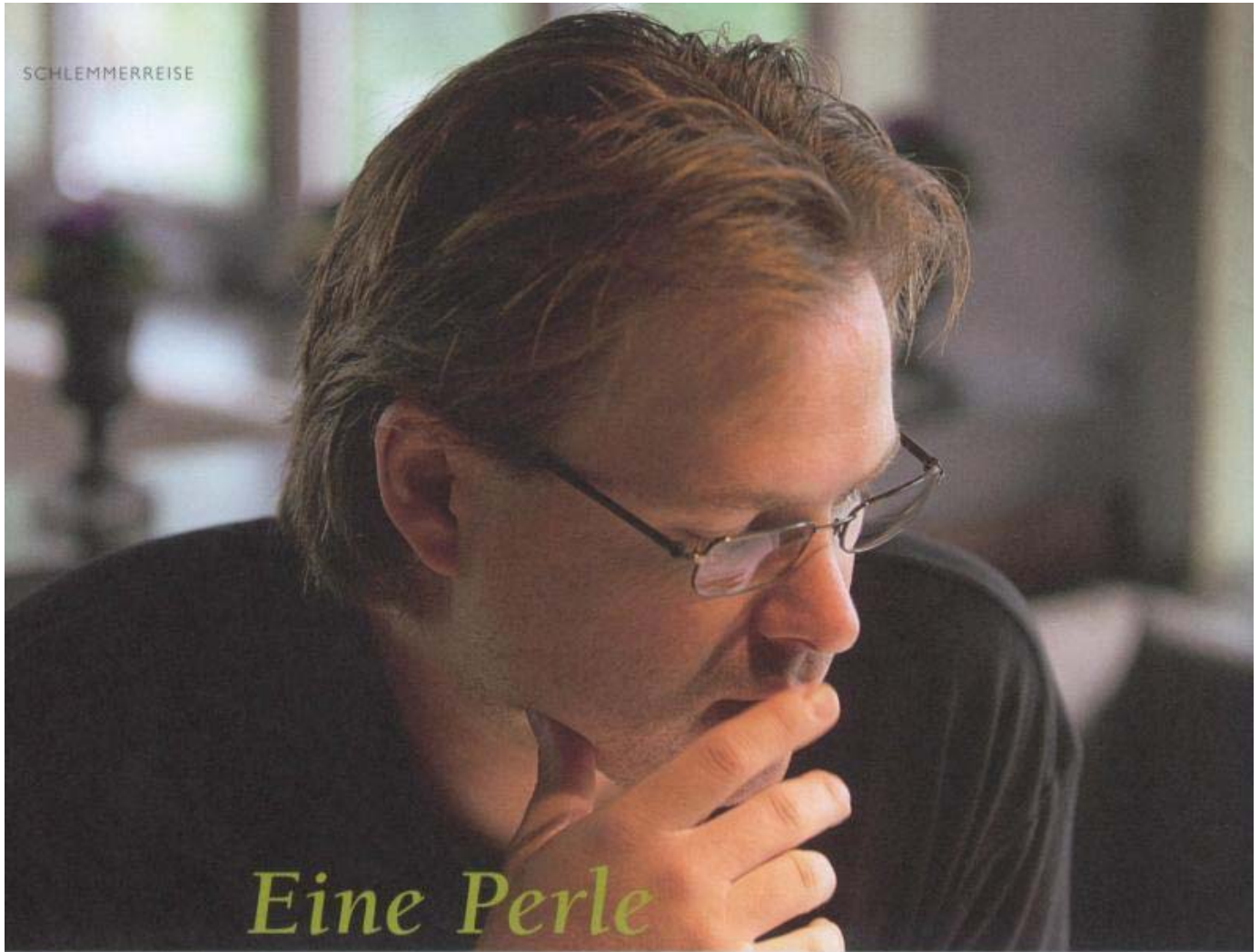


SCHLEMMERREISE



Eine Perle

im Unterland



Es gibt Sterne, die sind Thomas Rieck seltsam fremd. Die des Gourmetführers Michelin gehören dazu und vielleicht auch die kleinen Sternchen, die sein Hotel-Restaurant „An der Linde“ im Neckarsulmer Stadtteil Neuberg für eine kurze Saison zum In-Lokal machen könnten. Der 36-jährige Gastronom, der mit seiner Frau, seiner Mutter, dem Küchenchef Ludwig Kiefer und sieben weiteren Personen, die Linde zum internationalen Geheimtipp gemacht hat, greift nicht nach Sternen. „Schalten Sie ab vom Alltagsstress“, heißt es auf seiner Internet-Seite, „gönnen Sie sich Ruhe und Muße, um an einem liebevoll gedeckten Tisch verwöhnt zu werden.“ Die Gäste, die aus allen Teilen Deutschlands kommen, aber ebenso gut aus Belgien, Holland oder den Vereinigten Staaten, nehmen das Angebot gerne wahr. Wohl auch deshalb, weil Neckarsulm eine der wenigen, prosperierenden deutschen Kleinstädte ist, die mit Großunternehmen wie der Audi AG, Kolbenschmidt, der Kaufland-Stiftung und leistungsstarken Mittelstandsbetrieben über mehr Arbeitsplätze als Einwohner verfügt und damit auch für Geschäftsreisende Gourmets aus aller Welt ein wichtiger, wenn auch vorübergehender Standort ist. Vor acht Jahren hatten Thomas Rieck und seine Familie entschieden, genau dem dadurch entstandenen Bedarf mit regionalen Spezialitäten zu entsprechen. Seither ist das gastronomische Konzept kompromisslos: Konstante Qualität mit heimischen Produkten, absolute Frische, alles wird erst auf Bestellung zubereitet und was saisonal nicht auf dem regionalen Markt verfügbar ist, wird von der Speisekarte gestrichen. Erdbeeren im Winter gehören genauso dazu, wie Spargel außerhalb der Saison. Was danach trotz Einschränkungen aus der Küche kommt, begeistert selbst verwöhnte Gourmets. Räucherfisch, Saibling und Zander aus dem

nahen Löwenstein etwa, zarteste Rinder- und Schweinefilets von hohenlohischen Freilandweiden, frischer Salat und Sommer- wie Wintergemüse von umliegenden Landwirtschaftsbetrieben mit kontrolliert biologischem Anbau. Ob Fleisch, Fisch oder Gemüsefonds für die Saucen, Teigwaren und sogar Schoko-Mousse, Pannacotta, Cremes, Eisparfaits und Sorbets - alles wird hausgemacht, schwärmt der Chef. „Und wenn der Gast dazu ein Glas von einem besonderen Wein trinken möchte,“ schmunzelt er, „wird die Flasche entkorkt und den Rest lassen wir uns schmecken.“ Damit jeder Gast sehen kann, woher kommt was vor ihm auf dem Teller liegt, führt die „Linde“ eine Eiste ihrer Lieferanten. Die hausgemachte Terrine von Hohenloher Ziegenkäse, Paprika, Auberginen und Pesto kommen von der Dorfkäserei in Geifertshofen. Das Rückensteak vom Hohenloher Weidekalb, die Pfefferlendchen und der Zwiebelrostbraten hatten ihre würzigen Gräser bei der Erzeugergemeinschaft Regioland gerupft. Seefisch, Wild und Pilze liefert ein Händler, dem auch viele Sterne-Restaurants vertrauen. Sogar der Kaffee ist Bio-Ware und fair gehandelt. Und weil es nicht genügt, Erwachsene zu verwöhnen und deren Kinder dem Fastfood zu überlassen, hat sich Küchenchef Ludwig Kiefer für Ferienzeiten noch etwas ganz besonderes ausgedacht: Slowfood für die Jüngsten, beim Hersteller selbst eingekauft und in seiner Küche zubereitet. Wer gut essen will, muss wissen wie man das macht, so sein Credo und damit hat er die nächste Generation für seine kulinarischen Köstlichkeiten bereits gewonnen.

Adresse: Hotel Restaurant Linde, Stuttgarter Straße 11, 74172 Neckarsulm, Tel: 07132-98660; www.an-der-linde.de

REZEPT:

Brust vom Landgockel gebraten auf Basilikum-Pesto-Nudeln mit Kirschtomaten.

Zutaten:

Pro Person 160-180 g Hähnchenbrust.
Ca. 80-100 g Spagetti oder Tagliatelle.
Basilikumpesto.
5-6 Kirschtomaten.
Etwas Sahne und Basilikum,
Meersalz und Pfeffer frisch aus der Mühle

Zubereitung:

Hähnchenbrust von beiden Seiten kräftig anbraten und bei 160 Grad 15 Minuten in den Backofen stellen. Nudeln mit Meersalz abkochen. Währenddessen Strünke aus den Tomaten entfernen und sie mit einem Sieb im Nudelwasser kurz blanchieren. Anschließend die Haut der Tomaten entfernen. Eine Pfanne erhitzen und die Sahne zusammen mit der Basilikumpesto darin reduzieren. Nudeln in die Pfanne geben und mit der Sauce vermengen.

