

PM Neues Backhäusle auf der Bauerntafel St. Barbara / Freiburg-Littenweiler

Knuspriges Bauernbrot und herzhaftes Spanferkel aus dem neuen Backhäusle in der Bauerntafel auf St. Barbara mit ‚Schwarzwälder Tapas‘

LITTENWEILER. Vor drei Jahren ging der gelernte Koch und Geschäftsinhaber Jörg Schneider mit einem neuen Konzept für das ehemalige Waldgasthaus St. Barbara, Littenweiler an den Start: Fortan nennt er das Lokal ‚Bauerntafel auf St. Barbara mit Schwarzwälder Tapas‘. Und damit trifft er den kulinarischen Nerv der Zeit, indem er an die 200jährige bäuerliche Tradition des Hauses anknüpft. „Das bedeutet für uns, dass wir Speisen und Getränke fast ausschließlich aus der Heimatregion beziehen und mit den „Schwarzwälder Tapas‘ regionale Appetithappen anbieten“, so Schneider.

Aus diesem Grund hat er ausschließlich regionale Lieferanten zu denen unter anderem der Ringlihof in Horben mit seinem frischen Ziegenkäse, die Metzgerei Dirr, Metzgerei Reichenbach, Bäckerei Brüstle, das Eiscafé Hinterzarten, das Bier vom Braukollektiv und den Wein vom elterlichen Weingut Dr. Schneider in Zunzingen, Markgräflerland gehören.

Über den Hof gackern die Hühner, begleitet von Gockel Gustl, die die Eier legen, die Koch Marco Müller-Welcker für die sommerliche Mangold-Gemüse-Quiche oder als Ummantelung für die kleinen Schnitzele vom ‚Schwäbisch Hällischen Landschwein‘ verwendet. Eigene Kräuter würzen nicht nur Salate mit Erdbeeren-Chili-Sauce, sondern auch das Fleisch aus eigener Jagd das in herzhaften Wildfrikadellen im Kräutermantel serviert wird, der eigene Honig fließt in die Desserts und die geernteten Äpfel werden zu Apfelsaft gepresst, den nicht nur junge Gäste schätzen.

Neu ist das Backhäusle in dem Jörg Schneider ein- bis zweimal die Woche den Ofen am Morgen anheizt, um darin die knusprigen Bauernbrote für die Gäste zu backen. An jedem zweiten Donnerstag im Monat schmort darin anschließend über sechs bis sieben Stunden bei 180°C ein ganzes Spanferkel. Schneider hat den Ofen selbst gebaut und dazu Steine der ehemaligen Römischen Badruine in Donaueschingen verwendet. Aber nicht nur das Spanferkel, auch Lammkeulen, Braten und Gemüsegerichte, die die saisonal kreative Speisekarte bereichern, gelingen darin gut. Vornweg einen Apéro in der Gemüse-Lounge oder unter der weinumrankten Pergola mit Blick ins Dreisamtal runden genussvolle Stunden in er Bauerntafel auf St. Barbara ab. Für Familienfeier deckt das Team von Jörg Schneider gern die lange Tafel im Gastraum ein oder serviert die Schwarzwälder Tapas für kleinere Gruppen im lauschigen Schäferwagen.

Bauerntafel Freiburg, Familie J. Schneider, Sonnenbergstr. 40, Tel. 6967020,
www.bauerntafel-freiburg.de, info@bauerntafel-freiburg.de,
Öffnungszeiten: Di – Sa. 15 – 22 Uhr, So, Feiertag 12 – 22 Uhr.

2.555 Zeichen

BU: Koch Marco Müller-Welcker (li.) übergießt das Spanferkel immer wieder mit dem Sud und Inhaber Jörg Schneider (re.) sorgt für die richtige Temperatur im Ofen. (Foto. B. Kierey)

BU: Das Spanferkel schmort im Ofen des neuen Backhäusles der Bauerntafel auf St. Barbara zirka sechs bis sieben Stunden bei 180°C. (Foto: B. Kierey)

ANSPRECHPARTNER:

Pressebüro mwk - Hubert Matt-Willmatt, djv -- Beate Kierey, djvLaßbergstr. 24
79117 Freiburg
Tel: + 49 761 - 69 66 417 oder 0175 - 51 50 892
Fax: + 49 761 - 69 66 418

eMail: info@pressebuero-mwk.de

Internet: <http://www.pressebuero-mwk.de/>
