



Petra geht aus:

Romantik Hotel & Restaurant „Friedrich von Schiller“
in Bietigheim-Bissingen

Züngle, Euter und Fledermaus

Statt Glocke, Räuber oder Wilhelm Tell vom großen Dichter Schiller gibt es diesmal köstliche Geschichten über Kuh und Euter, Kalb und Zunge sowie Blutwurst und schließlich sogar Sauerbraten vom Pferd – alles von Petra, mit Nachnamen Klein, genossen im „Friedrich von Schiller“ in Bietigheim-Bissingen.

Es wäre leicht, mit einem schlaun und beeindruckenden Zitat des großen deutschen Poeten eine Geschichte über meisterliche Kulinarik zu beginnen. Aber ich unterschlage eine solche Möglichkeit. Schließlich habe ich im Bietigheimer „Schiller“ ebenfalls nicht das Erwartete bekommen. Es war alles noch viel besser, ungewöhnlich und etwas abseits der klassischen regionalen Küche, aber auch wieder sehr ursprünglich.

Das Romantik Hotel & Restaurant „Friedrich von Schiller“ in der Altstadt macht seinem Namen alle Ehre, denn es steckt von beidem einiges drin: viel Romantik und ganz schön viel Schiller. Die Chefin Regine Schork empfing uns vorne in der gemütlichen, alten Stube, die an kalten Tagen von einem prasselnden Feuer im Kachelofen geheizt wird. Wir wurden hinten in der guten „Bücherstube“ zu Tisch gebeten.

Um uns herum Bücher, Bücher, Bücher – wer in einem solchen Haus speist, soll auch bibliophil auf seine Kosten kommen. Selbst die Weinkarte kommt als wuchtiges „Weinkellerbuch“ mit fast 70 Seiten und einer beeindruckenden Weinauswahl auf den Tisch – im Schiller-Keller liegen ca. 1400 Flaschen flüssiges Kapital. Einiges davon kostet eine dreistellige Summe. Wir haben uns an die deutlich preiswerteren Gewächse aus Württemberg gehalten.

Die regionale Philosophie von Burkhard und Regine Schork ist im kleinsten Detail zu finden, zum heimischen Brot wurde Butter mit Kürbiskernen und getrockneten Aprikosen serviert, sämtliche Lieferanten sind in der

Speisekarte aufgeführt. Der „Gruß aus der Küche“ war ein Paukenschlag zum Auftakt. Samtsüppchen und Brotsalat – ein geniales Duo, serviert auf Schieferstein. Die samtige Suppe mit feinen Raucharomen überraschte mit kleinen knackigen Gurkenstückchen. Der Brotsalat, eigentlich ein etwas derberes Gericht aus der Toskana, war eine gelungene schwäbische Variation mit fein aufeinander abgestimmten Aromen und Zutaten. Im Glas hatten wir einen 2010 Riesling St. Michael trocken von den Weingärtnern Cleebrohn-Güglingen. Schon zum Amuse-Gueule bewies er seine Stärke als universeller Begleiter. Auf ihn sollten noch große Aufgaben warten...

Burkhard Schork ist als gelernter Metzgermeister in der Szene bekannt für seine feinen und frischen Innereien. Deshalb begaben wir uns mutig, gelassen und gespannt auf eine kulinarische Entdeckungsreise. Unsere Vorspeisenauswahl: lauwarmer, gerollter Kalbskopf und Züngle in Schnittlauchvinaigrette, hausgemachte Kalbsblutwurst auf Apfel-Kartoffelstampf mit glacierten Geigenköpfen – kennen Sie nicht? Kannten wir auch nicht – Überraschung garantiert. Einfach weiterlesen.

Außerdem orderten wir gesottenes, geschnetzeltes Kuh-Euter in Basilikumsahne und zweierlei Vichy-Karotten. Kuh-Euter? Jawoll: Kuh-Euter! Als ich das auf der Karte las, war mir klar: muss ich probieren. Denn so etwas war für mich eine Premiere und Mutprobe zugleich, verbunden mit der Fragestellung: Wer isst denn so was? In der Nachkriegszeit waren das jede Menge Menschen, damals wurde Kuh-Euter paniert als Schnitzelersatz serviert, ►



Herzliche Gastgeber: Regine und Burkhard Schork sind selbst ausgeprägte, kompetente Genießer mit einem Hang zu ungewöhnlichen Gerichten und zu erstklassigen Weinen.

vor allem in Mecklenburg-Vorpommern. An der Spree wurde Euter als „Berliner Schnitzel“ mit Meerrettich- oder Senfsauce serviert und in Franken sind die „Schnickerli“ heute noch eine rare, aber begehrte Spezialität. Kuh-Euter kommt nicht als wabbeliges Bindegewebsfleisch daher. Burkhard Schork bereitet das reine Drüsenfleisch zu und serviert feste, fein gehobelte Scheiben, butterweich auf der Zunge – erinnerte ein bisschen an Rinderzunge. Die Basilikumsahne prägte den Geschmack, Karotten und Kräuter vervollständigten die Frühlingsimpressionen auf dem Teller. Das aromaintensive Basilikum verlangte nach einem kraftvollen Wein als Begleiter, den wir wiederum bei den inzwischen vom Gault Millau hoch gelobten Weingärtnern Cleebronn-Güglingen fanden: ein 2009er Grauburgunder, der trotz seiner kräftigen Struktur richtig schön frisch im Glas stand.

Zu Kalbskopf und Zunge machte der 2010er Riesling St. Michael nochmals eine hervorragende Figur, sehr weich im ersten Schluck, beim zweiten Schluck begeisterten Mineralität und moderate Säure, die sich hervorragend mit der Säure der Vinaigrette ergänzten. Zitrus- und Rhabarber-Aromen garantierten eine anhaltende Würze, ein spannender Kontrapunkt zur zarten Kalbszunge.

Die dritte Vorspeise, hausgemachte Kalbsblutwurst auf Kartoffelstampf mit glacierten Geigenköpfen, machte uns etwas ratlos. Was, bitte schön, sind Geigenköpfe? Wir waren uns sicher, dass wir Pilze serviert bekämen, aber nix da. Gabriele Radecker, die herzlich, persönlich und mit

beeindruckender Kompetenz den Service virtuos dirigierte, klärte auf. Geigenköpfe sind die Knospen von jungem Farn. Ja, tatsächlich Farn. Nach was schmeckt so etwas? Die Geigenköpfe erinnerten unsere Runde wahlweise an gebratenen grünen Spargel oder auch an das etwas herbere Blattgemüse. Aber Hauptsache war, dass sie gut geschmeckt haben.

Einen großen Auftritt hatte die hausgemachte Kalbsblutwurst. Eine Wurst mit diskreter Schärfe und ohne die sonst so üblichen Fettstückchen. Blutwurst vom Feinsten, die selbst Skeptiker überzeugen konnte. Ein wahres „Seelentröster“-Essen, nicht nur in der dunklen Jahreszeit. Eine Überraschung dazu das Blaukraut. Seine samtige Konsistenz und sein herber Geschmack waren weit weg vom oft üblichen zuckrig-süßen Rotkohl-Langweiler. Stellt sich die Frage nach der richtigen Weinbegleitung. Rot? Ja nicht! Hier bewährte sich erneut der Grauburgunder.

Nun kann man natürlich sagen: Gute Wurst und gute Innereien, das ist doch selbstverständlich für einen gelernten Metzgermeister wie Burkhard Schork. Aber es ist eben nicht nur das von der Pike auf erlernte Handwerk – es sind die Leidenschaft für gute regionale Produkte und die Liebe zum Kochen. Vielleicht deshalb, weil es Liebe auf den ersten Blick war. Eigentlich hatte die Mutter für ihren Buben eine Laufbahn als katholischer Pfarrer im unterfränkischen Aschaffenburg fest geplant. Aber durch ihren frühen Tod führte Vater Schork den Sohn schnell an den Herd.

Die Freude am Kochen blieb – und predigen darf Burkhard Schork im eigenen Betrieb. Von der Schlachtküche zog es den Metzgermeister in die Gourmetküchen. Nach Stationen bei Größen wie Jörg und Dieter Müller, George Blanc und Hans-Stefan Steinheuer machte Schork 1988 seinen Küchenmeister und sich mit seiner Frau Regine anschließend selbstständig mit dem Hotel und Restaurant „Friedrich von Schiller“.

Einen großen Traum erfüllte er sich noch im Jahr 2008 – beim „Herrn der Sterne“, dem französischen Spitzenkoch Alain Ducasse, der als Einziger für drei Restaurants zeitgleich drei Sterne im Michelin bekam (in New York, Monaco und Paris), durfte er volontieren. Ein Erlebnis, das ihn in seiner Philosophie noch bestärkte: „Nur wer mit beiden Beinen auf dem Boden steht, hat die Hände frei, um nach den Sternen zu greifen.“ Herzhaft, herzlich und hervorragend – eine Kombination, die auch den ehemaligen Vorstandschef von Porsche, Wendelin Wiedeking, und seinen damaligen Pressechef Anton Hunger zu Stammgästen und persönlichen Freunden des Ehepaars Schork machte. Augenzwinkernd galt Tisch 16 als „Kommandozentrale“ der Edel-Autoschmiede.

An diesem Tisch 16 saßen wir an diesem Abend und schmökerten immer wieder im Weinkellerbuch. In die große internationale Weinauswahl haben es immerhin zwei württembergische Genossenschaften geschafft.

AUF EINEN BLICK

Romantik Hotel Friedrich von Schiller

Marktplatz 4 + 5
74321 Bietigheim-Bissingen
Tel. 07142 902 00
Fax 07142 90 20 90
www.friedrich-von-schiller.com

Öffnungszeiten

Mo 18–21 Uhr (Hausgastkarte)
Di–Sa 12–14 Uhr und 18–22 Uhr
Sonn- und Feiertage sind Ruhetage
(für Festlichkeiten und Familienfeiern wird ab 20 Personen und nach Absprache auch am Sonntag das Restaurant geöffnet)
Pause ist in der ersten Januarwoche und für zwei Wochen in den Sommerferien (Baden-Württemberg). Für die Hotelgäste ist durchgehend geöffnet!

Neben den Cleebronner Weingärtnern ist es die Weinmanufaktur aus Untertürkheim, aus der Heimat des Mercedes-Sterns. Drei Sterne signalisierten, dass der 2004er Spätburgunder aus dem kleinen Holzfass, den uns Chefin Regine Schork ans Herz legte, aus der Premiumlinie der Weinmanufaktur stammte. Es war eine perfekte Empfehlung, denn der Spätburgunder befand sich auf seinem Höhepunkt. Die verführerischen, zarten Johannisbeer-Aromen ließen uns eine perfekte Reife spüren und sofort an einen bedeutenden Wein denken. Unser Glücksgefühl verstärkte sich, als die Hauptspeisen serviert wurden: das „Fledermausstück“ aus dem Trüffelsud mit Kohlräbchen und Borretane-Zwiebeln. Ich entschied mich, da ich ja sowieso schon auf einer geschmacklichen Abenteuerreise war, für Zweierlei vom Vaihinger Ross (!) mit Grafschafter Goldsaft, Bohnencassoulet und Kartoffelgnocchi.

Vorweg: Ich mag Pferde, aus meiner Teenager-Zeit. Als Erwachsene traue ich mich an Pferd auf dem Teller. Was im Elsass und in der Schweiz kulinarischer Alltag ist, leidet bei uns in Deutschland unter der Verklärung der „ach so niedlichen“ Vierbeiner. Eine Romantik, die Burkhard Schork relativ kaltlässt, er begegnet ihr mit küchenmeisterlicher Souveränität. So setzte er früher beim legendären Bietigheimer Pferdemarkt gerne mal „frisches Fohlen“ auf die Karte. Ich war begeistert vom charakteristischen Geschmack des Filets, das Sauerbratenstück war herrlich mürbe geschmort. Ein Volltreffer war der Estragon, eine wahrhaft perfekte Ergänzung zum Spätburgunder.

Nun also noch ein Fledermausstück – wir waren mittlerweile auf alles gefasst. In diesem Fall konnte uns unsere gute Service-Fee Gabriele aufklären. Das Fledermausstück ist vom Rind und heißt nur wegen seiner Form so. Wir konnten auf das Messer verzichten, das herrlich zarte Fleisch wurde von knackigem Kohlrabi und geschmacksintensiven, tiefroten Zwiebeln begleitet. Wie alle anderen Gerichte nicht nur ein Zungenschmeichler, sondern auch ein echter Augenschmaus, kunstvoll und farbenfroh angerichtet.

Weißer Flagg, Aufgabe, kein Platz mehr für ein Dessert. Aber am Ende gab es einen Schinken. Genauer gesagt: einen alten „Buch-Schinken“, in dem die Rechnung steckte (die uns nicht schockte). Zum Schluss noch ein schlauer Satz vom großen Dichter? Nein – einfach eine Erkenntnis nach dem Besuch im „Friedrich von Schiller“: Nur wer wagt, entdeckt und schmeckt!

Petra Klein

Die Autorin ist kulinarische Allzweckwaffe des Senders SWR1 und moderiert Sendungen wie das „Pfännle“ in Baden-Württemberg. Außerdem ist sie seit 2004 bei der Gala zum Deutschen Rotweinpreis des Magazins VINUM auf der Bühne dabei.



„Was für ein Riesling!“ Petra Klein kommt bei einem 2010er aus Cleebrohn-Güglingen ebenso ins Sinnieren wie bei der unbekannteren Beilage Geigenköpfe.

