perfektes Gericht“ bei ihm nicht ohne Speck auskommt, „weil mich das an die Tiroler Speckvesper meiner Kindheit erinnert. Das Allergrößte, das es bei uns gab!“

Zum Schluss hat Klaus Ditz überall die Pistazientarte mit dem unglaublich cremigen Schokoladeneis serviert, das er als „einfach nur schlapper“ beschreibt, und alle Gäste genießen schweigend. In solchen Momenten hört man aus dem Stall, der

sich gleich hinter der Wand mit dem Weinregal befindet, wie von ferne die Ketten der Kühe rasseln und manchmal ein leises Muhen. So, wie es sein soll, mitten im Schwarzwald.



FFR „Hugenhof“, Am Neuenberg 14, 79263 Simonswald, Tel. 07683-93 00 66, www.hugenhof.de, außer So nur Abendessen, Mo, Di geschl., Menü € 45

ZULETZT ERSCHIENEN

Die drei vorigen Köche des Monats zum Nachbestellen: **MATHIAS DAHLGREN** „Matsalen“, S-Stockholm (Heft 9/2012), **CHRISTOPH RAINER** „Villa Rothschild“, D-Königstein/Taunus (Heft 8/2012), **ANTONINO CANNAVACCIUOLO** „Villa Crespi“, IT-Lago d'Orta (Heft 7/2012). Anforderung unter: Sonderversand@jalag.de, Tel. 040-27 17 11 10. Versandkosten für D/A/CH: € 2.

Die Erklärung unseres Bewertungssystems steht auf Seite 135



Pure Lust am Urlaub | Südtirol | Felschlack/Bruneck

Alpine Wellness Resort Majestic **★★★★ SUPERIOR**

Die Kunst des Lebens besteht darin, zur richtigen Zeit am richtigen Ort zu sein! Sie wünschen sich einen Ort des Glückes, einen Ort der vollkommenen Entspannung, wo Sie wieder zur Ruhe kommen können? Dann suchen Sie doch ein in die traumhafte Welt des Wohlbefindens – das Majestic, ein Wellnesshotel in den Dolomiten mit Wohlfühlgerätschaften. Atmosphäre draußen – Ambiente drinnen. Zeit und Mühe wiederfinden, das Sinnliche und Genussvolle neu entdecken, umgeben von gesunder alpiner Natur und schönen Dingen. Die familiäre Atmosphäre macht unser Wellnesshotel so liebenswert: die Wärme, Freundschaft, das Menschliche. Hier, wo der Gast nicht König einnimmt, sondern Mensch sein darf, und wo alles und alle Rücksicht nehmen auf den ganzen Menschen, auf die dynamische Einheit von Körper, Geist und Seele. Ein Urlaubserlebnis auf der Sonnenseite der Alpen, in dem alles bereit ist, Sie zu verwöhnen. Von einem wohligen Ambiente über exquise Gaumenfreuden bis hin zur ganzheitlichen Entspannung in unserem SPA und VITALREICH Concierge. Ein attraktives Sport- und Wanderangebot rundet diese besondere LebensART in den Dolomiten ab!



BIN KURZ MAL WEG ... (22.09-01.11.2012)

4 Übernachtungen inkl. 34-Genießerpension und allen PURE-LUST-AM-LEBEN-Leistungen sowie dem MAJESTIC-PAUSCHAL-PLUS vom Vorteilspreis, 1 Wellnessgutschein im Wert von € 90,00 pro Person/Aufenthalt, 1 Wellnessgeschenk zum Abschied

pro Person/Aufenthalt ab € 395,00

Alpine Wellness Resort Majestic **★★★★ SUPERIOR**
Familie Felcher - Im Gellack 20
39031 Felschlack/Bruneck - Südtirol - ITALIEN
Tel. +39 0474 41 0930 - Fax +39 0474 6508 21
Info@hotel-majestic.it - www.hotel-majestic.it