Kochkunst im Wohnzimmer

Kulinarische Kompositionen kredenzt Angelika Feuerbacher in ihrem Wohnzimmerrestaurant „Der kleine Termin“ in Hohengehren. An liebevoll dekorierten Tischen lädt sie zu ihren Gourmet-Stammtischen ein. Da zelebriert sie ihre Kochkunst aus regionalen Produkten. Und sie möchte den Gästen unvergessliche Abende beschweren. Bei der vielseitig begabten Köchin, die auch Malkurse anbietet, kommt es auch auf das perfekte Servieren an.

Von Elisabeth Maier (Text) und Roberto Bulgrin (Fotos)

Eine Kellnerfigur und die Kreidetafel mit der Aufschrift „Der kleine Termin“ verraten, dass sich hinter den Türen des unscheinbaren Gebäudes in der Pfarrstraße 34 in Hohengehren ein besonderer Ort verbirgt. Da hat sich Angelika Feuerbacher einen Traum erfüllt und ihr Wohnzimmerrestaurant eröffnet. Seit sechs Jahren verwöhnt sie dort bis zu 20 Gäste.

Mondäne Lüsterleuchter, Kissen aus ausgemusterten Pullovern und ein schwarzer Rabe aus Holz stechen ins Auge. Dass Dekoration ihre Leidenschaft ist, spüren die Gäste schnell. Ebenso wie die herzliche Gastfreundschaft, die sie empfängt, wenn sie auf dem Sofa und Stühlen an den festlich gedeckten Tischen Platz genommen haben.

Erst mal serviert Patrizia Feuerbacher, die Tochter der Chefin, den Gästen einen Aperitif. Sie ist gelernte Restaurantfachfrau, beginnt aber jetzt mit dem Studium. Mit einem Hauch von Safran sorgt das fruchtig prickelnde Getränk für ein verblüffendes Geschmackserlebnis. Das ist die Leidenschaft ihrer Mutter, „die Gäste mit nicht alltäglichen Genüssen zu verführen“. In der Küche warten schon Tellerchen mit Bruschetta – in einer besonders schönen Variante mit karamellisierten Tomaten. „Das Auge isst mit“, zitiert Feuerbacher eine Volksweisheit. Ihre kulinarischen Kompositionen wie Gemüse-Frittata, Kürbissuppe mit Pestonocken und das Gemüsegulasch, auf Wunsch mit einem Fleischbällchen, sind zauberhaft auf die Teller drapiert. Mit Schnittlauch und Kirsch-Ketchup setzt die Köchin reizvolle Farbtupfer. Was sie kocht, hängt ganz von der Saison ab. „Ich arbeite mit einem Landwirt zusammen, der mir immer eine Kiste liefert mit dem, was er gerade anbaut.“ Regionale Produkte sind für sie ein wichtiger Baustein gesunder Küche.

Wie kam sie dazu, ein Wohnzimmerrestaurant zu eröffnen? „So ein Projekt schwebte mir immer vor“, sagt die Fränkin. Da war es ein Glücksfall, dass ihr Nachbar in Hohengehren eine Wohnung leer stehen hatte und das Vorhaben unterstützte. „Mein Mann hat sich verbeten, dass ich das Restaurant in unserem Haus einrichte“, sagt die humorvolle Hausfrau. Das Bauernhaus mit einem wunderbaren Blick über die Schurwaldlandschaft hat die Familie größtenteils selbst renoviert.

Gelernt hat Feuerbacher das Kochen in der Hauswirtschaftsschule, „aber damals war ich gar nicht glücklich, weil ich so seltsame Dinge kombinieren musste.“ Rettich mit Kirschen? Da verlässt sich die blonde Frau, die einst einen Online-Handel mit Dessous in großen Größen betrieb, doch lieber auf ihr eigenes, feines Gespür für gelungene Geschmacksnuancen. Das ist schon bei ihren Frittaten aus klassischem Saisongemüse zu spüren – Gewürze machen den Pepp aus. Wenn Feuerbacher auf Reisen ist, bringt sie oft etwas mit, zum Beispiel Salz aus Island. Wenn ihr das stramme Programm in der Küche Zeit lässt, erzählt sie den Gästen dann von ihren kulinarischen Reisen. Auch die ausgesuchten Weine, die es zu jedem der fünf Gänge gibt, wählt sie bei Wengertern in der weiteren Region selbst aus. Da ist ihre Tochter Patrizia besonders firm. Sie berät die Gäste mit Fingerspitzengefühl.

Dass die Malerei Angelika Feuerbachers zweite Leidenschaft ist, verraten die selbst bemalten Teller. Der Kopf eines Raben mit dem stechenden gelben Auge schaut unter den Vorspeisen hervor. Das Gemüsegulasch, mit krossen Croutons verfeinert, wird auf einem Teller mit Schweinekopf serviert. Auch in solchen Details offenbart sich der Mutterwitz der Gastgeberin.

„Wir sind einfach immer wieder überrascht“, sagt Ulrike Merkle-Arnold. Mit ihrem Mann ist die Plochinger Physiotherapeutin Stammgast im Wohnzimmerrestaurant, „weil man da in aller Ruhe genießen und neue Genüsse entdecken kann.“

„Der kleine Termin“ hat Feuerbacher ihr Projekt genannt, weil sie nur zu festgelegten Zeiten ihre Türen öffnet. „Meine Abende muss man sich halt in den Kalender schreiben.“ Nebenbei ist sie mit ihrem Catering erfolgreich. Neben dem monatlichen Gourmet-Stammtisch und dem Gabelfrühstück veranstaltet sie Themenabende.

Ein Schauspieler präsentiert die ebenso amüsanten wie hintergründigen Gedichte von Heinz Erhardt, die viel über den Geist ihrer Zeit verraten. Dazu gibt es die Gerichte der Wirtschaftswunderjahre – Käseigel, Ragout Fin mit Pastetchen oder Toast Hawaii mit Ananas und einer grellroten Cocktailkirsche. Kunst und kulinarische Erlebnisse zu verbinden, ist für die Allrounderin „einfach das Schönste“.

- Reservierung: ☎ 01 72/909 06 97
- www.derkleinetermin.de

Angelika Feuerbachers Rezept für Kürbissuppe

In die Kürbissuppe kommt Hokkaido, bei dem man auch die Schale mitessen kann. Dieser Kürbis ähnelt am ehesten der Kartoffel, was für perfekte Cremigkeit sorgt. Bei mir kommen keine Kartoffeln, Äpfel, Karotten, Tomaten oder Paprika in die Suppe. Etwas Ingwer, Knoblauch und Zwiebel unterstreichen den süßlichen Geschmack und Kokosmilch rundet die Sache ab. Zum Würzen nehme ich Salz und Zucker, zum Abschmecken „Kürbiskönig“ von Herbaria. Etwas Tonkabohne gibt der Suppe den letzten Kick.

Den Hokkaido wasche ich, viertle ihn, entferne die Kerne und schneide ihn in Stücke. Dann nehme ich eine geschälte, in Stücke geschnittene Zwiebel und eine Portion Butter und gebe alles in einen Topf. Mit einer Prise Zucker wird das Gemüse karamellisiert, bis es ganz leicht Farbe angenommen hat. Jetzt kommen ein in Würfelchen geschnittenes Stück Ingwer und 1 bis 2 Knoblauchzehen dazu. Kurz mit anrösten und nicht zu braun werden lassen. Mit Gemüsebrühe oder Geflügelfond ablöschen und soviel Brühe angießen, bis das Gemüse damit bedeckt ist. Bei geschlossenem Deckel 30 Minuten weich kochen. Ist der Kürbis gar, gebe ich die Kokosmilch dazu und püriere die Masse mit dem Pürierstab. Gewürze zugeben und abschmecken. Auf den Klassiker gibt man etwas steirisches Kernöl und geröstete Kürbiskerne.

Meine Kreation wird mit Kürbiskernpaste und Kartoffelauflauf verfeinert. Diese Variante des Klassikers entstand, weil ich ein paar Sachen vom Vortag übrig hatte, nämlich Ofen-Kartoffeln, geröstete Kürbiskerne und Schlagsahne. So habe ich die Knollen hergenommen, auf einer Reibe grob gerieben und mit der Schlagsahne vermischt, sodass eine schlotzige Masse entstanden ist; diese mit geriebener Muskatnuss, etwas Knoblauch, Salz und Pfeffer abgeschmeckt und in einer gefetteten Auflaufform im Ofen bei 180 Grad etwa 25 Minuten goldbraun gebacken. Die gerösteten Kürbiskerne habe ich mit steirischem Kernöl, Salz und einer Prise Zucker zu einer Paste gemixt.

Zum Anrichten: Teller gut vorwärmen. Einen Servierring in der Mitte des Tellers platzieren. Jetzt einen Esslöffel voll Kartoffelauflauf in den Ring geben und andrücken. Dann eine dünne Schicht Kürbiskernpaste auf den Kartoffelauflauf streichen und andrücken. Jetzt kann der Ring abgenommen werden. Nun soll ein zweifarbiges Türmchen in der Mitte des Tellers sitzen. Das sieht spektakulär aus.