

Bauerntafel auf St. Barbara: Neue Karte „Nach Zeit kommt zart“ mit Bio-Rindfleisch im Talgmantel gereift (September 2019)

Kreative Schwarzwälder Tapas-Kunst in der Bauerntafel auf St. Barbara.

Neue Karte „Nach Zeit kommt zart“ mit Bio-Rindfleisch im Talgmantel gereift: Kreative Schwarzwälder Tapas-Kunst in der Bauerntafel auf St. Barbara.

Stillstand in der Koch-Handwerkskunst kennt man in der Bauerntafel auf St. Barbara nicht. Inhaber und gelernter Koch Jörg Schneider und das Küchenteam um Marco Müller-Welker arbeiten immer wieder daran, die klassische Gasthaus-Küche mit Schwarzwälder Tapas neu und kreativ zu interpretieren.

In der Bauerntafel auf St. Barbara wird mit ‚Schwarzwälder Tapas‘ an die 200jährige bäuerliche Tradition des Hauses angeknüpft.

Klein, fein, köstlich und wunderbar zu kombinieren sind die angebotenen Tapas. Nach wie vor steht die Bauerntafel für die sorgfältige Zubereitungsart mit qualitativ hochwertigen regionalen Lebensmitteln, feinen Gewürzen und Kräutern. „So treffen wir mit unseren raffinierten Tapas-Varianten auf die modernen Essgewohnheiten unserer Gäste.“

Dies bedeutet, dass die Speisen und Getränke fast ausschließlich aus der Heimatregion bezogen werden.

So kommt der Ziegenkäse vom Ringlihof in Horben, der luftgetrocknete Schinken von der Metzgerei Brunner und Rüdlin aus Hügelheim, die Meringen werden in der Bäckerei Brüstle, Kappel gebacken. Das Eis liefert der Eckhof, Horben und die Weine kommen vom Familienweingut Dr. Schneider in Zunzingen/Markgräflerland, das Quellwasser stammt aus eigener Quelle.

Nun hat Jörg Schneider erneut investiert und ein Kühlhaus für eine spezielle ‚Fleischreife‘ gebaut. Vom Melcherhof im Imental und anderen Bauernhöfen in der Regio kauft er ganze Rinder, zerlegt sie und bestreicht sie anschließend, nach alter Handwerkskunst, in mehreren Schichten mit Rindertalg.

Von dieser Hülle umgeben reifen die Fleischstücke am Knochen sechs bis acht Wochen im Kühlhaus (statt wie heutzutage üblich nur drei bis fünf Wochen) bei einer Temperatur von 1,5 bis 2,5 Grad. „Die Kosten und der Arbeitsaufwand für diese Art Fleischreife sind ziemlich hoch, aber es lohnt die Mühe, denn das Fleisch schmeckt aromatisch, würzig, zart“, erklärt Jörg Schneider. „Gutes Fleisch bekommt man nur von Tieren, die artgerecht gehalten werden, also auf der Weide grasen dürfen. Von kleinen Metzgereien werden sie ohne Stressbelastung und mit Respekt geschlachtet und müssen keine unsäglich langen Transporte erleiden. Schließlich ist es ein natürliches Produkt und ich komme damit meiner persönlichen Überzeugung und dem Gedanken der Regionalität nach, für den die Bauerntafel auf St. Barbara steht.“

Im neuen ‚Beefer‘ werden die Fleischstücke dann bei 800° Grad gegrillt und nur mit Meersalz und Pfeffer gewürzt.

Es werden alle Teile des Rindes verarbeitet, um den Gedanken der Nachhaltigkeit umzusetzen. Aus diesem Grund sind die Gerichte auch immer wieder nur begrenzt zu bestellen. Auf der neuen Karte ‚Nach Zeit kommt zart‘ kann zwischen fünf bis sechs verschiedenen Gerichten gewählt werden: Kurz gebratene Steaks vom Rücken, herbstliche Schmorgerichte von der Schulter, Nieder-Temperatur Gegartes aus der Keule, die, begleitet von einem im Barrique gereiften Spätburgunder ‚Zunzinger Rosenberg‘ oder einem üppigem Merlot aus dem Familienweingut Dr. Schneider zu einem gelungenen Genuss werden.

Bauerntafel auf St. Barbara, Jörg Schneider, Sonnenbergstr. 40, Tel. 0761 6967020, info@bauerntafel-freiburg.de, www.bauerntafel-freiburg.de.

Öffnungszeiten: April bis Oktober Di. – Sa. 15 – 22 Uhr, So, Feiertag 12 – 22 Uhr. November bis März Mo. bis Mi. geschlossen. Gerne auch nach Vereinbarung. Reservierung empfohlen.

3.352 Zeichen

Zahlreiche Bilder sind zum download eingestellt!

ANSPRECHPARTNER:

Pressebüro mwk - Hubert Matt-Willmatt, djv -- Beate Kierrey, 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/>
