

The image shows an outdoor cafe patio. In the foreground, there are several wooden tables and chairs with red cushions. The chairs have a dark metal frame. The tables are set with white napkins, glasses, and bottles. In the background, there is a white wall and a trellis covered with green grapevines. A stone sculpture of a figure holding a bunch of grapes is visible on the left. The overall atmosphere is bright and inviting.

H HÄDECKE

Hessische Weiberwirtschaften

Refugien für Leib und Seele

30 Wirtinnen und ihre Lieblingsrezepte
von Barbara Goerlich mit Fotos von Angela Francisca Endress

Hessische Weiberwirtschaften

Refugien für Leib und Seele

30 Wirtinnen und
ihre Lieblingsrezepte

Texte Barbara Goerlich
Fotos Angela Francisca Endress

7	Vorwort
8	01 Adel.es verpflichtet Anja Graulich in Adel.es Restaurant in Alsfeld
16	02 Eile mit Weile – nur nichts überstürzen Katja Hack im Gasthaus Hack in Borken-Kerstenhausen
24	03 Schlemmen mit „Sitte“ Renate Bellin im Restaurant Sitte in Darmstadt
32	04 Ein bisschen Pink muss sein Annette Müller in der Weiberwirtschaft in Eltville
38	05 Landleben mit allen Sinnen genießen Bettina und Christiane Kohl im Landhaus Bärenmühle in Frankenau
46	06 Geht nicht, gibts nicht Konstantina Dagianta im Restaurant Opéra in Frankfurt am Main
54	07 Immer eine gute Suppe ... Daniela „Dani“ Gottschalk im Souper! in Frankfurt am Main
60	08 Immer nur backen ... Azko limori in limori Pâtisserie & Restaurant in Frankfurt am Main
66	09 Wirtin par excellence Erika Lohninger im Restaurant Lohninger in Frankfurt am Main
74	10 Für die Gäste nur das Beste Maria und Renate Tümsmeyer im Romantik Hotel Goldener Karpfen in Fulda
82	11 Ein Schiff auf dem Trockenen Ingrid Stolte im Restaurant Gernsheimer Schiff in Gernsheim
88	12 Die Bewahrung des Urgeschmacks Marion Ackermann-Weiland und Roswitha Pflüger in der Jausenstation Weißenbach in Großalmerode
94	13 Hochprozentiges ist ihr Metier Margarete Brähler in der Scheur Cocktailbar in Herbstein
100	14 Ein Leben für den Wein Iris Wölfelschneider-Daab im Hotel-Restaurant Krone in Höchst-Hetschbach
108	15 Eine Bayerin in Hessen Rosi Althen in Rosis Restaurant in Hünstetten-Bechbach

114	16 Qualität im Fachwerkdenkmal Sabine Kogge im Restaurant Höerhof in Idstein
122	17 Italien im Herz und auf der Zunge Gisela Levorato in der Enoteca Osteria Weinstube in Kassel
130	18 Alm-Atmosphäre im Habichtswald Heike Röhl-Elsner im Herbsthäuschen Waldgaststätte in Kassel-Bad Wilhelmshöhe
138	19 Himmlische Genüsse, irdische Gelüste Dorothee Strieder im Restaurant Himmel und Erde in Limburg
146	20 500 Jahre Familientradition Sabine Becker im Hotel Restaurant Dammühle in Marburg-Wehrshausen
154	21 Das Haus der starken Frauen Barbara Bär im Historischen Gasthaus Zum Grünen Baum in Michelstadt
160	22 Odenwälder Gastlichkeit Sabrina Katzmaier im Haus Schönblick in Mossautal-Güttersbach
168	23 Frischeküche statt Fritteuse Ulrike „Ulli“ Wipfler im Apfelwein Föhl in Neu-Isenburg
174	24 Drum ist es bei den Breuers so schön ... Susanne Breuer in Breuer's Rüdesheimer Schloss in Rüdesheim
182	25 Es gibt auch Bier im Weinhaus Ilka Hummel-Schneider im Weinhaus Schaab-Louis in Rüsselsheim
188	26 Wirtinnen mit Herz, Seele und Witz Tanja und Lieselotte „Lotti“ Henrici in der Gaststätte Zum Deutschen Haus in Usingen-Eschbach
194	27 Verrückt nach Wasser Gerlinde Koppelin im Hotel, Restaurant & Café Strandhaus No. 12 in Waldeck am Eidersee
202	28 Einmal Wirtin, immer Wirtin Kornelia „Conny“ Armbruster in Ayur Chili Kochschule in Weilrod-Mauloff
208	29 Hier gehts um die Wurst Jessica Heinemann-Maselli in der Curry Manufaktur in Wiesbaden
214	30 Künstlerwirtin im Rotkäppchenland Annemarie Kalbfleisch in der „Gürre Stubb“ in Willingshausen
220	Rezeptverzeichnis
224	Impressum



16

Qualität im Fachwerkdenkmal

Sabine Kogge in ihrem Höerhof im historischen Stadtkern Idsteins

Seit fast 400 Jahren gehört „das Schlösschen“ am Rande der Bilderbuch-Altstadt zu den Sehenswürdigkeiten Idsteins. Heute führt Sabine Kogge das stilvolle Hotel und Restaurant in einem der prächtigsten Fachwerkgebäude des Taunus-Städtchens.

In der Geschichte des Höerhofs spielten zwei Architekten eine richtungsweisende Rolle. Heinrich Höer, Schlossbaumeister der Grafen Nassau-Idstein, und der Architekt Herbert Schlüter. 1990 erwarb das Ehepaar Schlüter, Sabine Kogges Eltern, das denkmalgeschützte Anwesen und bauten Scheune, Ställe und Lagerräume um den Innenhof und die stattliche Linde herum zu einem kleinen, feinen Hotel mit 14 Zimmern, Restaurant und Tagungsräumen aus. Das denkmalgeschützte Anwesen wurde verpachtet, was mit Insolvenz der damaligen Pächter endete. Eine Delle fürs Image, vor allem in Idstein, wo der Höerhof als eines der prominentesten Gebäude eine Vorrangstellung innehat. Schlüter-Tochter Sabine Kogge, gelernte Hotelfachfrau mit Bachelorabschluss in Tourismus, übernahm die Geschäfte. Der Höerhof war ihr von Kindheit an vertraut. Doch sie lebte mit Ehemann und Kindern in den USA und dachte „eigentlich“ nicht an eine Rückkehr nach Deutschland. „Ich wäre im Ausland geblieben, wenn die Pächter nicht solchen Mist gebaut hätten“, sagt sie rückblickend. Mit kleinen Schritten begann sie, der „runtergewirtschafteten Bruchbude“ eine neue Struktur zu geben und ein neues Arbeiterteam aufzubauen. Sie plante vorsichtig: Erst verdienen, dann investieren. Drei Jahre nach der Übernahme schrieb der Höerhof wieder schwarze Zahlen. Den Gewinn steckte sie in die weitere Verschönerung, um die sehr individuellen Zim-

Adresse

Restaurant Höerhof
Obergasse 26
65510 Idstein im Taunus
Telefon 06126/500 26
E-Mail info@hoerhof.de
www.hoerhof.de

Öffnungszeiten

Di–Sa 12–14 und 17.30–22 Uhr
So 12–14 Uhr
Mo 17.30–22 Uhr



Der Höerhof – heute wieder ein Schmuckstück Idsteins.

◀ **Engagement und ein Händchen für Details und hohe Qualität beweist Sabine Kogge.**



Denkmalschutz zum Genießen:
Der Höerhof ist rundum prachtvoll
und originalgetreu restauriert.

Ein gepflegtes Kleinod:
sowohl innen ...



mer noch behaglicher zu machen. Sie hat es geschafft: Im Höerhof wird wieder gefeiert, getagt, geschlemmt und übernachtet. Als eines der wenigen Hotels der Region erreicht Kogge für „ihren“ Höerhof die Vier-Sterne-Klassifizierung.

Sabine Kogge weiß, wie wichtig das kulinarische Angebot ist, um auch die lokale Klientel ins Haus zu holen. So bietet die Speisekarte etwas für jeden Geschmack und Geldbeutel, listet eine gesunde Mischung von Fisch und Fleisch auf, aber auch ein Menü für Vegetarier. Hohe Qualität ist Kogges Anspruch, bei allem, was sie anpackt. Sie ist sich mit ihrer Küchenbrigade einig, dass eine „regionale Küche auf gehobenem Niveau“ dem Höerhof angemessen ist. „Regional“ bedeutet, dass Zutaten aus der Umgebung stammen und in der Küche kreativ verfeinert werden. Die klassische französische *cuisine* wird modern interpretiert und bestimmt mit saisonalen Zutaten das kulinarische Angebot. Sehr am Herzen liegen der Hotelchefin ihre Events. Kleinkunst und Menü, eine afrikanische Feuertanznacht oder ein Impro-Theater verschmelzen unter Kogges Regie zu denkwürdigen Veranstaltungen.

Wer den Höerhof anruft, hat meist die Chefin selbst am Apparat, denn bei ihr laufen alle Fäden zusammen. Die Nachmittage verbringt sie zuhause, dann zählen nur die Familie und die beiden Kinder. Gegen Abend wirft sie sich dann wieder in eines ihrer „kleinen Schwarzen“, ihre Dienstkleidung, und schaut bis 20 oder 21 Uhr im Hotel nach dem Rechten. Dank ihrer zwölf Mitarbeiter und Auszubildenden kann die Chefin auch ihrer kreativen Ader frönen. „Ich habe eine Idee und mache das“, schwärmt sie. „Bei mir muss sich immer was bewegen, das brauche ich. Stillstand lähmt mich.“ Klar, kann mal was schief gehen, aber man wird immer besser. Kogge, die mit viel Bauchgefühl agiert, bespricht sich gern mit ihrem Mann, einem Ingenieur, der nüchtern und analytisch an Dinge herangeht. Er kümmert sich um die beiden Kinder und um die Baumaßnahmen des Höerhofs. Geplant ist ein Anbau mit 34 Zimmern und einem Festsaal für 100 Personen. Der Anbau soll 2016/2017 stehen, zum 400-jährigen Jubiläum ihres Höerhofs.

„Wir sind ein Nischenprodukt, Liebe zum Detail ist unsere Philosophie“, beteuert Sabine Kogge. Warten, dass Gäste von alleine kommen, das funktioniert heute nicht mehr. Deshalb will sie auf ihre Art besser sein als ihre Mitbewerber und immer wieder neue Anreize bieten. „Unsere Gäste sollen überwältigt wieder rausgehen“, hat sie ihren Mitarbeitern förmlich eingetrichtert. So dürfen sich ankommende Gäste über handgeschriebene Willkommenswünsche und einen Schokogruß im Zimmer freuen, Abreisende über geputzte Autoscheiben. Ganz wichtig ist der harmoniebedürftigen Kogge das nette Miteinander im Team. „Nur als Team und Einheit sind wir gut“, davon ist sie felsenfest überzeugt. Kooperativ sei ihr Führungsstil, „so lange klar ist, dass ich der Chef bin“. Kogge ist konsequent. Wenn sie keine guten Mitarbeiter auf dem Arbeitsmarkt bekommt, stellt sie keine ein und macht die Arbeit lieber selbst. Doch auch sie stößt an ihre Grenzen, zumal die beiden Kinder nicht zu kurz kommen sollen: „Wenn ich zuhause bin, bin ich ganz für sie da.“

Ausflugstipp

Idstein, die Stadt des Höerhofs und einstige Residenzstadt der Fürsten von Nassau-Idstein, birgt viele gut erhaltene und sanierte Fachwerkhäuser. Zentrum Idsteins ist der König-Adolf-Platz, umgeben von *Fachwerkhäusern* aus der Zeit um 1600. Das *Idsteiner Schloss* wurde zwischen 1614 und 1634 umgebaut und erweitert und erhielt unter der Ägide des letzten Idsteiner Fürsten Georg August Samuel (1665–1721) seine kostbare Innenausstattung. Das Schloss ist heute ein Gymnasium, das man im Rahmen von Führungen besichtigen kann. Der Hexenturm genannte *Bergfried* ist das älteste Bauwerk Idsteins, er wird um 1170 datiert.



Im Kräutergarten hinter dem Haus wachsen die Kräuter für die Küche.

... als auch außen.





Wildentenbrust aus dem Taunus mit Kerbelknollenpüree und Mais

4 Wildentenbrüste à ca. 150 g | 1 EL Butter zum Braten

Mais 8 Minimaiskolben | 1 normaler Maiskolben | 1 EL Butter | 2 TL Zucker | Salz, Pfeffer | Liebstöckelblätter, Kerbelzweige und grobes Meersalz zum Garnieren

Sauce 2 Schalotten, geschält und gewürfelt | 1 EL Butter | 100 ml roter Portwein | 400 ml Geflügelfond | 2 große Liebstöckelblätter | Salz und schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen | 30 g eiskalte Butter, gewürfelt

Kerbelknollenpüree 600 g Kerbelknollen | Zitronenwasser zum Einlegen | 2 EL Schalotten, geschält und gewürfelt | 1 EL Butter | ca. 300 ml Geflügelbrühe | 100 ml Sahne | Salz, weißer Pfeffer, Zucker | 30 g Butter

■ Die Haut der Wildenten mit der Fettschicht abziehen und mit einem Messer in kleine Würfel schneiden. Diese in einer Pfanne kross anbraten, in einem Sieb abtropfen lassen und dann auf Küchenkrepp trocknen, damit die Würfelchen kross bleiben.

■ Den großen Mais in Salzwasser mit Butter, Zucker, Salz und Pfeffer ca. 35 Minuten köcheln. Den Minimais während der letzten zehn Minuten dazugeben. Minimaiskolben am dicken Ende gerade abschneiden, sodass sie auf dem Teller stehen können. Maiskörner vom großen Maiskolben mithilfe einer Gabel auslösen, mit dem Minimais in der Garflüssigkeit warm halten.

■ In der Zwischenzeit Schalotten in Butter glasig anschwitzen, mit Portwein ablöschen und so lange einkochen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Mit Geflügelfond auffüllen, Liebstöckel dazugeben und nochmals auf ein Drittel einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und durch ein Sieb passieren. Vor dem Servieren die eiskalte Butter stückweise einrühren und die Sauce so leicht binden. Wem sie noch zu flüssig ist, kann die heiße Sauce mit etwas Pfeilwurzelmehl binden.

■ Den Backofen auf 80°C vorheizen. Entenbrüste in einem Bräter von beiden Seiten in heißer Butter leicht anbraten und im Ofen acht bis zehn Minuten rosa garen. Danach in Alufolie wickeln und an einem warmen Ort zehn Minuten ruhen lassen.

■ Kerbelknollen schälen, in walnussgroße Stücke schneiden und in Zitronenwasser legen, damit sie weiß bleiben. Kerbelknollen abtropfen lassen und mit den Schalotten in Butter anschwitzen. Geflügelbrühe zugießen, bis sie knapp bedeckt sind. Sahne dazugeben und ca. 15 Minuten köcheln. Kerbelknollen mit einem Stabmixer fein pürieren, das Püree durch ein feines Sieb streichen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, mit Butter verfeinern.

■ Zum Anrichten das Kerbelknollenpüree in einem schmalen Rechteck in der Mitte der Teller anrichten. Die Enden der Entenbrüste knapp abschneiden, dann der Länge nach halbieren und die Hälften beidseitig des Pürees längs platzieren. Minimais diagonal an das Püree stellen. Abgetropfte Maiskörner über dem Püree und der Ente verteilen. Etwas Sauce angießen, das Püree mit Liebstöckelblättern und Kerbelzweigen garnieren und zum Schluss die krossen Entencroûtons und etwas Meersalz auf die Schnittflächen der Entenbrust geben.





Schokotörtchen mit Erdbeeren, Mandelmehl und Waldmeistersorbet

Waldmeistersorbet 1 Bund Waldmeister, Blättchen abgezupft | 100 ml Wasser | 80 g Zucker | 500 g Joghurt | 1 Eiweiß, steif geschlagen

Schokotörtchen 250 g Guanaja-Kuvertüre (70% Kakaogehalt) | 100 g Butter | 45 g Milch | 45 g Sahne/Rahm | 50 g Zucker | 3 Eier (Größe L) | 80 g Weizenmehl (Type 405)

400 g Erdbeeren, geputzt | Puderzucker | Xanthan (natürliches Geliermittel, optional) | 100 g Mandelblättchen | Waldmeisterblätter und -blüten zum Garnieren

■ Sorbet am Vortag zubereiten. Waldmeisterblättchen pürieren. Wasser mit dem Zucker solange kochen, bis sich die Kristalle alle aufgelöst haben. Waldmeisterpüree unterrühren und die Mischung auf Eiswasser sofort kaltrühren. Joghurt dazugeben und den Eischnee unterziehen. Über Nacht im Tiefkühlfach gefrieren lassen oder eine Sorbетиєre benutzen.

■ Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Klein gehackte Kuvertüre und Butter bei niedriger Hitze schmelzen, dann mit Milch, Sahne, Zucker und Eiern schaumig aufschlagen. Mehl sieben und unter die Masse heben.

■ In gefettete feuerfeste Förmchen geben und im vorgeheizten Backofen ca. zehn Minuten backen. Die Schokotörtchen sollten noch einen leicht flüssigen Kern haben. Vor dem Servieren vorsichtig aus der Form lösen.

■ Von den Erdbeeren 100 g in 5 mm große Würfel schneiden. Die restlichen Erdbeeren mit Puderzucker pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Damit sich das Fruchtfleisch nicht absetzt, kann das Püree mit Xanthan leicht gebunden werden.

■ Mandeln im Backofen oder in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Nach dem Abkühlen in der Küchenmaschine mit dem Hackmesser auf Intervallschaltung fein zermahlen. Nicht zu lange laufen lassen, es darf kein Brei entstehen.

■ Zum Anrichten das Mandelmehl in einem Streifen auf der Tellermitte platzieren. Erdbeerwürfel darauf verteilen. Oben und unten in ungleichmäßigen Abständen und Größen Erdbeerpüree auf verteilen. Eine Nocke Waldmeistersorbet dazugeben, zum Schluss die Schokoladentörtchen auf die Teller setzen. Mit ein paar Waldmeisterblättern und -blüten garnieren.



Barbara Goerlich lebt und arbeitet als Journalistin und Buchautorin in Frankfurt am Main. Ihre hessische Wahlheimat empfindet die gebürtige Schwäbin als wunderbare Ergänzung zu ihren Reisen in alle Welt, wo sie am liebsten in fremde Kochtöpfe schaut und stets auf der Suche nach interessanten Orten, schönen Hotels und spannenden Menschen ist. Darüber schreibt die gelernte Hotelfachfrau und Betriebswirtin in Magazinen wie „Der Feinschmecker“, „SlowfoodMagazin“, Business Traveller u.a. und in Büchern.

Angela Francisca Endress und ihr Kürzel AFE haben in der Food-Fotografie einen sehr guten Klang. Die gebürtige Hessin lebt im genussreichen Franken. Als studierte Fotografin berichtet sie mit diesem Medium über schmackhafte Küche, Menschen und Heimaten. Sie arbeitet für Buch- und Zeitschriften-Verlage, Bildagenturen und renommierte Unternehmen zum Thema Tisch-, Ess- und Garten-Kultur.

Dank

Das Buch entstand nach einer Idee von Ria Lottermoser, die mit ihrem Buch „Bayrische Weiberwirtschaft'n“ den Grundstein für diese Reihe legte.

Hinweise und Abkürzungen

TL – Teelöffel; EL – Esslöffel; Msp – Messerspitze; cl – Zentiliter (1/100 Liter); ml – Milliliter (1/1000 Liter); g – Gramm; kg – Kilogramm; Ø – Durchmesser; cm – Zentimeter; ca. – circa

Die Rezepte sind – soweit nicht anders vermerkt – für vier Portionen berechnet. Die Löffelangaben beziehen sich auf das gestrichene Maß. Die Backofentemperaturen sind für die Zubereitung in einem normalen Elektroofen mit Ober- und Unterhitze angegeben, sofern nicht anders vermerkt. Für die entsprechende Temperatur bei Gas- oder Umluftbacköfen bitte die Herstellerangaben beachten.

ISBN 978-3-7750-0648-4

© 2013 Walter Hädecke Verlag, Weil der Stadt
www.haedecke-verlag.de

4 3 2 1 | 2016 2015 2014 2013

Alle Rechte vorbehalten, insbesondere die der Übersetzung, der Übertragung durch Bild- und Tonträger, des Vortrags, der fotomechanischen Wiedergabe, der Speicherung und Verbreitung in Datensystemen und der Fotokopie oder Reproduktion durch andere Vervielfältigungssysteme. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung des Verlages.

Autorin: Barbara Goerlich

Rezeptredaktion: Christine Messer-Hausch

Alle Fotos: Angela Francisca Endress (das Titelbild wurde im Innenhof von Breuer's Rüdeshheimer Schloss aufgenommen)

Karte auf Seite 6: © shutterstock.com/Richard Laschon

Layout und Satz: BUCHFLINK Rüdiger Wagner, Nördlingen

Gesetzt in der Helvetica und Rotation

Umschlaggestaltung: Julia Graff/Hädecke

Reproduktion: FSM Premedia, Münster

Gesamtherstellung: Offizin Andersen Nexö

Printed in Germany 2013