



Offene Küche

Wolfgang Scherr vom Landgasthof Lamm in Aalen-Ebnat ist in zwei Welten zu Hause: Bei ihm gibt's sowohl schwäbische Klassiker nach Mutters Rezepten als auch gehobene Küche mit besten Zutaten, die er aus der Region bezieht.

Noch bevor Besucher einen Fuß ins Lokal gesetzt haben, können sie schon mal einen Blick in die Küche werfen: Die liegt nämlich direkt neben der Eingangstür und hat eine breite Fensterfront. Dahinter sieht man Wolfgang Scherr und seinen Mitarbeiter Sven Enßlin vor dampfenden Töpfen. Gäste, die sich in den Biergarten setzen, könnten ihnen sogar die ganze Zeit beim Kochen zuschauen.

Bis auf Pommes alles selbst gemacht

„Als hier 1988 Tabula rasa gemacht und das Haus umgebaut wurde, haben wir das bewusst so geplant“, sagt Wolfgang Scherr, Küchenmeister und Besitzer des Landgasthofs Lamm in Aalen-Ebnat. Lange bevor das in aller Munde war, wollte er seinen Gästen gegenüber transparent sein – und sich selbst und seine Küchenhelfer ein wenig unter Druck setzen. „So bleibt

auch die Küche immer ordentlich“, sagt der 57-Jährige und lacht.

Er kann sich guten Gewissens bei jedem Arbeitsschritt in die Karten schauen lassen: „Bis auf die Pommes ist bei uns alles selbst gemacht“, erklärt er stolz. Ob Schupfnudeln, Soßen oder das Eis zum Nachtsch: nichts wird zugekauft. Seinen Schinken macht Wolfgang Scherr ebenfalls selbst und er pökelt den Schweinebauch.

Ganz offen informiert er auch darüber, woher er seine Zutaten bekommt: Das Fleisch bezieht Scherr seit verganginem Jahr von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall. „Das kostet uns und den Gast zwar ein bisschen mehr, aber man muss die Wertigkeit dieser Produkte und die Arbeit der Bauern sehen, die darin steckt“, sagt Scherr. Forellen und Saiblinge stammen aus einer Zucht in Oberkochen. Das Wild bringt ihm der Jäger vom Härtsfeld und für den Koch ist

Lässt sich gerne in die Töpfe schauen: Wolfgang Scherr mit Sohn Valentin (links) im Garten des Hauses. Im Restaurant tranchiert Sven Enßlin (rechts) das Fleisch für die Gäste.



es selbstverständlich, dass er nicht nur Filetstücke, sondern das ganze Tier inklusive Leber, Zunge und Herz verarbeitet. „Ältere Gäste nehmen das gerne an, bei jüngeren ist es eher schwierig“, lautet seine Erfahrung.

Zu den Spezialitäten im Lamm gehört das „Härtsfelder Wagyu Rind“ von der Prinzenmühle in Dunstelkingen: Dort wird die japanische Rasse, deren Fleisch als besonders zart und schmackhaft gilt, gezüchtet. Es ist das teuerste Gericht und zeigt den Spagat, den Wolfgang Scherr beherrscht. Zum einen bietet er gehobene Küche mit teils teuren Zutaten. Auch für Vegetarier und Veganer denkt er sich weit mehr als nur Käsespätzle aus, sondern bietet Raffiniertes wie gebackene Kichererbsen-Praline oder Petersilienwurzel-Walnuss-Ravioli.

Seine Gäste können sich genauso für einen Klassiker entscheiden, wie Saure Kutteln und Linsen mit Spätzle. Ein breites Spektrum für ein breites Publikum, das bei ihm von der Familie, die seit Generationen ins Lamm kommt, über Ausflügler bis hin zu Geschäftsleuten reicht.

Sein Basilikumeis hielten sie für Spinnerei

Vor über 100 Jahren hat Scherrs Familie das Haus gekauft, ein landwirtschaftliches Gebäude mit Stall. Seine Großmutter begann in den Nachkriegsjahren, Gäste zu bekochen und in der Stube zu bewirten. Wolfgang Scherrs Mutter folgte nach: „Sie war mit ihrer bodenständigen Küche sehr erfolgreich und hat das Haus mit Leben gefüllt“, erklärt er, „von ihr habe ich auch die Rezepte für Maultaschen und andere Gerichte übernommen.“ Er selbst fing als 15-Jähriger mit der Kochlehre an, arbeitete in renommierten Restaurants, wie im Hotel Schlossgarten in Stuttgart und im Adler in Asperg. Schon mit 23 Jahren bestand er seine Prüfung zum Küchenmeister und kehrte Ende der



Eingespieltes Team: Sven Enßlin hat das Kochen bei Wolfgang Scherr gelernt.

seinen Master in BWL – und nebenbei Verschiedenes fürs Lamm, kümmert sich um Organisatorisches, wie die Dienstpläne, und hilft besonders gerne im Service aus: „Die Wertschätzung, die wir von unseren Gästen bekommen, hat man in einem anderen Job nicht.“

Text: Claudia List

Fotos: Annette Cardinale

1980er-Jahre ins Lamm zurück. Dort kochte er gemeinsam mit seiner Mutter. Als er dann anfing, Basilikumeis zu servieren und neue Rezepte auszuprobieren, hielt das mancher für eine Spinnerei. Doch mit seinem Spagat hat er Erfolg – und das seit über 30 Jahren.

Geprägt hat ihn die Arbeit mit Kollegen bei der Olympiade der Köche, einem Wettbewerb, bei dem Teilnehmer aus aller Welt ihre Kunst unter Beweis stellen. „Was Kreativität und das Anrichten angeht profitiere ich bis heute davon.“ Auch vom Essen bei Kollegen und von Kochbüchern lässt er sich inspirieren, dabei hat es ihm besonders der Sternekoch Dieter Müller angetan.

In der Küche steht Wolfgang Scherr mittlerweile Sven Enßlin zur Seite, der seine Ausbildung bei ihm gemacht hat. Sohn Valentin hat seinem Vater auch schon als Kind in der Küche geholfen, doch dort wollte er auf Dauer nicht bleiben: „Ich brauche die Arbeit draußen mit den Gästen.“ Derzeit ist der 27-Jährige, wie auch seine Schwester Franziska, beim Unternehmen Voith beschäftigt. Er macht dort

Landgasthof Lamm

Das Restaurant in Aalen-Ebnat, Unterkochenerstraße 16, ist in drei Stuben unterteilt. Dazu gibt es einen Biergarten, Banketträume und für Veranstaltungen das „Lämmle“, einen Raum, in dem Wolfgang Scherr auch Kochkurse anbietet. Im Obergeschoss des Hauses liegen außerdem acht Zimmer für Übernachtungsgäste.

Telefon 0 73 67/24 12

www.lamm-ebnat.de

Schwäbische Alb



Briesle vom Hohenloher Bauernkalb „in Grün“

Für 4 Personen

Zutaten:

500 g Kalbsbriesle, Kalbsglace (wenn zur Hand), 100 g mehlig Kartoffeln, 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, 1 Chili oder 5 zerstoßene weiße Pfefferkörner, 100 g frisch geriebenen Parmesan, 250 g grüne Bohnen, ein Bund Lauchzwiebeln, 80 g Erdnüsse, 50 g Rapsöl, 50 g Butter, 80 g Milch.

Briesle von Sehnen und Fett befreien, dann 3 Stunden wässern. Sollte man es dabei zerkleinern, ist das nicht schlimm, dann gibt's eben „gezupftes Briesle“.

1 l Wasser mit Lorbeerblatt, Nelken, Chili und Salz zum Kochen bringen. Briesle zugeben, aufkochen, 20 Minuten simmern lassen, dann im kalten Wasser abschrecken, damit das Bries saftig bleibt.

150 g Bohnen und Lauchzwiebel getrennt blanchieren und im Eiswürfelbad abschre-

cken. Kartoffeln zu Püree verarbeiten, 100 g Bohnen mit 50 g Butter und Milch weichkochen, pürieren und unter die passierten Kartoffeln heben. Die Konsistenz soll die eines Kartoffelpürees sein, bei Bedarf Butter zugeben.

Die Erdnüsse in heißem Rapsöl bräunen, durch ein Sieb gießen und das Öl auffangen. Aus Parmesan kleine Küchlein auf eine Backfolie streuen, unter dem Grill schmelzen lassen, im warmen Zustand Tütchen formen und auskühlen lassen.

Briesle in Scheiben schneiden, mit Mehl bestäuben und im Erdnussöl anbraten. In einer zweiten Pfanne Briesle, Lauchzwiebeln und Bohnen in schäumender Butter schwenken, mit Salz und Pfeffer würzen. Auf dem Teller mit Püree anrichten und mit Erdnüssen garnieren.

