

# WOLFSHÖHLE



MAGAZIN

SCHUTZGEBÜHR / 5 EUR

VORFREUDE À LA CARTE

DEUTSCHE SEE

WOLFSBARSCH REZEPT

METZGEREI KALTENBACH

DIE JUNGEN WILDEN

LIEBE ZUR KREATION

WEINGUT WALZ





## Editorial

Um es gleich vorweg zu schreiben, die Wolfshöhle in Freiburg ist das beste Gourmetrestaurant der Stadt. Sie spielt in der Top-Liga dieser Region, die mit so vielen ausgezeichneten, oft mit Sternen dekorierten Restaurants gesegnet ist. Nein, natürlich war es Sascha Weiß nicht so wichtig, aber gefreut hat es ihn dann schon, und er und sein Team haben ihn auch längst verdient, den Michelin Stern, der seit 2015 die Wolfshöhle in Freiburg ziert.

Elegant und doch von einladender Behaglichkeit, mit moderner Kunst und gediegener Holzvertäfelung, ein zeitlos angenehmes Ambiente, so zeichnet sich die Atmosphäre in diesem wunderbaren Restaurant unweit des Freiburger Münsters aus. Der Gast wird von der stets ansteckend gut gelaunten Chefin, Manuela Weiß, herzlich begrüßt. Die Speisekarte, im modernen „Hauptworte-Stil“ gehalten, macht ebenso neugierig wie Appetit. Meist kommt dann noch der Chef und erklärt mit viel Humor sein Angebot.

„Kreative Frischküche“ nennen die Weiß', was dort in ihrer Küche mit großer Kompetenz und einem feinen Händchen für Geschmack und Aromen kombiniert wird.

Mit Innovation und Fantasie und trotzdem tief in der Region geerdet, zelebriert Sascha Weiss eine Küchenkunst, die nichts mit der schick gewordenen Beliebigkeit in der Zusammenstellung von Gerichten (die Fernsehkochshows lassen grüßen) zu tun hat. Es ist das Können des erstklassigen Handwerkers Weiß, das aus besten, saisonal verfügbaren Grundprodukten immer wieder überraschende Arrangements kreiert.

„Ich will kochen, auf was ich selbst Lust habe!“, erzählt der engagierte Chef immer wieder, und die vielen Stammgäste folgen ihm begeistert.

Gutes Essen will gut begleitet werden. Manuela Weiß hat sich ein umfangreiches Sortiment an besten badi-schen und internationalen „Tropfen“ zugelegt und berät kompetent die Essensbegleitung.

Im Sommer zieht ein Hauch von Großstadt durch die einladend gedeckten Tische vor dem Haus. Die Wolfshöhle ist in Freiburg der Treffpunkt für Genießer und solche, die es werden wollen.

**Christian Hodeige**



FERMENTIERTER KOHLRABI FÜR EINE GENUSSVOLLE AROMEN-VIELFALT



## **6**

Vorfreude à la carte

## **10**

Sterneköche – die gibt's doch gar nicht!

## **14**

Deutsche See

## **20**

Wolfsbarsch im Pergament

## **24**

Metzgerei Kaltenbach

## **30**

Liebe zur Kreation

## **34**

Die jungen Wilden aus der Küche

## **40**

Best of – Blick hinter die Kulissen

## **44**

Weingut Walz

## **50**

Impressum & Danke

# VORFREUDE À LA CARTE



**Tradition und Moderne, Casual trifft fine dining -  
Das sind die Zutaten für einen perfekten Service in der Wolfshöhle**













MANUELA UND SASCHA WEISS





## Sterneköche - die gibt's doch gar nicht!

Astrid Mayer im Gespräch mit Sascha Weiss

**Glückwunsch! Hat der Stern die Wolfshöhle verändert?** Nein! Der Stern ändert nur was, wenn man es zulässt. Ich möchte zum Beispiel auf keinen Fall, dass sich mein Publikum verändert.

**Das können Sie doch gar nicht bestimmen.** Doch, das kann ich. Ich bin sicher, der Wirt sucht seine Gäste aus und die Gäste ihren Wirt. Zu uns kommen Schwarzwaldurlauber, Freiburger, Geschäftsleute, Kollegen, Schweizer Shoppingtouristen ... Wir haben einen wirklich witzigen Querschnitt. Manche Leute kommen rein und fragen: Wo isser? Wie, sag ich dann, wo ist wer? Na, der Stern! Wo hängt der? Die meinen, das wäre eine Art Trophäe. Aber ein Stern drückt nur die Leistung der Küche aus und sonst gar nichts. Wir hängen den nicht an die Tür und werben auch nicht damit. Das weckt bloß falsche Vorstellungen. Es gibt keine Sternerestaurants. Es gibt auch keine Sterneköche. Sterne werden für ein Jahr für die jeweils erbrachte Leistung vergeben. Bei manchen Gästen habe ich den Eindruck, dass sie eine ganz bestimmte, feste Vorstellung mit einem Sternerestaurant verbinden. Auch was die Einrichtung angeht, die Kleidung des Servicepersonals, vom Auftreten des Chefs bis hin zur Konsistenz der Butter und so weiter. Das finde ich schade. Ich freue mich immer, wenn jemand ganz offen hereinkommt und sich überraschen lässt. Von uns, wie wir sind – und natürlich davon, was auf dem Teller liegt.

**Also, der Stern bedeutet für Sie nicht eine neue Stufe - irgendwohin?** Nein, wir wollen gar nicht, dass sich hier was verändert. Der Stern bedeutet für mich nicht sehr viel, denn ich weiß mittlerweile, was wirklich wichtig ist! Für meine Mitarbeiter ist es eine ganz große Anerkennung, weil nun ein internationales Medium unsere Leistung würdigt. Das ist natürlich was anderes, als wenn ich in die Küche gehe und sage: Jungs, ihr macht

einen Superjob! Klar haben wir uns gefreut und ein paar Flaschen Champagner geleert, aber in Ekstase sind wir nicht verfallen. Der Stern ist nicht so wichtig. Wir kochen deshalb nicht anders.

**Gibt's denn etwas, was Sie besonders gern essen?**  
**Und was Sie besonders gut können?** Ich habe kein Leibgericht. Das ist wie mit Musik. An dem einen Tag höre ich Jazz und Blues, und am nächsten darf es ein bisschen rockiger sein. An dem einen Tag freu ich mich auf eine schöne Sushiplatte vom Sushi-Meister aus Umkirch, am nächsten Tag auf eine Pizza auf der Couch. Und was ich besonders gut kann ... Ach, ich finde, man sollte sein Handwerk im Ganzen gut können.

**Kochen ist Handwerk? Wo haben Sie es gelernt?** In einem kleinen familiengeführten Landgasthaus in Wangen im Allgäu. Der Klassiker: mittlere Reife, Ausbildung, usw. Ich komme aus Leutkirch, ein Ort weiter. Krautspätzle, Käsespätzle, Rostbraten ... die Allgäuer Dreifaltigkeit.

**Und warum sind Sie da weg?** Ich habe relativ schnell gemerkt, dass die klassische Allgäuer Küche nicht die Erfüllung meiner kulinarischen Träume ist, also gab es nur eins: Nix wie weg!

Da der Mut dann aber doch nicht so groß war, ging es erstmal nur nach Freiburg. Das Allgäu ist nur zweieinhalb Stunden weg von hier, aber doch eine andere Welt. Mein Lehrchef war ehemaliger Colombikoch, und nach der Lehre habe ich gesagt, da will ich auch mal hin. Ich habe dann ein paar Jahre im Colombi gekocht und viel gelernt. Mit 23 habe ich mich selbstständig gemacht mit der Krone, einem Landgasthof in Biengen, und war zehn Jahre dort. Im Frühjahr 2010 sind wir nach Freiburg umgezogen. Wenn ich heute in Leutkirch Eisbeinsalat mit Garnelen auftischen würde ... da würden die Leute sagen: Was stimmt denn mit dem nicht?

**Gibt es denn einen Unterschied zwischen einem Landgasthof in Leutkirch und einem im Markgräflerland?** Ich habe so das Gefühl: Überall wo Wein wächst, wird gutes Essen geschätzt. Das Allgäu ist eine Bierregion. Ein kühles Bier ist was Wunderschönes, aber ich hab halt doch lieber ein Viertele. Wenn ich jetzt mit meiner Familie in Leutkirch essen gehe – ja, das ist nicht schlecht, aber ... anders. Hier in der Gegend kann ich auch in eine Strauße gehen und bekomme ambitionierte Gerichte, und in jedem zweiten Weiler gibt es ein richtig gutes Restaurant.

Die Gäste im Allgäu sind auch deutlich preissensibler. Ich bin jedoch der Meinung, dass man niemals an der Qualität der Produkte sparen sollte. Und Top-Produkte haben nunmal ihren Preis. Der Preis der Produkte steht für mich immer an zweiter Stelle. Als Allererstes kommt die Qualität, dann reden wir über Preise. Ich kann es nicht ausstehen, wenn sich die Leute einen Weber-Grill für 2000 Euro in den Garten stellen, und die Wurst, die draufliegt, kommt vom Discounter für 20 Cent das Stück. Die Menschen müssen wieder lernen, dass ein gutes Produkt eigentlich unbezahlbar ist.

Außerdem ist uns sehr wichtig, dass auch unsere Mitarbeiter anständig bezahlt werden. Unsere Branche leidet sehr unter Mitarbeitermangel, aber dieses Problem ist hausgemacht. Wenn ich mir überlege, was ich früher verdient habe und wieviele Stunden man runtergerissen hat, dann war und ist es eigentlich unverschämt. Von Mindestlohn war damals noch keine Rede, schade eigentlich. Da braucht man sich nicht zu wundern, dass viele gute Leute der Branche den Rücken gekehrt haben.

**Haben Sie auch mal in Frankreich gelernt bzw. kochen Sie französisch oder mediterran?** Nein, und ich wehre mich auch strikt gegen solche Schubladen: französisch, italienisch ...

Ich bediene mich aus allen Töpfen. Meine Frau und ich gehen sehr viel und gern international essen. New York ist für mich gastronomisch eine der interessantesten

Städte der Welt. In Asien sind wir unterwegs, London, Barcelona ...

**Skandinavien?** Sowas wie in Sauerklee gebeizter Forellenrogen an Süßmolke mit Flechten oder sowas ... interessant, aber nicht meins!

**Wie gehen Sie denn vor, wenn Sie neue Gerichte entwickeln?** Ich gehe immer von den Produkten aus. Ich komme in die Küche und werfe was auf den Tisch und sag: So, was machen wir damit? Dann ist zwei Stunden Ruhe. Dann kommt der Erste meiner Jungs und sagt: Ich hab mir überlegt, wir können doch was mit Koriander machen? Das bleibt erstmal so stehen. Dann kommt der Zweite und meint: Vielleicht sollten wir in die erdige Richtung gehen? Topinambur? So kristallisiert sich das Gericht nach und nach heraus und irgendwann haben wir ein klares Bild. Oder es ruft der Metzger an und sagt: Du, ich hab Tafelspitz. Vom Lamm! Dann überlegen wir ... Jedes Tier hat Tafelspitz, klar. Nur: Vom Lamm hat's noch keiner ausgelöst. Sollen wir es kurz braten? Oder gesotten servieren, so wie man's kennt – bloß eben ein bisschen anders?

Weil ich so arbeite, brauche ich absolut zuverlässige Lieferanten, die genau wissen, was ich will. Was die mir anbieten, das inspiriert mich und mein Team dann wieder zu neuen Ideen. Nur wo was Gutes reinkommt, kommt was Gutes raus.

Dieser Spruch gilt übrigens auch für das Team. Wir haben eine tolle Mannschaft, viele arbeiten schon seit vielen Jahren hier. Acht Köche, zwei Spüler, zwei Lehrlinge, vier Mitarbeiter im Service. Wir arbeiten ausschließlich mit ausgebildeten Fachkräften. Außerdem bilden wir sowohl im Service als auch in der Küche aus, denn nur wer gute Leute auf den Markt bringt, kann vom Markt erwarten, auch wieder gute Leute zu bekommen. Und dass unser Betrieb sich über solche Erfolge freuen kann – dazu haben alle beigetragen, die hier arbeiten.





# Ruinart

LA PLUS ANCIENNE MAISON  
DE CHAMPAGNE



ENJOY RESPONSIBLY

# UND DER GERUCH?

Astrid Mayer im Gespräch mit Simon Albrecht, Gastronomie-Kunden-Berater

DEUTSCHE SEE / BREMERHAVEN







**„Deutsche See“ aus Bremerhaven: 1700 Fachleute für Fisch und Meeresfrüchte. Einkauf und Verarbeitung von 75.000 Tonnen Fisch pro Jahr. Logistik und Vertrieb an 35.000 Kunden. 400 Millionen Euro Umsatz. 22 Standorte. Seelachs für die Kantinen. Handgeangelten Wolfsbarsch für Leute wie Sascha Weiss.**

**Herr Weiss hat uns erzählt, dass er sich am liebsten vom Angebot inspirieren lässt. Gilt das auch für Fisch?** Ja, natürlich. Viele Fische haben ihre Saison, in der sie eine besonders schöne Qualität haben und preislich interessant ist. Ich kenne Sascha Weiss gut, wir telefonieren jeden Abend. Da kommt zum Beispiel nächste Woche ein großer schöner Heilbutt, dann überlegen wir zusammen, wie er den in die neue Karte einbinden könnte. Ich bin ja selber Koch. Alle unsere fünf Gastronomieberater hier in Freiburg sind Köche.

**„Deutsche See“ ist in der Branche offensichtlich ein Begriff. Und wieso eigentlich, „Manufaktur“?** Wir sind, um genau zu sein, der nationale Marktführer. In Bremerhaven sitzt unsere Hauptverwaltung mit der Manufaktur. Und wenn Sie dort die Räucherei besuchen, verstehen Sie, warum wir „Manufaktur“ sagen. Da werden kleine Kunstwerke hergestellt, Muscheltürme, Aalkonfekt, Pulpoquader, Sushi, Wraps, Feinkostsalate ... alles mögliche. Wir haben 3500 Artikel im Portfolio, für den Supermarkt genauso wie für die gehobene Gastronomie.

**Wir sind hier in Freiburg. Noch viel weiter weg von Bremerhaven geht in Deutschland kaum. Wie bekommen Sie das hin, den Fisch hier frisch auszuliefern?** Also: Bis halb eins mittags kann der Kunde bei uns bestellen. Eine Stunde später fährt der LKW in Bremerhaven los. Nachts gegen drei Uhr kommt er hier an. Und früh morgens bringen wir die Bestellungen zum Kunden. Etwas Ware haben wir natürlich auch immer hier im Lager. Wenn wir beispielsweise einen Gastronomen haben, der immer Steinbutt auf der Karte hat und

mittags kommen überraschend viele Gäste, dann bekommt er bei uns auch kurzfristig noch welchen für das Abendgeschäft.

**Das Thema Frische ist ja bei Fischen allgemein ein schwieriges Thema ...** Klar, je nach Fanggebiet und Methode kann es unterschiedlich lange dauern, bis der Fisch beim Händler oder in der Küche ankommt. Frische ist beim Fisch im Allgemeinen eine logistische Herausforderung. Und was heißt „frisch“?

**Ich dachte immer: drei Tage nach dem Fang?** So pauschal kann man das nicht sagen. Unter Eis ist Fisch deutlich länger frisch. Wir haben beispielsweise Rotbarsch und Kabeljau aus Island! Da haben wir Einkäufer, die die schönsten Fische noch vor den Auktionen aussuchen.

**Wenn wir Mittelgebirgler im Norden Urlaub machen, denken wir: Juhu, hier gibt es endlich mal richtig frischen Fisch!** Dann wünsch ich schöne Ferien, aber der Fisch, den Sie da bekommen, ist genau der Gleiche wie der, den man Ihnen in Freiburg vorsetzt. Matjes zum Beispiel muss tiefgefroren werden. Das ist gesetzlich vorgeschrieben. Wenn an der Küste „Frischer Matjes“ auf der Karte steht ... Papier ist geduldig. Vielleicht ist man hierzulande eher unsicher, woran man einen frischen Fisch erkennt. Oder wie man ihn zubereitet.

**Genau das wollte ich schon immer mal wissen: Ist es eigentlich wahr, dass man die Frische eines Fisches an den klaren Augen erkennt?** Jein ... Sie sollten natürlich klar sein. Allerdings ist das Auge mancher Fische auch von Natur aus getrübt, zum Beispiel bei

Nachtjägern wie dem Zander oder dem Wolfsbarsch. Außerdem wird Fisch überwiegend auf 0–2°C kaltem, schmelzendem Eis transportiert, das in die Augen und in die Kiemen geraten kann. Dann wird das Auge trüb und die Kiemen verlieren ihre Farbe. Wenn man das nicht weiß, legt man womöglich einen ganz wunderbaren Fisch beiseite.

Es gibt aber das Karlsruher Neun-Punkte-Schema, mit dem man die Frische gut beurteilen kann. So machen sie das auch in unserer Qualitätssicherung – neben den mikrobiologischen Untersuchungen. Dabei prüfen sie den sensorischen Eindruck, Geruch, Aussehen, Festigkeit und so weiter. Wenn man einen Fisch zum Beispiel hochhebt und er hängt rechts und links schlapp herunter, das sieht nicht so gut aus. Oder wenn Sie in das Fleisch drücken und es bleibt eine Delle zurück.

Die Schuppen müssen alle eng anliegen. Und natürlich auch alle noch da sein. Und, und, und ...

**Und der Geruch?** Erfahrungssache! Küchenchefs haben diese Erfahrung in der Regel.

**Hoffentlich ... Aber jetzt habe ich mal noch eine ganz andere Frage. Über Aquakulturen. Da kursieren ja die unterschiedlichsten Meinungen, und im Grunde weiß man als Verbraucher ziemlich wenig. „Deutsche See“ hat 2010 den Deutschen Nachhaltigkeitspreis für Unternehmen bekommen. Ist das gut?** Diesen Preis bekommen Unternehmen, die auf ökologische und soziale Herausforderungen besonders erfolgreiche Antworten finden. Und ja, das finde ich gut. Zu Aquakulturen gibt es das ASC-Siegel ...

**Wofür steht das? ...** Aquaculture Stewardship Council. Es wird geprüft, ob die Tiere anständig aufwachsen, genug Platz haben, gutes Futter und keine Medikamente bekommen usw. Umweltverbände sehen den Umgang mit diesem Siegel manchmal kritisch, aber es garantiert zumindest, dass die Bestandsschonung berücksichtigt wird. Davon abgesehen hätten wir diesen Preis wohl nicht bekommen, wenn wir nicht weit darüber hinaus gehen würden, auch was die Arbeitsbedingungen unserer Züchter und Fischer angeht übrigens. Und zu Ihrer Frage nach Aquakulturen: Nur mit Wildfang könnte man den riesigen nachgefragten Mengen z. B. nach Wolfsbarsch, Dorade oder Garnelen niemals nachkommen. In vielen Fällen wäre es durchaus möglich, solche Aquakulturen auch in Deutschland zu betreiben, es gibt sie auch. Garnelen, Pangasius, Doraden, auch Stör und Kaviar ...

**Aber?** Viel zu teuer. Und der Ertrag viel zu gering.

**Es gibt ja auch so etwas wie Modelfische, oder?** Natürlich. Der Skrei ist schwer in Mode, Winterkabeljau, besonders fett und schmackhaft. Asiatische Fische, rohe Fische sind im Trend, man verarbeitet sie zu Tartar oder Sushi oder Sashimi. Zum Beispiel aus australischen Bernsteinmakrelen ... oder Lachs von den Faröer-Inseln, die haben eine sensationelle Fettstruktur! Kaisergranate, etwas ganz Besonderes. Oder Rotgarnelen aus Argentinien, die schmecken wunderbar nussig. Man verlangt heute auch eher Teile von Fischen, z. B. die Zunge, das Bäckchen, Rückenstücke, den Schwanz, den Rogen ... Wir sind froh, wenn man wieder wahrnimmt, wie wertvoll Fisch eigentlich ist.









# WOLFSBARSCH IM PERGAMENT



## Zutaten für 4 Personen

4 Wolfsbarschfilets à 160 g (mit Haut ohne Gräten) /  
ca. 200 g Babyspinat oder jungen Mangold /  
verschiedene, kurz in Salzwasser blanchierte Gemüse  
z.B: Fenchel, Kohlrabi, Brokkoli, Junge Möhren... /  
4 Steinpilze à 50 g /  
20 Kartoffelscheiben mit Schale, ca 0,3 cm dick,  
kurz in Salzwasser blanchiert /  
diverse Kräuter, je nach Geschmack und Saison  
zB. Thymian, Rosmarin, Blattpetersilie, Salbei,  
Liebstöckel, Basilikum... /  
4 angedrückte Knoblauchzehen /  
Salz, Pfeffer, Olivenöl /

## Sie brauchen außerdem

4 Bögen gewachstes Pergamentpapier  
ca. 70 cm x 35 cm (alternativ Backpapier) /  
etwas Küchengarn oder Holzwäscheklammern


## Zubereitung

Aus je einem Viertel des Blattspinats und den verschiedenen Gemüsen ein Bett inmitten des Pergamentpapiers legen. Wolfsbarsch salzen und pfeffern und auf das Gemüse legen. Kartoffelscheiben außen herum legen. Kräuter und Knoblauch auf den Fisch legen und alles mit Olivenöl beträufeln.

Nun die Enden übereinanderschlagen und zu einem Bonbon drehen. Das Päckchen wenn möglich mit Küchengarn zubinden, andernfalls mit Wäscheklammern fixieren.

Jetzt bei 220°C für ca. 15 min. in den vorgeheizten Ofen.





Die Päckchen aus dem Ofen auf  
die Teller geben und direkt am  
Tisch aufschneiden.  
Vorsicht, der Dampf ist sehr heiß,  
aber es riecht unglaublich gut.









# WURST MIT KANTEN

METZGEREI KALTENBACH / SCHALLSTADT



**Astrid Mayer im Gespräch mit Wolfgang Kaltenbach**



**Die alteingesessene Metzgerei Kaltenbach aus Schallstadt stellt mit ihren 50 hochmotivierten Mitarbeitern eigenwillige Wurst- und Fleischwaren her. Mutige Zusammensetzungen, Experimentierfreude und spürbare Nähe zur Region - so etwas schmeckt man.**

**Ich habe in der Badischen Zeitung gelesen, Sie machen eine ganz spezielle Wurst mit so einem komischen Namen ...** Sucuk. Das ist eine kroatische Spezialität, eine Bauernsalami, dünn geschnitten, kalt gegessen. Während des Bosnienkrieges kamen viele muslimische Flüchtlinge aus Ex-Jugoslawien hierher, und wir haben daraufhin eine schweinefleisch-freie Linie entwickelt. Wir produzieren einmal die Woche komplett ohne Schweinefleisch und haben im Laden eine abgeteilte Zone. Die Messer mit grünem Griff sind noch nie mit Schweinefleisch in Berührung gekommen, und wir haben auch einen speziellen Wolf dafür.

Und die Merguez ... wir wussten damals nicht, wie man die macht. Ja, und dann kam ein Tunesier von der Stadtgärtnerei mit einem kleinen Beutel und wollte von uns 5 Kilo Merguez. Der hat gesagt: Hör zu, du nimmst 20 % Lamm, 80 % Rind, und du brauchst die und die Gewürze und natürlich den Lamm Darm ... das war spannend für uns! Der erste Kunde war die Mehlwaage in Freiburg. Die haben gesagt: Das kann man nicht essen! Damals, Anfang der 80er, war das für den deutschen Gaumen alles noch viel zu scharf.

**Und dann?** Ja, das hat sich rumgesprochen mit unserer Sucuk und Merguez ohne Schwein, und dann ist ein Geschäft daraus geworden – von dem Tunesier mit dem kleinen Beutel bis heute ... Letzte Woche haben wir an einem Tag 12.000 Stück gemacht. Mittlerweile schicken wir die Sucuk und auch ähnliche Produkte nach Berlin, nach Korsika, Österreich, wir haben 500 Kunden, die online bestellen. Deren Namen enden alle auf „-vic“.

**Aber Sascha Weiss ist nicht deswegen zu Ihnen gekommen, oder?** Nein. Ihn kennen wir noch von der Krone in Biengen. Die Chemie hat gestimmt. Die Wolfshöhle ist einfach spannend. Lammtafelspitz zum Beispiel, das gibt es nirgends sonst. Das ist winzig klein, 80 g, für viele ist der Aufwand viel zu groß, daraus was zu machen. Beim Rind wiegt so ein Tafelspitz an die 2 Kilo.

**Und was haben Sie sonst für Kunden?** Wir beliefern die Gastronomie. Von der Pizzeria bis hin zum Feinschmeckerrestaurant.

**Wo kommen Ihre Tiere denn her?** Die Lämmer kommen vom Plattenhof in St. Peter, Familie Dold, die haben 700 Lämmer. Wenn die anrufen und sagen: Wir haben eine Kuh, ein Kalb, ein Lamm – das nehme ich immer. Grundsätzlich. Da weiß ich, das kommt von rings um den Hof. Und aus Opfingen vom Schäfer Gutekunst. Nur wenn es mal nicht reicht, muss ich über den Großhändler einkaufen. Am liebsten aus Deutschland, manchmal auch aus Neuseeland. Die Rinder kommen aus Baden-Württemberg oder Bayern. Die Schweine kommen aus der Region Schwäbisch Hall und werden am Kaiserstuhl geschlachtet. Wenn wir mehr brauchen, kaufen wir deutsche Schweine von einer Großzerlegung in Pforzheim.

**Wo Sie gerade von Schweinen sprechen: Was ist eigentlich ein Mangalitza-Schwein?** Ein ungarisches Wollschwein. Sehr fett, wiegt bis 300 Kilo. Hat ein tolles Aroma. Da braucht man im Grunde nur Salz und Pfeffer. Gibt es übrigens auch in der Wolfshöhle.



**Sagen Sie mal, aus Frankreich kenne ich das Mouton, ein großes Lamm, das schmeckt viel kräftiger, warum gibt es das hier eigentlich nicht?** Das will hier keiner. Man will Lamm essen, aber es darf nicht nach Lamm riechen. So ein größeres Lamm wie das Mouton hat schon ein anderes Aroma. Aber der Weiss würde das machen, der traut sich was. Letzte Woche haben wir für ihn noch Stör mit Buche geräuchert. Da will er danebenstehen und sagen, wann der Stör rauskommt. Damit der Fisch genau das Aroma bekommt, was er will.

**Haben Sie auch Geflügel?** Ja, natürlich. Wir haben seit dem Frühjahr 600 Freilandgänse in Stegen beim Ein-Mann-Betrieb von Klaus Rebmann. Der zieht sie für uns auf, für Weihnachten. Ebenso Landhühner, Puten, 200 Enten ... Für die SWR1-Sendung „Pfännle“ haben wir dort extra 250 Landhühner eingestallt. Siebert im Elsass ist unser Geflügelzulieferer für die Gastronomie: Maishühner, Perlhühner, aber auch Kaninchen und Stallhasen. Da wird das Geflügel zehn Tage älter als in deutschen Geflügelfarmen, das macht sehr viel aus am Geschmack.

**Wie wichtig ist es eigentlich, ein Tier korrekt zu zerteilen? In Frankreich zum Beispiel, da sehen die Metzgereien ja ganz anders aus als in Deutschland. Da sieht man, dass es tote Tiere sind. Bei uns sehen die Auslagen aus wie ...** genau: wie in einer Apotheke. Zu meiner Lehrzeit kannte man vier Teile von einer Keule: Oberschale, Unterschale, Nuss und Hüfte. Fertig. Der Schweizer Schnitt hat dann aus einer Keule schon 20 Teile gemacht. Dann kam das mit dem Grillen und Kochkurse

überall, so Leute wie Tim Mälzer, und es kamen immer mehr Schnitte, american cuts zum Beispiel. Da hat man natürlich auch eine ganz andere Ausbeute, wenn man ein Tier kundig zerteilt. Früher wäre das alles Suppenfleisch geworden, was man heute als Steak verkaufen kann.

**Sie haben eine Menge ausprobiert, oder?** Die Leute wissen oft gar nicht, wie Fleisch eigentlich schmeckt. Wir haben uns schon früh entschieden, Geschmacksverstärker wegzulassen, auch Zucker. Dann haben Sie wieder ein Fleisch, das erkennbar ist. Wir hatten damals erstmal granatenmäßige Einbrüche. Die Großkunden haben gesagt: Geht nicht! Wir haben viel Druck gekriegt. Dann haben wir experimentiert. Jeden Abend haben wir heiß diskutiert, mit dem Meister, dem Gerhard Schlatter, den Mitarbeitern ... Zum Beispiel wussten wir nicht, dass man viel weniger Salz braucht, wenn man keine Geschmacksverstärker nimmt. Wir hatten immer 24 g Salz pro Kilo Wurstmasse. Ohne Verstärker schmeckt die Wurst bei der gleichen Menge total versalzen. Heute nehmen wir noch 18 g.

Mit Verstärker schmeckt alles gleich. Unsere Wurst hat Kanten, da schmeckt man den Pfeffer, den Knoblauch ... wie beim Weiss: Der hat auch keine Angst vor starken Geschmäckern. Wir sind bei der Linie geblieben und ein halbes Jahr später war der Erfolg da. Das waren alles wichtige Erfahrungen.







# LIEBE ZUR KREATION



**Die besten Zutaten zu finden, das ist die große Herausforderung.  
Mit handwerklicher Präzision und viel Liebe zum Detail entstehen so unsere Gerichte.**













# **DIE JUNGEN WILDEN AUS DER KÜCHE**

**Lukas Frysch, Saucier / Marie-Luise Wagner, Entremetier /  
Tilman Sartorius, Gardemanger /  
Andreas Schott, „der Mann am Pass“ / Simon Kupfer, Patissier**





**Speckbrot.** Lukas Frysch, Saucier. Jahrgang 1989, seit 2013 im Team. Idealer Begleiter: 2015 Tüllinger Sonnenbrunnen, Gutedel Kabinett trocken / Karl-Heinz Ruser, Tüllingen oder auch Urtrunk, Brauerei Ganter





**Ziegenkäseburger.** Marie-Luise Wagner, Entremetier. Jahrgang 1990, seit 2012 im Team.

Harmoniert mit: 2014 Badenweiler Römerberg, Chardonnay Qualitätswein trocken / Josef Walz, Heimersheim



**Rinderleiter mit Kartoffelpüree und Pfifferlingen.** Tilman Sartorius, Gardemanger. Jahrgang 1983, seit 2010 im Team  
Unsere Weinempfehlung: 2012 Cabernet Sauvignon & Merlot ZEIT, Qualitätswein trocken / Weingut Abril, Bischoffingen





**Kalbsschwanz mit Trüffel und Blätterteig.** Andreas Schott, „der Mann am Pass“. Jahrgang 1982, seit 2013 im Team  
Dazu passt: 2012 Malterer Qualitätswein trocken (Cuvée aus Freisamer und Weißburgunder) / Bernhard Huber, Malterdingen



**Armer Ritter mit Zwetschgen und Nussbuttereis.** Simon Kupfer, Patissier. Jahrgang 1991, seit 2016 im Team  
Kombiniert mit: 1998 Ruländer Beerenauslese / Weingut Fischer, Nimburg











SKULPTUR DES SARDISCHEN BILDHAUERS GIGI PORCEDDU





**Auch bei uns finden Sie perfekte  
Kompositionen aus 7 Gängen.**

**Erleben Sie die Faszination Porsche bei uns  
im Porsche Zentrum Freiburg.  
Wir freuen uns auf Ihren Besuch.**



**PORSCHE**

**Porsche Zentrum Freiburg**

Sportwagen-Zentrum Freiburg  
GmbH & Co. KG  
Basler Straße 94  
79115 Freiburg  
Tel.: +49 761 4902-911  
Fax: +49 761 4902-912  
E-Mail: [info@porsche-freiburg.de](mailto:info@porsche-freiburg.de)  
[www.porsche-freiburg.de](http://www.porsche-freiburg.de)



# SO RICHTIG TRENDY WERDEN WIR NICHT



Astrid Mayer im Gespräch mit Thomas Walz





**Die Familie Walz baut seit 300 Jahren Wein rund um Heitersheim an. Früher als Allrounder: Äcker, Vieh, Reben und Ausschank. Heute als Experte für Markgräfler Weine auf rund 14 Hektar, 100.000 Flaschen jährlich. Kein Jahr ist wie das andere. Aber der Name Walz ist mit dem Weinbau im Dorf untrennbar verflochten.**

**Wie wird der Wein dieses Jahr, Herr Walz?** Das sag ich Ihnen im Dezember! Wir haben Weinberge, die die Feuchtigkeit wunderbar weggesteckt haben und wo wir vieles richtig gemacht haben. Zum Beispiel mein Grauburgunder am Rosenberg – der gefällt mir unheimlich gut.

**Ich freu mich schon drauf! Wo geht Ihr Wein denn hauptsächlich hin?** Wir vermarkten 60 Prozent an Privatkunden. Die sind uns ganz besonders wichtig, denn von denen bekommen wir unmittelbare Rückmeldungen, oft schon direkt bei der Weinprobe. 20 weitere Prozent gehen an den Handel und 20 Prozent an Restaurants. Entweder direkt oder über einen Gastronomiezulieferer, der bundesweit Delikatessen liefert, mit einem Weinkatalog so dick wie ein Telefonbuch ... aus jeder Weinregion der Welt zwei Winzer. Wir sind einer von den beiden Betrieben aus Baden, die dabei sind.

**Wow, wie haben Sie das denn geschafft?** Ich denke, das hat viel mit der persönlichen und langfristigen Kontaktpflege zu tun. Man muss wissen, was der Kunde will. Sascha und Manuela Weiss von der Wolfshöhle zum Beispiel, die geben mir viele direkte Rückmeldungen und wir sind immer in engem Austausch. Da kann ich gut überlegen, was dort gerade in das Konzept passt und Vorschläge machen.

**Und was passt ins Konzept der Wolfshöhle?** Sascha und Manuela Weiss mögen gern aromatische Weine mit Nachhall. Sie geben dem Wein Zeit und brauchen nicht die ganz jungen, frischen. Zum Beispiel ruft die Manuela an und sagt, sie machen ein neues Dessert. Mit Quitten. Da hatten wir im privaten Archiv noch eine 2006er

Weißburgunder Auslese, nicht so mächtig und überladen, wie vielleicht eine Trockenbeerenauslese ... zu diesem Dessert hat dieser reifere Wein einfach perfekt gepasst. Auch wenn ich mit meiner Frau essen gehe, studieren wir natürlich erst einmal die Weinkarte. Wenn ich sehe: inhabergeführtes Lokal, fünfzehn verschiedene Weißburgunder, aber nur zwei, drei Grauburgunder, dann ist ja klar, was der gern trinkt. Dem bringe ich dann mal eine Flasche Weißburgunder vorbei, von dem ich überzeugt bin. Über solche direkten Wege pflege ich gern meine Kundenkontakte. Wir haben ja schon in der unmittelbaren Umgebung wunderbare Adressen: am allernächsten das Landhotel Krone nur drei Häuser weiter, und den Löwen, auch in unserer Straße. Im Markgräflerland gibt es viele sehr, sehr gute Lokale.

**Könnten Sie sagen, wie bei Ihnen der Wein entsteht?** Ich habe von jedem Wein eine bestimmte Vorstellung. Schon im Frühjahr entsteht ein Bild vor meinen Augen und wird im Sommer dann präziser, je nachdem wie sich die Weinberge und die Reben entwickeln. Das Wetter beeinflusst Wachstum und Boden und damit die Qualität und Eigenart der Trauben. Die Vorstellung davon, was aus ihnen für ein Wein wird, bildet sich langsam heraus, und je konsequenter ich an ihr dranbleibe, umso zufriedener bin ich mit dem Ergebnis. Ich beobachte das ganze Jahr über ganz genau. Auch das Unvorhersehbare. In der Natur ist nicht alles planbar.

**Sie konzentrieren sich also eher auf die Lage? Weniger der Cuvée-Gedanke, mehr die einzelne Parzelle?** Genau. Ich gehe immer mehr weg von den klassischen Prädikaten, dafür hin zu den einzelnen Herkünften.

Die einzelne Parzelle versuche ich so zu entwickeln, dass sie dem entspricht, was die Natur eben in dem Jahr gebracht hat. Mein Betrieb hat sich ja zwischen Badenweiler und Staufen ausgedehnt. Da gibt es ganz unterschiedliche Lageneigenschaften. Der Weißburgunder zum Beispiel kommt in neun von zehn Jahren immer vom gleichen Platz hier in Heitersheim. Hier ist der Boden etwas leichter und erwärmt sich schneller. Da bekommt der Wein mehr Fruchtigkeit, Cremigkeit und mehr Volumen, während der Grauburgunder vom Rosenberg in Zunzingen schlanker und rassiger wird. Je mehr wir diese Eigenarten der Naturgegebenheiten erkennen, umso schöner wird der Wein. Aber diese Art zu denken und zu arbeiten kam nicht über Nacht, die hat sich nach und nach entwickelt.

**Ist das eine allgemeine Entwicklung? Vor zehn Jahren hatte ich den Eindruck, hier im Markgräflerland wird ganz stark experimentiert, neue Sorten, neue Cuvée-Weine ...** Ich habe das ausprobiert, aber wir haben Cuvée-Weine wieder aufgegeben. Unsere Kunden, vor allem die im hochwertigen Sektor, wissen genau, was sie wollen. Und die Betriebe sind wieder individueller geworden. Es gibt ja viele Lichtgestalten im Weinbau, die nicht dem Mainstream mit der „schlanken Linie“ hinterherlaufen. Ich finde es zwar ganz klasse, was die junge Pinot-Generation alles ausprobiert, aber vielleicht werde ich auch einfach älter und bewege mich wieder hin zu den ganz klassischen Strukturen.

**Sie sind ja auch in einer alten Tradition verwurzelt.** Mehr als 300 Jahre alt, ja. Ich hätte zum Beispiel meinen neuen Holzfasskeller nicht mit Sichtbeton und Glaswand gestaltet, das passt einfach nicht hierher und gefällt mir

nicht. Diese alte Probierstube, in der wir jetzt sitzen, das war früher die Gastwirtschaft. Und unser Verkaufsraum, das ist die umgebaute alte Scheune. Wir verändern uns natürlich und sind offen für neue Gedanken, aber so richtig trendy werden wir nicht.

**Wie kommen denn dann die neuen Gedanken in Ihren Betrieb?** Ich bin Sprecher der badischen Weingüter und Vizepräsident vom badischen Weinverband. Das macht mir Spaß – ganz einfach. Netzwerke bilden, den Berufsstand stärken ... Wir bilden auch jedes Jahr zwei Winzer aus, die halten den Betrieb jung und flexibel.

**Man muss sicher auch wachsen, um den Anforderungen zu genügen?** Als ich den Betrieb übernommen habe, wollte ich eine Größe, die mir die Möglichkeit gibt, mit Fachkräften zu arbeiten. Neben Teilzeitkräften habe ich einen Kellermeister und einen Weinbaumeister fest angestellt. Man bekommt schnell so einen Tunnelblick, wenn man allein vor sich hinwerkelt. Die beiden haben viele gute Ideen, und natürlich gebe ich mir Mühe, nicht den Patriarchen raushängen zu lassen. Meine Mitarbeiter spielen mit. Wir versuchen alle, unsere Weinberge Tag für Tag und Jahr für Jahr aufmerksam wahrzunehmen und ihre Eigenarten und die Eigenarten des Jahres zu begreifen.



LETZTE LESE IN DIESEM JAHR – DA STECKT VIEL SONNE DRIN







**Ein herzliches Dankeschön unseren Partnern**

**Weingut Abril /** Bischoffingen

**Getränke Michael Braun /** Bad Krozingen

**Deutsche See /** Bremerhaven

**Edeka C&C Großmarkt /** Freiburg

**Brauerei Ganter /** Freiburg

**Weingut Dr. Heger /** Ihringen

**Weingut Huber /** Malterdingen

**Metzgerei Kaltenbach /** Schallstadt

**Großküchen Jung /** Ihringen

**Lieler Schlossbrunnen /** Liel

**Juwelier Nittel /** Freiburg

**Porsche Zentrum /** Freiburg

**Weingut Karl-Heinz Ruser /** Lörrach-Tüllingen

**Glasmanufaktur Rudolph GbR /** Schallstadt

**Ruinart Champagne /** Epernay, Frankreich

**Sparkasse Freiburg /** Nördlicher Breisgau

**Weingut Walz /** Heitersheim

**© 2016**

**Corporate Publishing in der edition rombach**

Im Auftrag von:  
Restaurant Wolfshöhle  
Sascha Weiss  
Konviktstrasse 8  
79098 Freiburg

Herausgeber: Sascha Weiss  
Konzeption und Fotografie: Michael Wissing, BFF  
Fotoassistent: Paul Jaroslawski  
Layout und Satz: Birgit Fesenmayr  
Redaktion: Vita Funke und Astrid Meyer  
Herstellung: Corinna Gabrisch  
Druck: Poppen & Ortmann  
Printed in Germany





## **WOLFSHÖHLE**

Konviktstraße 8, 79098 Freiburg

T +49 761 30303

[info@wolfshoehle-freiburg.de](mailto:info@wolfshoehle-freiburg.de)

[www.wolfshoehle-freiburg.de](http://www.wolfshoehle-freiburg.de)