



Vellberg – Veste und Feste im Herzen des Bühlertals

Die mittelalterliche Trutzveste ist eine eindrucksvolle Festung samt Altstadt. Unterirdische Wehrgänge, Verliese, Schlösser, Kapellen – und eine ummauerte Altstadt mit Fachwerkhäusern aus dem 16. Jahrhundert. Das ist die großartige historische Seite von Vellberg. Die andere Seite: Wandern, Mineralfreibad, Golf- und Skaterplatz – Vellberg, ein staatlich anerkannter Erholungsort.

Mit Festen, die einen hohen Unterhaltungswert haben. Das Weinbrunnenfest zum Beispiel am 1. Juli-Wochenende – oder auch der Lügenwettstreit mit der Verleihung des berühmten Kummens Balkens. Für beste Gastronomie ist gesorgt: in der ROSE in Eschau werden die Gäste von einem der Biospitzenköche Deutschlands verwöhnt.

Weitere Informationen:
Kontakt Rathaus · 74541 Vellberg
www.vellberg.de

Frisches vom Bauern in der „Rose“ genießen

Es sind nicht viele Spitzenköche, die sich der Bio-Küche mit Herz und Seele verschreiben. Einer, der es aus innerster Überzeugung getan hat, verwöhnt seine Gäste in der „Rose“. Wir sprachen mit ihm.

BWM: Wenn man die Landkarte durchforstet, wenn man „Schmeck den Süden“ und andere Portale befragt, dann sieht man mit Erstaunen, wie wenig Bio-Restaurants es gibt. Warum ist das so?

Wir glauben, daß es so wenige Bio-Restaurants gibt, weil dies mehr Arbeit auf verschiedenen Ebenen bedeutet: Man muß kreativer in der Speisekration sein, kreativer im Verkauf und im Marketing. Die Zertifizierung kostet Zeit und Geld und ich muß mir in die Karten sehen lassen. Der Wareneinsatz ist höherer und der kann nur teilweise über den Preis an den Gast weiter gegeben werden. man muß sich nach Lieferanten umsehen und kann nicht einfach beim Großanbieter einkaufen. Im Fleischbereich sollte man regional (hier ist die Identifikation mit der Region noch mehr gewünscht) bleiben um es mit einem höheren Preis verkaufen zu können. Dies bedeutet aber, daß man von den Landwirten oft ganze Tiere abnehmen muß und somit auch sogenannte unattraktive Fleischstücke an die Frau/den Mann bringen muß. Dies erfordert Ideen.

BWM: Wie sind Sie darauf gekommen?

Uns war die natur, von der wir nur ein kleiner Teil sind aber stark abhängig, schon immer sehr wichtig. So wie wir erfahren haben wie Lebensmittel produziert werden, die Tier behandelt werden, der Boden verseucht wird, andere Länder und Kulturen zerstört werden und die Qualität der sogenannten „normalen Produkte“ nachließ haben wir uns nach Alternativen umgesehen, die wir verantworten können. Dann kommt man zwangsläufig zu „bio“. Wir haben dann auch festgestellt, daß die lebensmittel größtenteils besser schmecken oder eigentlich nur natürlich schmecken so wie sein sollte.



BWM: Vollwertkost - da fallen einem Namen wie Werner Kollath ein _ und natürlich der Arzt Dr. Bruker. Verfolgen Sie in Ihrer Küche, in Ihrem Unterricht bestimmte Richtungen?

Wir haben uns zwar mit den Vollwertköstern auseinandergesetzt, aber verfolgen keine besondere Lehre. Wir bieten gesunde Speisen an, die aber auch schmackhaft sein müssen, etwas besonderes für den Gast sein sollen, also ein Gaumenerlebnis. wir betreiben kein Sanatorium, in dem die Speisen auch die Gesundheit unterstützen sollen sondern ein Restaurant das Gourmet-Vollwertkost ohne Dogma anbietet.

Durch unsere Art finden auch nicht Vollwertköstler einen Zugang dazu, weil sie feststellen es kann ja richtig toll schmecken und muß nicht nur gesund sein. Im Unterricht wollen wir die Teilnehmer dazubringen zu Hause auch vermehrt Vollwertkost in den Speiseplan zu integrieren und somit gesellschaftsfähig machen. wir zeigen Speisen, die jeder zubereiten kann auch ohne sich groß mit dem Thema „Vollwert“ beschäftigen zu haben.

BWM: Vollwertig Essen - vernünftig leben - was alles gehört noch dazu, um gesund und offen für Natur und Mensch zu leben - Ihre Philosophie bitte

Unsere Philosophie für den Betrieb: Aus natürlichen, jahreszeitlichen, regionalen

Lebensmitteln eine abwechslungsreiche, schmackhafte Feinschmecker-vollwertspeisen mit Pfiff zubereiten. Die Speisen sollen für den Gast schmackhafte Mittel zum Leben sein, die nicht nur satt machen sondern ein Erlebnis für viele Sinne sein.

BWM: Vital-Kräuter und ein eigenes Kochbuch vom Chef dazu - was verbirgt sich dahinter?

Mit Kräutern kann man Vielfalt in den Küchenalltag bringen, dazu Vitalstoffe die in der richtigen Balance und Partnerschaft darin enthalten sind. Sie tun unserem Körper gut.

BWM: Ein bisschen Biografie bitte - wie war denn der (berufliche) Lebensweg?

Ausbildung im Hotel Post“ in Nagold, Postenchef auf der Boucherie im Parkhotel Adler in Hinterzarten, Kochgeselle im „Hotel du Perron“ in La Ferte Saint Aubin und im S.R.H.T.C. in Orleans in Frankreich, Alleinkoch in einem italienischen Feinschmecker-Lokal, Alleinkoch in der Stadtschänke in Dorsten, Postenchef auf dem Entremetier im Kurhotel Mittelaltal in Baiersbrunn, im gleichen Betrieb anschließend, stellv. Küchenchef. Habe dort Vegetarisches essen und kochen mit Kräutern eingeführt.

Seit März 1987 selbständig im Restaurant Rose in Vellberg-Eschenau mit Ausrichtung auf Vollwert mit hausgemachtem vegetarischen Anteil. Seit 1988 Kochkurse für Gäste, in der VHS Schwäb. Hall und Künzelsau und Kampagne Bio-mit-Gesicht. Kurse für Kolleginnen und Kollegen über Schmeck-den-Süden und Dehoga-Akademie.

Themen der Kurse: Vegetarisch, vollwertig, Fisch- und Fleischkurse, Menükurse, Soßenkurse, Nachspeisenkurs, Küche aufpeppen mit asiatischem Einschlag, Kinderkochen. Verfasser eines Kräuterkochbuches, Rezepte veröffentlicht in vielen Zeitschriften, Büchern und Kalendern.

Weitere Infos:
Familie Andruschkewitsch
74541 Vellberg-Eschenau
Tel.: 07907/2294
www.eschenau-rose.de

Hotel Ganerbenhaus

Im Städtle 23
74541 Vellberg
Tel.: 07907/942625
www.haus-kammerer-vellberg.de

Mit aufwendigsten Mitteln wurden die DZ u. Suiten restauriert und zu außergewöhnlichen Räumen mit viel Atmosphäre gestaltet.

Museumsgasthof „Ochsen“

In der urgemütlichen Wirtsstube mit Nebenzimmer und kleinen Saal, richten wir für Sie auch Hochzeiten, Geburtstagsfeiern, aus. Ab Fr. ab 12:00 Uhr, Sa., So. ab 12:00 Uhr bis 21:00 Uhr geöffnet. Für Gruppen auch außerhalb der Öffnungszeiten. Herzlich Willkommen