Traumland: Wasser fühlen, Berge spüren, Bäume riechen und Speisen genießen. Die Biosphäre liegt den Gästen des Graf Eberhard zu Füßen.

SCHLEMMER-TEST ▮ Graf Eberhard in Bad Urach

Kraft von innen

Peter Schmid macht fit. Der gelernte Koch und Gastronom will mit seinen erlesenen Speisen den Menschen von Grund auf stärken.

Ein kleines Lächeln huscht über seine Gesichtszüge. „Mein Lieblingsessen? Ochsenschwanzragout mit handgeschabten Spätzle und Feldsalat, der noch auf einem Feld gewachsen ist." Sphäre ist zu Gast bei Peter Schmid, Inhaber des Hotels „Graf Eberhard" in Bad Urach.

Von Gisela Wörz

Der 1951 in Renningen bei Leonberg geborene Peter Schmid ist Küchenmeister und Koch mit Leib und Seele. Seit 1977 betreibt das Ehepaar Schmid ein 140-Bettenhaus zusammen mit 50 Mitarbeitern. Er wird wieder ernst. „Viele Menschen haben doch heute vergessen, warum sie überhaupt essen, wissen gar nicht mehr, weshalb Fleisch ein wichtiger Bestandteil der Ernährung ist. Essen darf doch nicht nur satt machen, sondern aus einer guten Mahlzeit muss ich Kraft schöpfen. Das geht jedoch nur mit den richtigen, mit guten Produkten."

90 Prozent der im Hause Graf Eberhard verwendeten und verkauften Waren stammen aus der Region. Lamm und Geflügel von Betrieben auf der Schwäbischen Alb, Rind und Schwein aus eigener Zucht. Peter Schmid betreibt einen 10,5 Hektar großen Bauernhof in St. Johann-Bleichstetten nach biologischen Gesichtspunkten und mit artgerechter Tierhaltung. Seine Tiere, so erzählt er, können selbst entscheiden, ob sie lieber draußen oder drinnen sein wollen.

Edeltraud und Peter Schmid umsorgen und verwöhnen ihre Gäste. Hier ein freundlicher Gruß, dort ein kleines Gespräch. Hinter den Kulissen betriebsame Hektik, die der Gast höchstens erahnen kann. Aus der Küche kommen köstlich duftende Gerichte, die als kleine Meisterwerke fürs Auge auf den Tellern serviert werden.

Wohlfühlen, gutes Essen, Gesunderhaltung, Erholung für Körper, Geist und Seele sind die Erfolgskomponenten des Hauses gepaart mit den Produkten und den Stärken der Region. So stehen den Gästen die Alb-Thermen mit Gesundheitsvitalzentrum und natürlich das hauseigene Wellnessstudio zur Verfügung, um sich körperlich fit zu machen. Aus der unvergleichlichen Natur – sehen, riechen, hören, die Seele baumeln lassen – schöpfen die Menschen mentale Stärke.

Peter Schmid, der auch Präsident des Baden-Württembergischen Hotel und Gaststättenverbandes ist, analysiert für seine Planungen die Strö-

mung der Zeit. „Die Globalisierung schafft Menschen, die Identität suchen", sagt er. „Wenn die Leute zu uns kommen, wollen sie die Gegend doch nicht nur visuell erkunden, sondern auch kulinarisch erleben." Da liegt nach seiner Meinung die große Chance für die Tourismusbranche.

„Der Tourismus hat sich in den letzten Jahren zur Wirtschaftskraft Nummer eins in Baden-Württemberg entwickelt. Diese Arbeitsplätze können nicht ins Ausland verlagert werden." Um diese Position zu halten und weiter auszubauen, bedarf es freilich der Kreativität und Anstrengung aller Beteiligter. Auch die Politik sieht Schmid hier in der Verantwortung.

Ganz klare Vorstellungen hat der Gastronom davon, wie das entstehende Biosphärengebiet Schwäbische Alb auf die Erfolgsspur gebracht werden kann. Eine Vernetzung der vielen guten Einzelaktivitäten sollte als erste Spontanmaßnahme in Angriff genommen werden. Er sinniert weiter: „Dann gilt es, die Stärken der Region herauszuarbeiten, Produktschutz für gezielte Marketing-Kampagnen muss erfolgen, damit diese Produkte im Einzelhandel angeboten werden können." Schmid nennt Beispiele: Alb-Lamm, Hagebutten-Sherry, luftgetrockneter Albschinken und Hohensteiner Albkäse, die Palette kann beliebig fortgesetzt werden.

Die Geschäftsphilosophie des Graf Eberhard beruht auf der Erkenntnis, dass verschiedene Faktoren ineinandergreifen und sich dadurch positive Synergien ergeben. Aus hervorragenden Produkten entstehen besondere Spezialitäten. Wenn Gaststätten regionale Produkte einsetzen, unterstützen sie die heimische Landwirtschaft und erhalten dadurch beispielsweise unsere Streuobstwiesen im Tal. Wer nach hochwertigen Fleischerzeugnissen fragt, sensibilisiert für artgerechte Tierhaltung, die wiederum unsere einmalige Kulturlandschaft erhält. ❐

www.hotel-graf-eberhard.de

GESUCHT ▮ SCHLEMMER-TESTER

Kost und Genuss frei: Die beiden Tester Karin und Ludwig Beck schauten im Graf Eberhard genauer auf die Speisen.

Am 14. Februar hat die Empfangsdame uns einen schönen Platz auf der Eckbank zugewiesen. Bei der Getränkeauswahl konnte ich auf exklusive Weine zurückgreifen. Die Speisekarte: Umfangreich – von einfachen bis anspruchsvollen Gerichten war alles dabei. Sehr positiv: Lokale Anbieter sind im Boot. Sei es Biokäse vom Rauscherhof aus Hohenstein oder Steaks vom hauseigenen Hof des Gaststättenbetreibers in St. Johann-Bleichstetten selbst. Die Vorspeise, das Carpaccio vom Rinderfilet mit Bioalbkäse, war ein Gedicht, ebenso die Fischplatte. Vor allem der Wels schmeckte vorzüglich. Das Dessert mit Ananas-Schiffchen und Grand Marnier rundete den kulinarischen Ausflug in Schmids Erlebnisgastronomie ab. Das Ambiente und die niveauvollen Speisen haben ihren Preis – doch sind sie das Geld wert.

Werden Sie Schlemmer-Tester. Bewerbungen für den Löwen in Zainingen: www.biosphaere-alb.com

Essen mit Kopf

Slow Food statt Fast Food. Menschen haben die weltweite Gleichschaltung der Esskultur satt.

Eine neue Esskultur fasst rund um den Globus Fuß als Gegengewicht zu Fast Food: Slow Food ist der Name der in Italien entstandenen Bewegung. Bewusst und mit Verantwortung essen, Herkunft und Hersteller der Produkte kennen, die Tradition aber auch die Innovation schätzen, regionale Besonderheiten und den Rhythmus der Jahreszeiten achten – all das ist Bestandteil der Slow Food-Philosophie, die mittlerweile weltweit etwa 75.000 Anhänger unterstützen.

Carlo Petrini, Gründer von Slow Food, beschreibt in dem gleichnamigen Band die wichtigsten Etappen der Bewegung. Von der Aufwertung der handwerklichen Arbeit und des Bodens als Ressource bis hin zur Notwendigkeit von Geschmacksschulungen und dem Engagement für bedrohte Tier- und Pflanzenarten sowie traditionelle Produktionsformen. Der Leser erfährt von den Aktivitäten der verschiedenen Gruppen und findet ausgewählte Literatur sowie Kurzporträts und Kontaktadressen.

Slow Food - Geniessen mit Verstand, von Carlo Petrini, Rotpunktverlag, Zürich 2003, 16,80 Euro, ISBN 3-85869-263-8.