

Einkaufen: Heimische Produkte in „Edith's Stadthofladen“

Nachhaltig genießen

MANNHEIM. Ein bisschen fühlt man sich in die Vergangenheit zurück versetzt, wenn man „Edith's Stadthofladen“ am Alten Meßplatz in Mannheim betritt. Rote Cocktailsessel und Nierentisch laden zum Verweilen ein. Kunden schlendern umher und stellen dem Inhaber Peter Derks viele Fragen. Denn nicht jeder kennt Regenbogenkarotten und weiß, wie lange Schwarzbrot haltbar ist. Derks kann nicht nur die Fragen beantworten, sondern erzählt zu jedem Produkt eine kleine Geschichte. Der Ziegenkäse etwa stammt vom Ziegenkäsehof Nußloch – ein Produkt, bei dem man zurzeit rasch zugreifen sollte. Denn Ziegen gehen bald in die Winterpause und geben dann keine Milch mehr. Derks Geschichten haben auch immer eine Moral: Er fördert Nachhaltigkeit und Regionalität – deswegen kann man bei ihm einige Produkte auch nur saisonal erstehen. Seine Kunden sind begeistert. „Ich find's klasse“, verkündet eine Frau, die künftig hier mit ihrem Kollegen zu Mittag essen möchte.

Denn neben dem Einkauf bietet „Edith's Stadthofladen“ auch die Möglichkeit, eine Kleinigkeit zu essen und im einladenden 1950er-Jahre-Ambiente zu verweilen. So sind herzhaftes Quiches Derks' Spezialität. Er betrieb fünf Jahre lang ein Catering, nun hat er sich mit seinem Stadthofladen vergrößert. „Zuvor habe ich mich in jeder freien Minute auf die Suche nach regionalen Erzeugern gemacht“, berichtet er. Inspiriert durch einen Urlaub in Südtirol eröffnete er Anfang Oktober einen Laden, um dort neben seinen eigenen Produkten von kleinen, regionalen Herstellern anzubieten. **ls**

Öffnungszeiten: Di-Fr 10-20, Sa 9-16 Uhr.

GENIESSEN IN DER REGION



Genießen-Quiz (7): Suchen Sie kulinarische Begriffe

„Unschuld vom Lande“

Nicht nur während der Fußball-Weltmeisterschaft in Brasilien war dieser Cocktail heiß begehrt. Denn in keiner Bar der Welt darf der tropische Drink, dessen ursprünglicher Name „Unschuld vom Lande“ bedeutet, fehlen. Im Original besteht er aus Cachaça (Zuckerrohrschnaps), in Achtel geschnittenen Limetten, Rohrzucker und Eis. Die Limettenachtel werden im Glas zerdrückt, der Zucker soll sich im Saft auflösen. Dann wird das Glas mit Eisstückchen (Eiswürfel in Brasilien) gefüllt und anschließend mit Cachaça aufgegossen. Der fruchtig-saure Geschmack wirkt erfrischend, aber Vorsicht: Der Schnaps (43 Prozent) hat es in sich.

Wenn Sie den Namen des Cocktails gefunden haben, tragen Sie bitte den achten von zehn Buchstaben in den Kreis Nr. 10 unseres finalen Lösungsworts ein (die Vorlage ist in der Ausgabe vom 3.11. erschienen). Wer das finale Lösungswort erraten hat, schickt die Antwort an **Mannheimer Morgen Frau C. Maisch-Straub Dudenstraße 12 - 26 68167 Mannheim** oder per E-Mail an **geniessen@mamo.de** Einsendeschluss: 30.11.2014



Qualitätstest unter den Bildern der Vorfahren in einer gemütlichen Ecke der Johanns-Stube: Armin Treusch, seine Frau Elke und Sohn Thomas. **BILD: BÄRTL**

Odenwald-Spezialitäten: Armin Treusch setzt in seinen Reichelsheimer „GenussWelten“ vornehmlich auf Gaumenfreuden der Region

Identifikation mit der Heimat

Von unserem Redaktionsmitglied **Ulrich Verthein**

REICHELSCHEIM. Als wir das erste Mal miteinander telefonieren, geht Armin Treusch gerade einer recht profanen Tätigkeit nach. „Ich bin beim Ebbel lese.“ Da wird das Kreuz strapaziert für eine Leidenschaft, die längst zu einer hervorragenden Ergänzung der ausgezeichneten Küche in Treuschs GenussWelten, dem Genießer-Restaurant „Schwanen“ und dem Odenwald-Gasthaus „Johanns-Stube“, gereift ist. Armin Treusch produziert sortenreine Apfelweine und nicht nur das.

„Für mich ist das auch ein Stück Identifikation mit meiner Heimat“, erklärt der Reichelsheimer. Und diese Identifikation zieht sich wie ein roter Faden über Speise-, Wein- und Menükarten am Rathausplatz des Städtchens. Auf der Menükarte des „Schwanen“ findet sich deshalb die Odenwälder Bauernente in direkter Nachbarschaft zu gebratenen Gamas auf Couscous-Salat oder der Hummer neben der Bachforelle. „Wir kaufen soviel wir können direkt in der Region“, sagt Treusch. Sich da zu entscheiden, fällt schwer.

Noch Odenwald-typischer wird es auf der Karte der „Johanns-Stuben“, dem eigentlichen Stammhaus der Familie. Schon beim Lesen lässt sich der Speichelfluss kaum zurückhalten. Ob Rahmsuppe aus Bach-



Edles Ambiente im Schwanen mit klimatisiertem Wein-Schrank. **BILD: BÄRTL**



Mit Thomas Treusch steht schon die nächste Generation am Herd. **BILD: BÄRTL**

krebsen mit Lachsforellen-Würfeln oder hausgemachte Reh-Maultasche. Die sind wohl eine kleine Hommage an den Schwarzwald, wo Armin Treusch 1981 sein Können im Sterne-Restaurant „Adler“ in Gutach verfeinerte. Außerdem werden Lachsforellenschnitzel in Kartoffel-

raspeln gebraten und mit Herbstgemüse und Waldpilzen offeriert oder hausgemachte Wild-Kartoffelbratwurst. Das Ganze auf einem Preisniveau zwischen fünf und weniger als 20 Euro. Schön übrigens, dass auch kleine Portionen angeboten werden und es verlockende Angebote für Anhänger der fleischlosen Küche gibt. Für Treusch nichts Ungewöhnliches. „Bei uns gab es früher doch auch höchstens eins, zwei Mal in der Woche Fleisch.“

„Gerrys“ und Goldklümpchen

Fast noch einen Tick interessanter ist der Getränkeartikel der Karte, in dem Armin Treusch seine eingangs beschriebene Leidenschaft auslebt. Das beginnt mit einer großen Auswahl von „ApfelGerrys“ nach Jahrgängen und Sorten definiert. Der Begriff irritiert erst einmal. „Aber Sherry dürfen wir das nicht nennen“, verriet Elke Treusch und lacht. „Und bei uns im Odenwald spricht man den Georg halt als Schorsch aus.“ Bei einem Besuch unbedingt probieren.

Die Krönung der vielen sortenreinen Apfelweine ist indes „Treusch weiß“, hier kommt noch der Geschmack von Birnen hinzu. Unglaublich, wenn man dies mit der üblichen Handelsware vergleicht. 1988 hatte Armin Treusch mit seinem Freund Peter Merkel abends darüber philosophiert, wie so ein sortenreiner Ebbelwoi wohl schme-

cken würde. Gut, dass es nicht nur beim Philosophieren blieb.

Bei unserem Besuch hatten wir zur Vorspeise Hüttentaler Goldklümpchen, das ist in Bierteig gebackener Handkäse mit Kräuterschmand im Salatnest (5,90 Euro), ein Ebbelwoi-Hinkelche, die Odenwälder Variante des Coq au vin mit Gemüse und Apfelstücken geschmort (14,80) und als „Süßes für hinnerher“ Apfelweinschaumcreme mit marinierten Beeren (4,90). Das nächste Mal wollen wir dann das Kartoffel-Eis mit gerösteten Sonnenblumenkernen mit Vanillesoße und Himbeermarmelade probieren und dann auch noch ...

Es wird, ja es kann wohl nicht bei einem „nächsten Mal“ bleiben.

TREUSCHS RESTAURANTS

Treuschs GenussWelten:

Rathausplatz 2 in 64385 Reichelsheim Telefon 06164-2226

Das **Genießer-Restaurant Schwanen** ist Do. u. Fr. ab 18 Uhr, Sa. & So. ab 11.30 Uhr und ab 18 Uhr geöffnet. Das **Gasthaus Johanns-Stube** täglich außer Mittwoch von 11.30 bis 14 Uhr und ab 18 Uhr.

www.treuschs-schwanen.com und www.johanns-stube.de

Gut essen auf Italienisch: Ristorante Adler, Ilvesheim

Von jeder Köstlichkeit ein Häppchen



Eine Tafel mit Empfehlungen: Laura und Salvatore vom „Adler“. **BILD: NEU**

ILVESHEIM. Mit „authentischen Gerichten aus dem reichen Schatz der italienischen Küche“ verwöhnt das „Ristorante Pizzeria Adler“ seine Gäste. Was frisch auf die Tische in Ilvesheims Hauptstraße kommt, erfüllt denn auch hohe Qualitätsansprüche. Laura und Salvatore Anzilio-Bonanda, der in der Küche zaubert, führen das Lokal, das seit 2001 als Familienbetrieb existiert.

Die Vorgänger der toskanischen Familie servierten deutsche Kost. Seit inzwischen 13 Jahren heißt es im „Adler“ „buon appetito“. Im Schein von Kerzen wartet auf den ansprechend dekorierten Tischen dabei nicht nur die obligatorische Pizza auf den Verzehr. Das italienische Nationalgericht, das im Adler aus dem Steinofen kommt, ist so, wie es sein muss: Außen knusprig und innen bissfest.

Doch Laura empfiehlt gern auch andere Spezialitäten. Beispiele gefällig? Da versprechen Scherftisch-carpaccio mit Jakobsmuscheln, Bündnerfleischrollchen gefüllt mit Schafkäse auf Rucola oder Auberginen-Törtchen mit Mozzarella und Tomaten einen genussvollen Einstieg ins Schlemmerparadies. Die verschiedenen Antipasti werden auch in kleinen Häppchen auf einem Teller serviert. „Durchessen“ arrangiert Laura gerne.

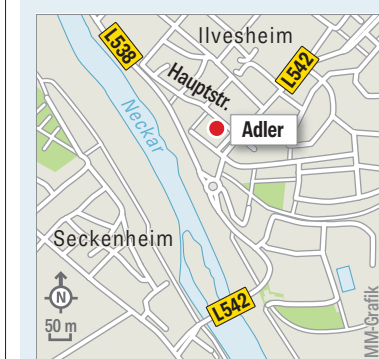
Barbera zum Rinderfilet

Vor der Hauptspeise dann noch ein feines, hausgemachtes Nudelgericht: Tagliolini mit Scampi und Callamari, Riesenravioli mit Trüffel oder Ravioli mit Steinpilzfüllung. Wer die Wahl hat, hat die Qual. Zum Hauptgang ein Lammkotelett im Kräutermantel, ein Rinderfilet in Balsamico-Soße oder ein paniertes Schwertfisch mit gegrillten Gamas. Dazwischen lässt man sich einen Barbera Piemont oder Pinot Grigio munden. Süße Versuchungen locken zum Abschluss: Für einen Crêpe mit Vanilleeis oder eine Crème brûlée sollte unbedingt noch Platz sein.

Die Küche zeigt sich gerne von ihrer flexiblen Seite. Jeden Monat wird eine besondere Karte aufgelegt, die sich an saisonalen Einflüssen und Angeboten orientiert. Da ist dann auch mal der Kürbis in verschiedenen Varianten im Angebot. Und hin und wieder wird zu Weinproben eingeladen. Das Ristorante bietet Platz auch in einem Nebenraum. Und zur wärmeren Jahreszeit ist ein von reichlich Grün umgebener, stillvoller Biergarten geöffnet. **neu**

RISTORANTE ADLER

Hauptstraße 5, 68549 Ilvesheim Webseite entsteht derzeit neu Tel. 0621 / 491202
Öffnungszeiten: Dienstag bis Freitag und Sonntag: 11.30 bis 14 Uhr, 17.30 bis 23 Uhr, Samstag: 17.30 bis 23 Uhr, Montag: Ruhetag.



Odenwald: Dorisa Winkenbach ist Expertin für alle essbaren Wildpflanzen

Kräuterfrau macht Appetit

Von unserem Redaktionsmitglied **Michaela Roßner**

MÖRLENBACH. „Ich habe mich nie Kräuterhexe genannt – aber wenn mich jemand so bezeichnet, finde ich es auch nicht schlimm“. Dorisa Winkenbach hat vor 23 Jahren begonnen, sich mit der Welt der essbaren Wildpflanzen zu beschäftigen. Die Expertin für Kräuter, Bäume und Blumen ist überregional bekannt und gibt ihr Wissen regelmäßig bei Touren im Odenwald weiter.

Anfangen, erzählt sie, habe alles, weil sie für die Vollwertbuffets, die sie als Catering-Unternehmerin zusammenstellte, auf der Suche nach natürlichen Aromen war. Die Pflanzenwelt hält sie bis heute wegen ihres unerschöpflichen Potenzials an Nähr- und Wirkstoffen in Bann – und fasziniert sie immer wieder neu. „Ein Leben reicht nicht, um alles zu kennen und zu verstehen“, sagt Winkenbach bescheiden.

Vitalstoffe von der Wiese

„Giersch versorgt einen das ganze Jahr, bis zum ersten Frost, mit vielen Mineralien“, nennt die gebürtige Odenwälderin, die familienbedingt in Wiesbaden lebt, ein Beispiel. Wie bei allen Pflanzen müsse man aber auch hier genau wissen, was man pflückt: „Beim Giersch ist alles drei-

gliedrig: Der Stängel ist dreikantig, drei Blattstiele bilden sich aus und jedes Blatt hat drei Teile.“ Giersch, hat Winkenbach gelernt, „entsäuert – auch über die Psyche“.

Wer mit der vor Detailwissen übersprudelnden, energiegeladenen und quetschgesund wirkenden Tochter eines Floristenpaares, die unter anderem die Weschnitzer Kräuterwochen mit ins Leben gerufen hat, durch die Natur streift, darf bei jeder Wanderung auch in ein köstliches Butterbrot beißen. Jetzt im Herbst liegen wunderhübsch gelbe Blüten der Wilden Pastinake, das

zarte Grün der Vogelmieze und zarte Blättchen der Scharfgarbe darauf – ein frischer Genuss, der unvergleichlich ist, zumal dann, wenn man noch ein wenig Gomasio (gerösteter und zerstoßener Sesam mit Meersalz) darüberstreut.

Rund 1500 essbare Pflanzen gibt es in unseren Breitengraden, erzählt Winkenbach. Auch die intensiven Verwandten von kultivierten Kräutern, wie Majoran und Thymian, findet man hier. „Ich gönne mir das Beste und Schönste“, gibt die Fachfrau einen Tipp fürs Sammeln. Die Natur schenke solch einen Reichtum, dass nur Unbeschadetes und nichts Welkes gepflückt werden sollte. Der Trend zu grünen Smoothies beschert Winkenbach gerade viel Zulauf. „Eine gute Sache, aber man sollte die Wildkräuter sehr sparsam dosieren“, findet sie – weil sie so reich an Inhaltsstoffen sind, dass wenig mehr als genug ist.



Dorisa Winkenbach weiß sehr viel über Wildkräuter zu erzählen. **BILD: MIRO**

ARTEMIS

Dorisa Winkenbach (Artemis Naturbalancing) bietet **Kräuterwanderungen** im Odenwald an. Pro Teilnehmer kostet das je nach Dauer ab 15 Euro.

www.winkenbach.net