

Rezept des Monats: Königinpastete

# Huldigung im Felsenkeller



Foto: Ebi Clara-Bay

*Küchenchef Konrad Ortlieb weiß königlich zu kochen – das beweisen seine gleichnamigen Pasteten.*

■ VON HANS OTTO FEHR

Sie leuchtet aus alten Zeiten herüber. Die schon vom Namen her vielversprechende Königinpastete war fester Bestandteil bürgerlicher Familientafeln, wenn es etwas zu feiern gab. Wenn nicht eine gute Suppe, dann war sie die bevorzugte Vorspeise. Gefüllt mit einem Ragout fin war die Königinpastete im Badnerland weit verbreitet, ja zuhause. Für unseren Küchenchef Konrad Ortlieb (48) vom Felsenkeller in Staufen gehörte sie zum täglichen Brot. Anfang der 70er-Jahre in Horben, im damals

renommierten „Engel“ (der jüngst abgerissen wurde) lief der Klassiker „wie geschmiert“, wie er sich erinnert. Es war die Zeit der großen Schnitzel und des besonders beliebten Toasts Hawaii. Das Hawaii-Toast hat sich in der Gastronomie recht gut gehalten; die Königinpastete ist dagegen weitgehend verschwunden, ja sogar in Vergessenheit geraten.

Über ihren Untergang braucht man nicht lange zu rätseln. Zwei Gründe liegen auf der Hand: Sie ist ein Opfer der Nouvelle cuisine geworden, die mit der Königinpastete nicht viel anzufangen wusste. Alte Gerichte wur-

den damals schnell aussortiert, und für eine große Innovation eignete sich die Königinpastete auch nicht. Als Vorspeise wäre sie den minimalistisch orientierten Küchenchefs außerdem zu mächtig gewesen. Als zweiter Grund erweist sich die allgemeine Hektik der heutigen auf Schnelkküche getrimmten Gastronomen. So leicht die Herstellung der Pastetenfüllung auch sein mag, sie verliert rasch an Qualität, wenn sie nicht frisch zubereitet ist. Immer nur aufkochen, wie beim Gulasch geht hier nicht, wo es sich (siehe Rezept) um empfindliche Bestandteile wie Kalbs- und Geflügelfleisch, Zunge, Champig-

non, sogar Bries, oder saisonbedingt um Spargel handelt. Genau genommen: Das ist doch ein edles Gericht. Und passend in unserer Zeit, in der die Küche vor allem frisch, leicht und aromatisch sein soll. Oder es ist so: Da die Bäcker noch immer Blätterteigtaschen herstellen, ist zu vermuten, dass die Königinpastete in der badischen Privatküche ein Geheimleben führt.



*Königinpasteten sind insgeheim immer noch ein Renner.*

Altmodische Gerichte und Rezepte, so lässt sich beobachten, sind inzwischen nicht mehr wie früher von der Hand zu weisen. In der Regel nur etwas anders strukturiert, sind viele von ihnen wieder gefragt, ein Umdenken hat offenbar eingesetzt: Wir nennen nur Kinnbäckle und Ochschwanzragout, die es inzwischen in den besten Häusern gibt, manchmal geht's aber auch hier daneben. Solche Gerichte gelingen eben nur, wenn man mit der nötigen Sorgfalt dran geht. Es geht dabei um die Wiederentdeckung originärer Aromen. Entscheidend sind dabei die Grundprodukte, die müssen stimmen.

Ortlieb hat das schon früh mitbekommen, bei der Familie Frey im Rebstock in Denzlingen, wo er nach der Engel-Zeit arbeitete, danach bei Feinkost-Stähle in Freiburg. Damit war die Richtung in die Region angezeigt, die Ortlieb 1989, als er sein eigenes Gasthaus in Staufen aufmachte, einschlug. Er baut auf regionale Produkte und regionale Rezepte. Davon ist er „mit Haut und Haar“ überzeugt. Dass er schließlich der Vereinigung „Bestes vom Bauern. Schmeck den Süden“ bei-



*Das rustikale Gewölbe des Felsenkellers in Staufen.*

getreten ist, war nur konsequent. Jetzt ist er von dieser Vereinigung als Koch des Monats ausgezeichnet worden. Seine Speisekarte musste er deshalb nicht ändern. Tatsächlich haben wir nirgendwo ein so total regional ausgerichtetes Restaurant gefunden wie den Felsenkeller. Das Fleisch stammt vom Hinterwälder Weiderind oder vom Schwäbisch-Hallischen Ökoschwein, der Schinken vom Münstertäler Biolandschwein, der Frisch- oder Landkäse von einem Demeterbetrieb aus Seefeld, und selbst beim Fisch erliegt Ortlieb nicht der Versuchung der Meere. Er schwärmt von seinen Felchen, Hecht, Huche, Lachsforelle und dem Bachforellenkaviar dazu, frisch gefangen im Bodensee, in Alpirsbach, Umkirch und Münstertal. Schön, wenn man weiß, woher die Produkte, die man verkauft, stammen. Aber das ist auch mühsam. Ortlieb sagt zwar mit einigem Stolz, dass er seit dreizehn Jahren nicht mehr auf dem Großmarkt war, dass aber auch die Beschaffung der Öko-Produkte zeitlich sehr aufwendig ist. Immer wieder trifft er auf neue Bio-Betriebe und Bio-Metzger, sodass es, soweit es sich um einen eher kleinen, familiär ausgerichteten Betrieb wie den Felsenkeller handelt, nirgends zu Engpässen mehr kommt, wie das früher der Fall war.

**i** Hotel-Gasthaus Am Felsenkeller, Albert-Hugard-Str. 47, 79219 Staufen, Montag geschlossen, sonst täglich von 17 bis 24 Uhr geöffnet. Im Sommer auch Gartenwirtschaft. Telefon 07633/6285, E-Mail: info@am-felsenkeller.de, Internet: www.am-felsenkeller.de.



**Peterstaler** Die Energie-Quelle. **Ausgezeichnet** ...auch 2007 „sehr gut“.

