

Aus Keramik-Ei und Kräutergarten

Genuss Für alle die wissen wollen, was genau sie essen – und dabei zusehen, wie's zubereitet und angerichtet wird, gibt's eine neue Adresse. André Haun hat die Tenne im Langenburger Mawell-Resort übernommen. *Von Birgit Trinkle*



„Trau dich, Arbeit liegen zu lassen!“

Frühstück Pfarrerin Renate Schünemann aus Schöntal regt Braunsbacher Frauen zum Nachdenken an.

Braunsbach. Die Tische beim ökumenischen Frauenfrühstück in Braunsbach sind in frühlingshaften Farben und mit leckerem Essen gedeckt, die Flötengruppe spielt Vivaldis „Die vier Jahreszeiten“. Draußen schneit es. Die Besucherinnen lassen sich davon nicht abhalten und kommen in großer Zahl. Sie lauschen, was die Referentin Renate Schünemann, Pfarrerin in Schöntal, Nachdenkliches zu sagen hat.

Ein Buch über Sterbende, die manches noch mal anders machen würden, wenn sie die Chance dazu hätten, gibt ihr Anregung für ihren Vortrag „Trau dich zu leben.“ Besonderen Bezug nimmt sie auf die Stelle der Bibel (2. Kor.6,2): Siehe, jetzt ist die Zeit der Gnade, siehe, jetzt ist der Tag des Heils!“ Sie gibt den Zuhörerinnen Impulse für kleine Veränderungen im Alltag, die sie mit



Ausdruckstark: Pfarrerin Renate Schünemann. *Foto: privat*

Szenen aus dem Leben füllt: „Lass dich nicht von äußerlichen Zwängen bestimmen. Schau nicht so auf das, was andere von dir erwarten, sondern trau dich, das zu tun, was du selbst tun willst.“

„Trau dich, Arbeit mal liegen zu lassen. Genieße das Leben!“

„Lebe die Beziehungen zu anderen Menschen so gut, wie es in deiner Macht liegt. Gehe den ersten Schritt zur Versöhnung!“

„Trau dich, anderen Menschen Zeichen deiner Liebe und Zuneigung zu geben, wo du es kannst. Du ahnst nicht, wie sehr sie es brauchen!“ Schünemann schließt mit ihrem letzten Impuls: „Lebe im Heute, Hier und Jetzt!“ und „Lebe die Beziehung zu Gott und Jesus Christus in Freude und Dankbarkeit, denn in ihm sind wir im Leben wie im Tod.“

Info Den Text hat Brigitte Ehrmann, Mitorganisatorin des Frauenfrühstücks Braunsbach, verfasst.

Wäre Corona ein Mensch, sie würde wohl in Tränen ausbrechen vor lauter Freude darüber, dass da tatsächlich jemand etwas Netties über sie sagt. Wolfgang Maier, Chef des Mawell-Resorts, nennt's einen Glücksfall, dass er André und Sabrina Haun als Pächter seiner Tenne gewinnen konnte: „Und das ist allein Corona zu verdanken.“ So gibt es nun also – ausdrücklich auch für externe Gäste – ein Hohenloher „Event- und Erlebnisrestaurant“ in Langenburgs Wellness-Tempel.

Neustart für die Tenne

Die Tenne, ein 2016 eröffnetes Restaurant im Mawell-Komplex, ist nicht wiederzuerkennen. Bestimmt wird der Raum nun von einer großen Showküche, die von jedem Tisch aus einsehbar ist. Hier putzt André Haun Feldsalat, während die Nachmittagssonne ihm einen Strahlenkranz aufsetzt. Warum die Blätter nicht binnen kurzer Zeit in sich zusammenfallen, ist sein Geheimnis, aber wie eine ganze Reihe weiterer Küchenarbeiten ist Salatputzen nichts, was die Gäste am Abend unbedingt sehen müssen. Auch die Vinaigrette ist fertig, wird sicherheitshalber noch einmal gekostet, bevor sie im Kühlbereich auf ihren Einsatz wartet.

Sven Zügel, Hauns rechte Hand und Catering-Chef des Betriebs, kommt mit einem kleinen Streifen „Chrispy Wildschweinrücken“, den er mit einer Mischung aus zerstoßenen Kürbis- und Cashewkernen sowie Haselnüssen paniert hat: Braucht das Wildfleisch, das später zubereitet werden soll, vor den Gästen, niedrigere Temperaturen oder doch lieber ein scharfes Anbraten? Die Zwei sind sich schnell einig und machen weiter im Vorbereitungsprogramm. Es gibt noch so viel zu tun.

Wald und Wiese auf dem Tisch

An diesem Abend wollen sie mit (vorbereitetem) Saiblingstartar, lauwarmem Asia-Wels und einer Möhren-Trilogie beginnen. Dann gibt's Suppe, einen auf einem Mango-Sorbet aufbauenden Zwi-



Mit der Genussmanufaktur Tenne im Mawell gehen André und Sabrina Haun neue Wege. *Foto: Birgit Trinkle*

schengang und schließlich das Wildschwein für all diejenigen, die „Wald trifft Wiese“ wählen: Dazu gehören auch Preiselbeerketchup und Kalbsfilet samt Jus, das im Green Egg zubereitet wird – in der Tat ein grünes (Keramik-) Ei, eines freilich, in dessen Innenleben mit Hilfe von Holzkohle die Grillsaison bereits im März eröffnet werden kann. Dazu gibt's Rote Beete, wilden Brokkoli und Hohenloher Trambele. Reigschmecke dürften jetzt grübeln, alle anderen wissen wahrscheinlich, dass das eine Mischung aus Spätzle und Knödel ist: Dünner Spätzlesteig mit Brot- und Zwiebelwürfeln und Petersilie, die in kleine Portiönchen gestochen, in Salzwasser gekocht und in Butter gewendet werden. Für die Vege-

tariert unter den Gästen gibt's alternativ zu Wald und Wiese eine ziemlich raffinierte Maultaschen-Kreation, in der Grünkern und Wirsing sowie Rote Beete und Buchweizenrisotto die Hauptrolle, der wilde Brokkoli und Gewürzscham eher eine Nebenrolle spielen. Die Krönung – zumindest für alle mit süßem Zahn – ist dann das Dessert mit Joghurt, Creme-Cheese-Brownies, Tonkabohnen-Eis und brennenden Früchten.

Was auf den Teller kommt

All das wird vor den Gästen angerichtet; wer keinen Tisch gebucht hat, freut sich über einen der 14 Plätze an der ovalen Front-Theke direkt an der Showküche, sitzt mithin wirklich in der

ersten Reihe. Ein leiser, aber sehr effektiver Luft-Schleier sorgt dafür, dass es keine aufdringlichen Küchendüfte gibt und Gäste anschließend auch nicht nach Holzkohle riechen.

Was diesen Abend von anderen abhebt, ist nicht nur der Blick aufs Zubereiten und Anrichten: André Haun, der nach Möglichkeit mit regionalen Produkten arbeitet, erzählt zu jedem Gang, was er warum und wie verarbeitet hat. Von den Eiern des Geflügelhofs Retzbach, ist da die Rede, der seine Hühner ebenfalls regional ernährt, mit Leinsamen, Buchweizen, Sojabohnen, mit Getreide und Heupellets. von den frischen Kräutern aus dem Kräutergarten des Hotels, vom ausschließlich verwendeten Dinkel-Mehl der

Schwarzenmühle. Vor allem vom Fleisch aus der Angus-Manufaktur Franken, das von Tieren aus extensiver Weidehaltung stammt.

Ein geborener Koch

Das Ganze funktioniert auch deshalb so gut, weil André Haun ein leidenschaftlicher Koch ist. In seinem Grundschul-Freunde-Buch steht, dass er Koch werden will, ein frühes Foto zeigt ihn als Zehnjährigen am Buffet, wie er das Fleisch aufschneidet – fast das gleiche Foto gibt's mittlerweile von seinem eigenen Sohn Leon. „Ich hab immer gewusst, was ich werden will“, sagt der 42-Jährige, der in der Tauberlandklinik in Mergentheim gelernt hat. Er nennt sich selbst ein „echtes Gastronomiekind“ – seine Eltern, Werner und Grete Haun, haben 1993 den Party-Service Haun gegründet, den André und seine Frau Sabrina 2010 übernommen und als Haun-Catering zu einigem Erfolg geführt haben.

Aus der Garage wurde schließlich ein Betrieb in Krauthelm, der freilich von Corona kalt erwischt wurde. Das Bistro musste geschlossen werden, all die großen Veranstaltungen großer Unternehmen sind weggefallen. Ein weiteres Standbein nun der Online-Shop, sprich der Vertrieb von Haun-Produkten, insbesondere von Gerichten im Weck-Glas – vom Tafelspitz in Meerrettich-

„Ich bin ein echtes Gastronomiekind.“

André Haun
Koch

soße übers Thai-Curry bis hin zur Crème Brûlée. Ein anderes seit Januar die Genussmanufaktur im Mawell. Auch wenn André Haun zu Corona garantiert keine Nettigkeit über die Lippen kommt: Das Showkochen – derzeit an drei Abenden in der Woche – macht ihm viel Freude. Und Wolfgang Maier gleich mit.

Info Mehr dazu gibt's unter haun-catering.de, Reservierungen über mawell-resort.de

Sie blühten nur wenige Tage: Kälte kontra Kirschblüte

Grünfläche Der Gerabronner Stadtgarten, auf dem einst geparkt wurde, zeugt von gelungener Innenstadtsanierung.

Gerabronn. Bäume gab's schon vorher am zentralen Platz der Stadt, wo sich Blaufeldener und Seestraße begegnen. Dahinter freilich wurde geparkt. Nunmehr im zehnten Jahr ist hier der Stadtgarten zu finden, der zu den kleineren Parkanlagen der Region zählt, sich aber mit der vom Garten- und Landschaftsarchitekten Armin Hauenstein erarbeitete Konzeption, also etwa in Sachen Pflanzenvielfalt und Aufenthaltsqualität, an den Großen messen lassen kann und der zeigt, was über die Städtebauförderung erreicht werden kann. Zu verdan-

ken ist der Garten der Sanierung der Stadtmitte, in die mehr als drei Millionen Euro Fördergelder geflossen sind. Die fehlenden Parkplätze sind längst durch Längsparkplätze an der Hauptstraße aufgefangen.

Ob die japanische Blütenkirsche die Frostnächte übersteht, ist fraglich, aber langlebig sind die betörend duftenden Blüten ohnehin nicht. In Japan ist die Vergänglichkeit Teil ihrer Faszination, die zum Kirschblütenfest Hanami geführt hat.

Aber auch ohne Frühjahrsblühen ist der Stadtgarten zur Au-

genweide herangewachsen. Sitzgelegenheiten, Wasser, ein Riesen-Kaleidoskop, das die Welt noch ein bisschen bunter und bezaubernder macht: So ein Park muss nicht groß sein. Und wer's mit Blüten hat: Ausgewählte Rosen wie die Astrid Lindgren, die Johann Wolfgang von Goethe oder die Feuerland sind gut angewachsen. Sie werden noch ganz andere Farben und Düfte in die Ortsmitte bringen, ebenso exotischere Züchtungen, die etwa dem Aspirin (weiß, leicht rosé changierend) oder dem „Ulmer Münster“ (blutrot) gewidmet sind.



Gerabronns Kirschblüte war nicht von Dauer. *Foto: Birgit Trinkle*

SO GESEHEN



Ja ist denn schon Ostern? Auf der Kupferzeller Ebene hat Andreas Scholz gleich vier Feldhasen gesichtet. Offenbar sind die Feldhasen jetzt schon in Paarungsstimmung und daher nicht ganz so scheu, vermutet er. *Foto: privat*

Landfrauen

Wie Weidenstecker geflochten werden

Untermünkeim. Kurz entschlossene Frauen können heute, Dienstag, unter Anleitung lernen, wie spiralförmige Weidenstecker zu flechten sind. Das Material bringt der Referent mit. Die Materialkosten liegen bei acht Euro pro Teilnehmerin. Eine Rebschere sollte nach Möglichkeit mitgebracht werden. Die Veranstaltung beginnt um 19 Uhr im Vereinsraum der Kochertalhalle in Untermünkeim. Anmeldung bei den Landfrauen unter der Telefonnummer 07 91 / 8 96 20.

POLIZEI-BERICHT

Mann übersieht Skoda

Untermünkeim. Ein 21-jähriger Audi-Fahrer wollte am Sonntag gegen 11.45 Uhr vom Autobahnzubringer der Anschlussstelle Hall kommend nach links auf die Westumgehung einbiegen. Dabei übersah er einen Skoda, den ein 36-jähriger aus Richtung B 19 nach Hall steuerte. Es kam zur Kollision. Schaden: 5000 Euro.

Drei Autos sind Schrott

Kupferzell. Mehrere Verletzte und rund 10 000 Euro Schaden sind Folgen eines Unfalls bei Kupferzell. Ein Alfa-Fahrer bemerkte ge-

gen 4 Uhr am Sonntag auf der B 19 von Hall nach Gaisbach bei Kupferzell einen haltenden VW zu spät. Er fuhr auf. Der VW wurde auf einen BMW geschoben. Drei Fahrzeuge sind Schrott, die Insassen wurden leicht verletzt.

Wer hatte Grün?

Künzelsau. Die Polizei sucht Zeugen zu einem Unfall vom 10. März. Ein grauer Tiguan und ein silbergrauer Mercedes waren gegen 16.30 Uhr an der B19/Schillerstraße kollidiert. Beide Fahrer behaupten, Grün gehabt zu haben. Hinweise an 0 79 0 / 94 00.

SO GEZÄHLT

40

Jahre sind vergangen, seit Armin Hauenstein die japanische Kirschblüte für die Gartenschau nach Hall gebracht hat. „Das ist mein Baum“, sagte der Landschaftsarchitekt gestern im Gespräch mit dem HT. Die Zierkirsche hat er unter anderem nach Gerabronn gebracht, an den Schrozberger Bahnhof und an den Satteldorfer Friedhof – dafür gab's einen Preis. *bt*