

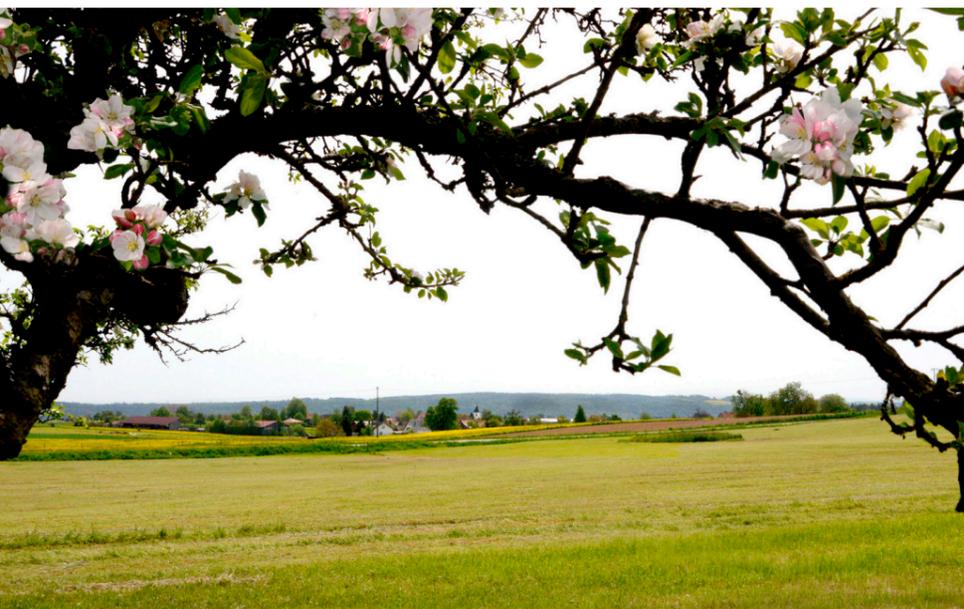
Warum uns Regionalität und Frische so wichtig sind

Der Löwen in Schönbronn hat sich drei Schmeck-den-Süden Löwen auf die Fahne geschrieben und so setzt er auch auf drei Löwen auf der Speisekarte. Ob heimische Fischarten wie Forelle und Saibling aus Beihingen bei Haiterbach, der Schweinebraten aus dem Nachbarort Oberhaugstett oder das Gemüse von der Familiengärtnerei Kaiser in Überberg, der Löwen legt großen Wert auf Regionalität und bekannte Lieferanten aus der Umgebung. Jeder kennt sich, jeder schätzt sich. „Vielleicht ist das Kilo von der kleinen, regionalen Fischfarm etwas teurer als das vom Großhändler, aber dafür kennen wir den Produzenten persönlich und es besteht ein freundschaftliches Verhältnis. Das ist mir, als geselliger Mensch, mindestens genauso wichtig wie der finanzielle Aspekt“, so Friedi Rentschler. Beim genauen Hinschauen relativiert sich dieser Preisunterschied sogar. Denn dadurch, dass die Lieferanten ortsansässig sind, kommt auch der ein oder andere selbst zum Essen vorbei oder feiert mit der Familie im Restaurant. Unter diesem Aspekt stellt sich letztlich die Frage: „Ist der Großmarkt vielleicht sogar die teurere Variante, vor allem im Verhältnis zum Mehrwert der örtlichen Nähe?“ Fairer Weise muss erwähnt werden,

dass der südeuropäische Einfluss in der Löwen-Küche oftmals nicht ohne mediterrane Komponenten auskommt. „Vor allem in Sachen Salzwasserfische greifen wir natürlich auf den Großhändler zurück. Wichtig ist uns dabei, dass der Fisch von guter Qualität ist und nicht aus hochgezüchteten Aquakulturen stammt“, meint Sebastian Thum, Teil des jungen Küchen-Teams. „Auch das ein oder andere hochwertige Steak aus Südamerika wird weiterhin den Weg auf unsere Speisekarte finden! Das ist aus unserer Sicht auch nicht der zentrale Punkt, sondern, den absoluten Großteil der Produkte aus der näheren

„wir kennen den Produzenten persönlich und es besteht ein freundschaftliches Verhältnis.“

Umgebung zu beziehen. Wir sprechen hier von etwa 85 Prozent“, so Friedi Rentschler weiter. In der Region Nordschwarzwald ist das einfach zu realisieren. Denn sehr modern aufgestellte, jung besetzte und motivierte Zulieferer in der unmittelbaren Umgebung sind reichlich vorhanden. Das ist ein Zusammenspiel, das auf gegenseitigen Anklang trifft. „Wir arbeiten seit Jahren mit dem Löwen zusammen. Bereits beim Vater, Walter Rentschler, haben wir unsere wöchentlich frisch geschlachteten Fleisch- und täglich produzierten Wurstwaren geliefert. Unser komplettes Personal stammt aus der Region, jeder kennt jeden. Bauer, Metzger, Verkäuferin an der Theke, Gastronom oder Kunde. Fast jeder duzt sich. Das birgt natürlich auch Verantwortung. Verantwortung für Qualität und Frische.



Streuobstwiese Schönbronn



Fischfarm Braun in Beihingen

Unser Ziel ist es, dieser gerecht zu werden!“, meint Wolfgang Seeger, Chef der Metzgerei Sonne in Oberhaugstett.

Monika Braun von der Fischfarm Braun in Beihingen sieht das ähnlich: „Wir beliefern hauptsächlich kleinere gastronomische Betriebe und Privatkunden. Das macht Freude, weil dadurch Überfischung und der ‚Normdruck‘ wegfallen. Wir haben Zeit, uns mit, in unseren Augen, sinnvolleren Sachen zu beschäftigen. Wie etwa mit der Frischwasserzufuhr für unsere Becken, wodurch wir keinen künstlichen Sauerstoff zugeben müssen.“ Normdruck? Ja, im Großmarkt besteht immer die gleiche Norm. Wiegt der Fisch mal nicht auf das Gramm gleich viel wie der andere, fällt er aus der Norm. Ein immenser Druck, der hauptsächlich durch Quantität der Fischbecken aufgefangen werden kann. Logische und direkte Folgen wären Massenproduktion und Krankheiten unter den Fischen. Regulieren könnte man dies nur, wenn wieder auf Medikamente und spezielles chemisches Fischfutter zurückgegriffen werden würde. „Das war nie ein Thema für uns. Wir sind sehr zufrieden mit dem, was wir hier in Beihingen nun in der dritten Generation aufgebaut haben. Wir haben

sehr viele Stammkunden und freuen uns über Neue, doch alles in einem ‚normalen Maß‘.“ In ihrem Hofladen verkauft die Familie Braun stets frische Ware. Fleisch und Fisch wären also abgedeckt. Bleibt das, was aus dem Boden kommt und für die vegetarische und vegane Küche elementar ist. Obst und Gemüse. Der Löwen Kräuter- und Gemüsegarten, sowie die Streuobstwiesen bringen mittlerweile eine beachtliche Menge an selbst angebautem Obst und Gemüse hervor. Jedoch bei weitem nicht in ausreichender Menge – vor allem, da der Großteil des Obstes für die jährlich zu brennenden Schnäpse verwendet wird. Aber auch hierfür gibt es eine Lösung in der näheren Umgebung. Die Gärtnerei Kaiser in Überberg ist ein familiengeführter Betrieb und für einen solchen produzieren sie mittlerweile im großen Stil - jedoch ohne die kommerziellen Bedingungen und Verpflichtungen. „Kartoffeln, Gurken, Tomaten und vieles mehr ... insbesondere im Sommer brauchen und wollen wir uns keineswegs vor den südlichen Ländern verstecken. Im Winter gestaltet sich das alles ein wenig schwieriger, aber auch hier sind wir technisch und fachmännisch seit jeher so aufgestellt, dass wir auf unseren Feldern und in unseren Gewächshäusern nicht auf null gehen“, sagt Simon Kaiser. „Wir haben in Deutschland keine mediterranen Temperaturen, das heißt Orangen oder gar Ananas werden immer schwierig sein anzubauen. Natürlich kaufen wir in diesen Fällen auch zu. Die Frage ist nur, brauchen wir immer Südfrüchte?“ Er hat mittlerweile den Familienbetrieb in Überberg übernommen und geht mit seiner Art Obst und Gemüse anzubauen einen weiten Bogen um die Massenproduktionen und Monokulturen. In ihrem Hofladen in Altensteig-Überberg verkaufen sie allerlei Regionales.

Das alles zusammengenommen macht es auch in Schönbronn fast unmöglich, der Regionalität aus dem Weg zu gehen. Wenn man so will, werden wir dazu aufgefordert, regional ausgerichtet zu sein.

Schönbronns Bienen, fast so fleißig wie seine Bewohner



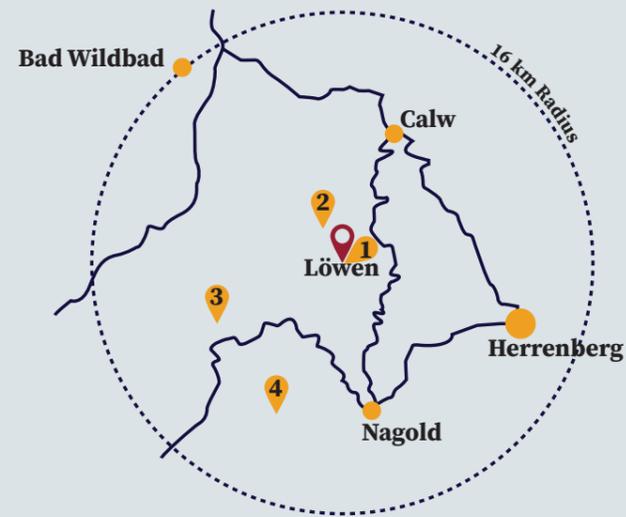
Helga Kugel, Imkerin

Es summt gewaltig auf Schönbronns Wiesen und an den Waldrändern. Und das liegt in diesem Fall nicht daran, dass der Liederkranz zu einem kleinen „Ständchen“ bittet, oder der Posaunenchor zum Marsch in den Biergarten bläuft. Nein, das liegt in den letzten Monaten an einem wiedergewonnen Kult. Ein Kult, der vor nicht allzu langer Zeit fast vom Aussterben bedroht schien. Die Rede ist von Bienen und Honig. Waldhonig und Blütenhonig von den Bienen am Waldrand fleißigst zusammengetragen und vom Nachbarn um die Ecke produziert. Früher Normalität auf dem Land, die in den letzten Jahren eine Art „Renaissance“ erlebt! Denn klar ist: Qualität hat seinen Preis. Einen Preis,

den viele Leute nicht mehr bereit waren zu zahlen. Was war die Folge? Na klar, wie überall: Industrielle Massenproduktionen für die Discounter, die dann wiederum Preisdumping betrieben. Und der kleine Imker um die Ecke mit seiner kleinen Honigschleuder und seinen fünf Bienenvölkern? Keine Chance.

Doch was jetzt passierte gleicht schon fast einem Märchen, einem romantischen Märchen, einem Märchen welches eben durch die aktuelle Situation und die aktuellen Geschehnisse beschleunigt wurde.

Die Menschen fangen nämlich an sich wieder auf ihre Heimat, auf ihre Werte zu besinnen. Die Menschen fangen wieder an das wertzuschätzen was sie haben und nicht das zu vermissen was sie nicht haben. Gastronomie, die auf Regionalität setzt und Coronabeschränkungen, die zusätzlich als Katalysator wirkten. Und plötzlich wird der Honig wieder dort gekauft, wo man weiß, wer ihn geschleudert hat. Und das darf auch seinen Preis haben. Denn nur so bringen wir das in Einklang, was fast verloren schien. Nämlich unseren Ort und letztlich auch unsere Imker und Imkerinnen mit ihren Bienen und Bienenvölkern in und um Schönbronns.



Unsere Lieferanten, regionaler geht nicht.

1. Imkerin Helga Kugel, Schönbronn.
2. Metzgerei Seeger, Oberhaugstett.
3. Gärtnerei Kaiser, Überberg.
4. Forellenzucht Braun, Beihingen.

INTERVIEW

Interview mit unserer Imkerin Helga Kugel

Löwen-Magazin: Hallo Helga, vielen Dank, dass Du Dir heute an diesem herrlichen Tag Zeit für uns genommen hast. Wie geht es Dir und wie geht es Deinen fleißigen Helfern?

Helga: Vielen Dank für die Einladung. Mir geht es gut und die Kleinen sind auch putzmunter. Erst vor kurzem haben sie eine neue Königin bekommen!

Löwen-Magazin: Ahh verstehe, dann sind jetzt alle gerade sehr engagiert bei der neuen Chefin einen guten ersten Eindruck zu hinterlassen! Sehr schön. Du sprichst gerade von einer neuen Königin. Heißt das, du hast nur ein Volk?

Helga: Nein, da bin ich dann doch schon fast ein groß gewachsener Konzern dagegen (lacht). Ich habe mittlerweile sieben stolze Völker in und um die Wälder Schönbronns.

Löwen-Magazin: Wow, sehr beeindruckend. Das klingt nach jeder Menge Arbeit?

Helga: Ja unter uns gesagt ist es schon nicht gerade wenig zu tun, vor allem weil immer mehr natürliche Feinde hinzu kommen, wie etwa die Varroamilbe. Da gibt es schon einiges an Mehrarbeit. Aber wir hier im Schwabenland sagen nicht, dass es viel Arbeit ist, denn bei uns

herrscht immer noch die Idee vom „Schaffen als Hobby“. (lacht)

Löwen-Magazin: (lacht). Ja, ist mir bekannt. Wie kamst Du eigentlich zur Imkerei und zur Herstellung von Honig?

Helga: Da muss ich ein wenig weiter ausholen. Seit meiner Kindheit habe ich eine tiefe Verbindung zur Natur, zu Tieren, Wald und Blumen. Lange Zeit habe ich mich um Kühe, Kälber und Pferde gekümmert und habe dann nach und nach auch die Bienen für mich entdeckt. Sie haben mich schon seit langem fasziniert und inspiriert. Was sie alles leisten mit ihrem kleinen Körper – wirklich beeindruckend! Und irgendwann habe ich mir gedacht: „So ein eigener Honig, das wäre noch die Krönung“. Und nun ist aus der anfänglichen „Schnapsidee“ Realität geworden.

Löwen-Magazin: Ja, wie immer. Die „Schnapsideen“ sind meistens letztlich dann die Besten! Wie lief dein „Imker-Werdegang“ dann weiter?

Helga: Ich habe dann anschließend im Jahr 2014 einen Anfängerkurs im Imkereiverein Nagold absolviert, inklusive Honigschulung. Dadurch war ich bereits offiziell Imkerin. Von Ende 2019 bis Mitte 2020 habe ich noch an der „Qualifizierung zur

Fachberaterin für Bienenprodukte“ teilgenommen und bin somit nun auch Fachberaterin!

Löwen-Magazin: Steckt da von deiner Seite aus eine Intention oder ein tieferer Beweggrund dahinter?

Helga: Absolut, mein Ziel ist es, Bienen, Mensch und Natur näher zusammenzubringen. Ich biete Vorträge zum Thema „Bienenfreundlicher Hausgarten“ an und möchte erzählen was die Bienen für uns tun und zeigen was wir für die Bienen tun können.

Löwen-Magazin: Und hast Du auch schon eine Idee in welchem Rahmen du das durchführen willst?

Helga: Ja. Die Idee ist, dass ich in einer kleinen „Wachswerkstatt“ Workshops zur Herstellung von Kerzen, Wachstüchern, Backwachs und Möbelpolitur anbiete und so den Leuten zeige, was alles rund um Bienen und Wachs möglich ist.

Löwen-Magazin: Tolle Idee, tolles Thema, toller Honig. Wir sind auf jeden Fall dabei und freuen uns auf die weitere Zusammenarbeit. Vielen Dank für das Interview und bis bald!

Helga: Danke Euch und bis bald!



Tradition bewahren, Modern bleiben

SCHÖNBRONN/Schwarzwald

Archivfoto, Gasthof Löwen. 1966

Bereits im Jahr 1815 wurde der Löwen in Schönbronn erbaut und gegründet. Eine sehr lange Zeit mit vielen Veränderungen, Umstrukturierungen, stets neuen Ideen und alten Werten, die immer wieder aufgegriffen wurden.

Das Haus hat zwei, wenn man den Krieg von 1871 mitzählt, sogar drei Kriege miterlebt und steht bis heute an der bekannten Stelle. Weltwirtschaftskrisen und Landsterben zum Trotz, sind viele Dinge umstrukturiert und modernisiert worden. Dennoch bestehen bis heute bestimmte Gebäudeteile oder grundlegende Rechte, wie beispielweise die Steine auf denen der heutige ‚Altbau‘ steht oder das Brennrecht, welches immer noch Bestand hat.

Von Beginn an wurden im Löwen die eigenen Obstsorten und Getreide verarbeitet. Das ist für das 19. Jahrhundert nichts Ungewöhnliches, so hat in dieser Zeit nahezu jeder gastronomische Betrieb sein eigenes Bier gebraut und seinen eigenen Schnaps gebrannt. Allein in Schönbronn gab es vermutlich acht gastronomische Betriebe. Es wurde alles verarbeitet, was selbst angebaut wurde. So hat auch der Löwen, welcher eigentlich ursprünglich ein landwirtschaftlicher Betrieb war und nur zum Nebenerwerb eine Schenke hatte, gebraut und gebrannt. Es gab bis Anfang des 20. Jahrhundert sogar das sogenannte „Schönbronner Löwenbräu“. Das ‚Schnapsen‘ hat jedoch bis heute Bestand und findet nun in der neu angelegten Lobby und der inkludierten ‚Fritz‘ alten Schnapse‘ einen repräsentativen und würdigen Ort. Denn genau an der Stelle, wo heute der neue Lobbybereich ist, stand bis vor etwa 35 Jahren noch der Destillationskessel und die Anlagen zum ‚Schnapsen‘. Warum ‚Fritz‘ wird sich der Ein oder Andere fragen. Ein kurzer Blick auf den Stammbaum im Eingangsbereich gibt Auskunft. Friedrich Rentschler, Vater von Walter Rentschler und ehemaliger Löwenwirt war, wenn man so will, der ‚Brennmeister‘ im Haus und dessen Spitzname war Fritz. So kommt, auch als eine Art Hommage an ihn, der Name zu Stande. Die Nachfolgenerationen, federführend unter dem aktuellen Senior-

chef Walter Rentschler, haben es sich als Ziel gesetzt, dieses Erbe weiter auszubauen. So sind heute neben den ‚Hausbränden von der Streuobstwiese‘ auch einige Liköre und Brände aus verschiedenen Holzfässern im Sortiment, die darauf warten von den Gästen von nah und fern probiert zu werden. Auch weitere Produkte, wie etwa eingewecktes Gulasch, Sirupe, Konfitüren und Chutneys, fanden in den letzten Jahren den Weg in das Sortiment. „Warum sollen wir unser Angebot auf den Whiskey aus Übersee beschränken, wenn wir selber gebrannte Wildkirsche aus dem Eichenfass haben, die wir über 5 Jahre darin eingelegt haben? Die Leute kommen in den Schwarzwald und wollen den Schwarzwald auch schmecken“, meint Walter Rentschler.

Daher werden vor allem im Spätsommer und Herbst fleißig Konfitüren gekocht und Maische für die nächsten Schnäpse eingeschlagen. So wird zum Einen alles verwertet und zum Anderen die Tradition weiter geführt. Den Gästen wird damit ein rundum schöner und kulinarisch hochwertiger Aufenthalt gewährleistet.

Interview mit unserem Seniorchef Walter Rentschler



Löwen-Magazin: Herr Rentschler, im obigen Artikel werden insbesondere die hausgebrannten Schnäpse in den Mittelpunkt gerückt und auch sie werden immer wieder als Mit-Initiator und Verfechter der Regionalität erwähnt. Haben Sie schon seit jeher diese Einstellung zu dem Thema oder hat sich das nach und nach entwickelt?

W. Rentschler: Ich bin hier in diesem Haus geboren, aufgewachsen und war, abgesehen von meiner Lehre und einigen Jahren Wanderschaft, mein ganzes Leben in diesem Haus. Das heißt, ich kenne es gar nicht anders und möchte es auch nicht missen.

dahinter, die man schmeckt. Da ist nichts gepanscht oder zusammengestreckt.

Löwen-Magazin: Welche Ziele verfolgen Sie denn mit dem Regionalitätsgedanke?

W. Rentschler: In meiner Kindheit war es noch völlig normal mehr oder weniger ‚Selbstversoger‘ zu sein, insbesondere auf dem Land. Es ist sicherlich nicht das primäre Ziel, dass jeder seine eigenen sechs Schweine im Garten

Löwen-Magazin: Da steckt ein großer zeitlicher Aufwand dahinter. Wie schaffen Sie es, da motiviert zu bleiben?

W. Rentschler: Natürlich, der zeitliche Aufwand ist enorm. Vor allem wenn man sieht wie viel fertigen Schnaps man aus 100 Liter Maische letztlich bekommt, ist das schon manchmal etwas ernüchternd. Aber gerade zum Thema Zeit muss ich sagen, dass ich jetzt, seitdem ich nicht mehr im operativen gastronomischen Tagesgeschäft bin, mir die Zeit besser einteilen kann und mir die Arbeit an der frischen, Schönbronner Luft, Freude bereitet.

Löwen-Magazin: Was unterscheidet die ‚Löwen-Brände‘ denn von den industriellen Bränden, die im Discounter erhältlich sind?

hat, die er dann irgendwann schlachtet und im Familienplenum speist. Aber wieder ein Stückchen mehr unabhängig zu sein von äußeren Einflüssen, das ist bestimmt sinn-

»Und was mich ganz besonders freut, ist, dass sich vor allem die ‚Jungen‘ im Dorf wieder auf alte Traditionen wie Konfitüren kochen, Wälder aufforsten und vieles mehr, berufen.«

voll. Und was mich ganz besonders freut, ist, dass sich vor allem die ‚Jungen‘ im Dorf wieder auf alte Traditionen wie Konfitüren kochen, Wälder aufforsten und vieles mehr, berufen.

W. Rentschler: Zunächst einmal der Preis. (lacht) Nein, im Ernst, natürlich sind diese Brände nicht zu vergleichen mit dem was im Discounter gekauft wird. In aller erster Linie steckt jede Menge Handarbeit

Löwen-Magazin: Apropos ‚die Jungen‘ im Dorf, Sie haben vor Kurzem mal erwähnt, dass Sie mittlerweile von den Streuobstbäumen leben, die ihr Vater einst gesetzt hat. Ist dem tatsächlich so?

W. Rentschler: Das ist richtig. So ein Baum, je nach Sorte, braucht in etwa 7-10 Jahre bis er ertragreich ist, da kommt das definitiv hin. Das heißt die Bäume, die mein Vater vor etwa 35 Jahren gepflanzt hat, stehen heute absolut im Saft. Auch wir haben vor etwa fünf Jahren ca. 100 Obstbäume in und um Schönbronn gepflanzt. Die Folgegeneration sollte dies dann wiederum in einigen Jahren gleich tun!

Löwen-Magazin: Haben Sie, gerade in Sachen Schnapsproduktion irgendwelche speziellen Ideen für die Zukunft?

W. Rentschler: Es ist so, dass wir im Hintergrund ständig am Experimentieren sind. So soll bis in Kürze etwa ein ‚Schwäbischer Calvados‘, also Apfelbranntwein und ein ‚Schönbronner Most‘ im Sortiment aufgenommen werden.

Löwen-Magazin: Wow, das klingt wirklich interessant. Wir sind gespannt und freuen uns jetzt schon auf erste Ergebnisse. Gerne kommen wir dann auch mal zum Testen vorbei. Vielen Dank für das Interview und bis bald!

W. Rentschler: Ja sehr gerne und ich erwarte Sie dann zum ersten ‚Mostfest‘.