

Renke vs Saibling

Text und Fotos: Dietmar Denger

Oberbayerns Seen sind zauberhaft und liefern frische Renken, Saiblinge und Zander für kreative Spitzenküche. Da trifft es sich gut, dass einige der besten Restaurants nah am Wasser gebaut sind. Unterwegs zu Kostproben am Starnberger See, Ammersee und Tegernsee



1



D

Da kann sie noch so unschuldig schauen, die Sissi in den Filmen. Aber im Königreich Bayern hatten ihre Nachbarn am Starnberger See nicht immer was zu lachen. So mussten die Fischer fast die ganze Beute für die herzogliche Tafel abdrücken. Bis ins 19. Jahrhundert war der größte Teil der Fische aus den oberbayerischen Seen dem Königlich Bayerischen Hofküchenamt vorbehalten.

Das war auch im possierlichen Possenhofen nicht anders. Im dortigen Schloss wuchs Elisabeth Amalie Eugenie von Wittelsbach, Prinzessin in Bayern, die längst nicht so süß war wie die junge Romy Schneider, auf. Ein Großteil dessen, was die Fischer an Renken, Saiblingen, Wallern, Zandern, Aalen und Hechten aus dem Wasser holten, ging an die Herrschaften.

Vor allem wenn die schräge Verwandtschaft zu Besuch kam, mampfte man bei Banketten ohne Ende. Mit König Ludwig II. traf man sich zum Picknick draußen auf der nur 150 Meter vom Ufer entfernten Roseninsel. Sicher wurde dabei auch die eine oder andere Renke als edles Fingerfood verschlungen.



1
Starnberger See
Noch leben rund
dreißig Fischer vom
Fischfang

2
Renken
Schlank und mit
hellem, zartem
Fleisch

„Fischer Sepp“: Traumjob beim Schloss

Zu Zeiten von Sissi hätte sich Ludwig Erhards Traum vom Fischerleben bestimmt nicht erfüllt. Die Hofstelle „Zum Fischer Sepp“ übernahm der ehemalige Schreiner vor Jahren vom Onkel Josef und machte gleich den Fischereimeister dazu. Und weil das Fischen Ludwigs Sohn Felix so gut gefiel, trat der mit in den Familienbetrieb ein.

Neben einem ehemaligen Wachturm, der den Standort der einstigen Ringmauer ums Schloss markiert, führt ein Holzsteg vom 200 Jahre alten Wohnhaus direkt zum Arbeitsplatz. An diesem kalten Wintermorgen kann man die Begeisterung der beiden Männer für die Fischerei gut verstehen.

Wie ein Scherenschnitt taucht die kleine Roseninsel aus dem Winternebel auf. Vater und Sohn Erhard in ihrem bunten Ölzeug draußen auf dem See in ihrem kleinen Boot sind die einzigen Farbtupfer – und die einzigen Menschen weit und breit.

„Schöne Stimmung heute“, schwärmt Ludwig nach der Rückkehr, während Felix sich hin-



ten im Boot die Hände warm reibt, „auch wenn der Fang heute mäßig war“. Zwei Dutzend Renken tummeln sich in der Kiste, die er aus dem Boot heraus auf den Steg hievt.

120 Familien leben an den oberbayerischen Seen noch vom Fischfang – und werden vom Adel mittlerweile in Ruhe gelassen. Familie Erhard verkauft ihren Fisch ab Hof und auf dem Wochenmarkt. Die eine oder andere Renke landet auch in der eigenen Pfanne.

Ludwigs Erhards Lieblingsgericht? Das verrät er gern: Renke, mit Zwiebeln und Speck gefüllt und in der Pfanne gebraten und gewürzt mit Salz und Pfeffer, „aber nur ein bisschen, damit ja der feine Fischgeschmack nicht verloren geht“. Für Fischfans bieten die Erhards übrigens auch Räucherseminare an und Ferienwohnungen in perfekter Seelage.

Frühlingshelden auf dem Teller

Ein paar Kilometer entfernt geht es in der Küche von Maximilian Moser wuseliger zu als bei den Erhards, doch ebenso ruhig. Sterneküche braucht keine Hektik. Inmitten seines Teams aus dreizehn Köchen und Auszubildenden fügt der Chef im Starnberger Restaurant „Aubergine“ gerade konzentriert auf den Tellern frische Farben und Formen zu kleinen Kunstwerken zusammen, die Lust machen auf den Frühling.

1

Augenfutter

Die Starnberger Renke mit Granny Smith, Holunder und Röstzwiebeln von Maximilian Moser

2

Renke aus dem Fünfseenland

Gebraten in Nussbutter, mit Tomatenmarmelade und Blattspinat

3

Maximilian Moser

Eine moderne, weltoffene und kreative Küche

Da wäre zum Beispiel die eingelegte Starnberger Renke mit Granny Smith, Holunder und Röstzwiebeln. „Ein sehr schönes Frühlingsgericht, das perfekt in unsere Region passt“, so Moser. „Nahezu alle Zutaten können problemlos regional bezogen werden.“ Die Renke wird über Nacht eingelegt in eine Art Beize. „Der Holundersud wurde auf Basis eines Tomaten-Kartoffel-Fonds hergestellt und gibt dem Gericht eine sehr frische Note.“

Etwas klassischer zu geht es bei Mosers gebratener Renke in Nussbutter mit Tomatenmarmelade und Blattspinat. „Die Renken-Filets werden zunächst in geklärter Butter angebraten. Die Soße ist eine Weißweinsauce, die mit Nussbutter geschäumt wird. Der Blattspinat wird klassisch zubereitet. Aus Tomaten wird eine Tomatenmarmelade gekocht, die sauer abgeschmeckt ist und auch diesem Gericht eine frische Note verleiht.“

„Helden“ nennt Moser die saisonalen Produkte aus der Region, die im Mittelpunkt seiner Gerichte stehen. „Und bei uns im Fünfseenland gibt es genug davon.“ Natürlich dürfen so nah am Wasser auch Renke, Saibling & Co. immer wieder Mosers kleine Helden spielen.

„Modern, weltoffen, kreativ“, so sieht Moser seine Küche und will sich nicht auf Stile festlegen. Dabei finden etwa Bayern und Asien auch

*„Bei mir stehen
die Helden aus
der Region im
Zentrum“*

Maximilian Moser
Chef im Starnberger „Aubergine“



mal kulinarisch wunderbar zusammen. Der Erfolg gibt ihm recht: Seit zehn Jahren schon beweist Moser, dass er das legendäre Restaurant würdig fortführt. Im Münchner „Aubergine“-Vorgänger am Maximiliansplatz erkochte 1979 Eckart Witzigmann die ersten drei Michelin-Sterne für ein deutsches Restaurant und führte damit gleichsam ein ganzes Land aus der Kulinarik-Tristesse!

Landgenuss am Ammersee

Gut vier Jahrzehnte später lässt sich auch abseits der großen Namen echter Hochgenuss entdecken. In Herrsching am Ammersee beispielsweise wird, umgeben von schlicht urgemütlichem Landhausstil, gezeigt, dass es für Küche auf Sternenniveau keine Stars braucht. Aus einem 200 Jahre alten, denkmalgeschützten Bauernhof mitten im Ort machte Jürgen Lehn mit dem „Chalet am Kiental“ ein zauberhaftes Hotel, das zugleich Galerie für zeitgenössische Malerei ist. Die etwa 150 Werke aus dem Lehn-eigenen Fundus drapierte der ehemalige Hoteldirektor des Münchner „Bayerischen Hofes“ sorgfältig inmitten des antiken Interieurs der individuell gestalteten Zimmer und Suiten.

Die kräftigen Farbakzente der Wände und Gemälde finden sich auch im Erdgeschoss auf den Tellerkreationen wieder, wo Küchenchef

Hyusein Feradov Hyuseinov und seine Freundin Nalyan Ahmedova beweisen, dass es auch Autodidakten zu kulinarischer Meisterreife bringen können. Den Spaß am Kochen haben die beiden daheim in Bulgarien gelernt. Sie haben dann in Bayern Knödel, später Weißwurst und Haxn ganz selbstverständlich ins Repertoire ihrer internationalen Küche integriert. Und nun, so nah am See, natürlich auch Fisch.

Das Chalet-Menü planen sie „regional und ohne Verschnörkelung“, so Hyusein. An diesem Tag wirkt es gleichzeitig spannend wie die expressionistischen Gemälde auf den Zimmern. Zum Beispiel das bayerische Dill-Gazpacho mit Ceviche von der Ammersee-Renke. Oder der pochierte Zander im Wirsingmantel mit Sommergemüse.

Tegernsee in Bestform

Wer beim Bummel am Tegernsee, gut 85 Kilometer weiter südöstlich gelegen, Appetit auf was Besonderes bekommt, hatte bislang schon eine gute Auswahl. Vom Bilderbuch-Bayern in der Bucht von Rottach-Egern bis zur aufregenden Komposition auf dem Teller sind es am Südufer nur ein paar Meter. Schließlich hat der Ort mit Christian Jürgens („Überfahrt“) und Thomas Kellermann („Dichter“) gleich zwei der besten Chefs in Deutschland zu bieten.



1 + 2
Hyusein Feradov Hyuseinov
 Der Autodidakt zaubert im Herrschinger „Chalet am Kiental“ Feines wie pochierten Zander im Wirsingmantel

3
Thomas Kellermann
 Hat beim Design des Restaurants „Dichter“ selbst mit Hand angelegt





*„Das traditionelle Lebensmittel in den Mittelpunkt stellen,
modern interpretieren mit klaren Aromen und Texturen“*

Thomas Kellermann
Sterne-Koch aus Rottach-Egern



Appetit
**bekommen auf
 mehr?**



QR-Code scannen, um Bildershow
 mit 10 weiteren Motiven unserer
 Genuss-Tour zu starten

Ganz neu: Aus den bekannten „Dichterstub'n“ wurde der „Dichter“! Nach Besitzerwechsel und langer Umbauphase des „Parkhotels Egerner Höfe“ ist für den gebürtigen Oberbayern Kellermann ein Traum in Erfüllung gegangen. Seine neue alte Wirkungsstätte hat er mitgestaltet und um seine Philosophie herum entworfen: „Reduktion auf das Wesentliche“.

So sieht das Restaurant „Dichter“ nun aus: Beton, Holz und viel Glas, das den Blick freigibt auf die Berge. Das erinnert an den Minimalismus eines Zengartens. Die Assoziation wird unterstützt durch die Japanischen Stechpalmen, die im harmonischen Schnitt großer Gartenbonsais in raumhohen Glaskuben dem bayrischen Himmel entgegenwachsen können.

Zudem wurde dem neuen Restaurant ein eigener Eingang spendiert, wo man beim Eintritt dem Meister und seinem kleinen Team in der halb offenen Küche fast schon über die Schulter schauen kann. Reduktion auf das Wesentliche bedeutet bei Kellermann: Nur die besten Zutaten aus der Region finden Verwendung.

Fischfan, so Kellermann, sei er schon immer gewesen. „Fisch spielte im elterlichen Gasthaus im oberbayerischen Weilheim, nicht weit vom Ammersee, immer eine große Rolle.“ Und auch bei seinen Stationen auf Sylt und im Oberpfälzer Restaurant „Kastell“, wo er zehn Jahre Kü-

1
Thomas Kellermann
 Klasse Zutaten aus
 der Region und Liebe
 zum Detail

2
Fang frisch
 Die Erhards legen
 gerade am Steg
 ihres Bootshaus
 es an

chenchef war und sich zwei Michelin-Sterne erkochte. Der Saibling ist sein Lieblingsfisch, „fein, kräftig, aber um einiges eleganter als Lachs. Die Renke ist dagegen nicht so mein Fall, als Tartar oder Sashimi aber super.“

Sein Credo: „Das traditionelle Lebensmittel in den Mittelpunkt stellen, modern interpretieren mit klaren Aromen und Texturen.“ Dabei helfen auch Tricks der Oma. „Bei ihr habe ich mir abgeschaut, den Kümmel zu karamellisieren, das schmeckt sensationell!“ Frischen Fisch aus dem Tegernsee mag er sehr glasig und „sehr sanft gegart, damit man die Frische auch schmeckt“. Der Saibling wird vorher leicht mit Salz und Kräutern angebeizt.

An diesem Tag steht auf der Karte: Tartar von der Tegernseer Renke mit Weißbiersud und Schaum, darauf eingelegte Holunderblüten. Oder Saibling vom Tegernsee, in Essigsud eingelegt und anschließend in Kräuteröl mariniert, mit eingelegten Radieschen in Reisesigg, darum Brunnenkresse-Mayonnaise. Wer Lust auf mehr Kellermann hat, sollte frühzeitig reservieren!

Vom Tegernsee will der Chef nicht mehr weg. Man kann es ihm nicht verdenken, mittendrin im Bilderbuch-Bayern – und ganz nah dran an Oberbayerns feschem Fisch. ■

tegernsee.com | starnbergammersee.de



2