



TEXT: PASCAL CAMES FOTO: JIGAL FICHTNER

# Wein und Essen gehören zusammen

HAUS AM BERG: PETER ZIMMERMANN HAT KLARE VORSTELLUNGEN VON GUTER KÜCHE

Nicht nur Winzer haben mit Steillagen zu kämpfen, auch Gastronomen. Peter Zimmermanns „Haus am Berg“ leuchtet wie hingezaubert am grünen Steilhang. Von seiner Terrasse hat man Oberkirchs Wein-, Wald- und Wiesenherrlichkeit vor Augen. Aber Peter Zimmermann (Jahrgang 1955) seufzt, nicht jeder mag die Steigung hochfahren. Wer's jedoch wagt, gewinnt, nicht nur an Höhe, sondern auch Horizonte, kulinarische natürlich.

Peter Zimmermann, das muss man wissen, hat seinen Stolz. Aus Spaß an der Freude ist er Koch geworden, nicht, weil sein Vater hier ein Restaurant hatte. Die Leidenschaft für die gute, saubere und ehrliche Küche lodert. „Wenn ich keinen Spaß mehr habe, soll's der Sohn übernehmen“, sagt er. Aber das dauert wohl noch eine Weile. Zum einen kocht er gerne das, was andere nicht auf der Karte haben. Zum anderen sagt er: „Wein und Essen gehören zusammen.“

Wenn die Weinkarte ein Berg wäre, dann hätten die meisten Kollegen einen Feldberg und er die Zugspitze. 200 Posten Rot, Rosé, Weiß. „Meine Frau schimpft schon mit mir“, lacht er, es waren auch schon mal 250. Viele Weine bietet er glasweise an. Zu Stammgästen sagt er manchmal: „Probier (die Flasche), wenn's nicht schmeckt, trink ich den Rest.“ Aber das kommt eigentlich nie vor. Was er empfiehlt, kocht oder einschenkt, das schmeckt.

Das Doppel Essen und Wein inspirierte ihn zu den monatlichen Menü-Abenden, für das seine Gäste sogar aus Mulhouse, Straßburg, Karlsruhe und Stuttgart anreisen. (So weit strahlt das Haus am Berg!) Für die 100. Ausgabe hatte er sich etwas Besonderes überlegt. „Deutschland gegen den Rest der Welt“, lautete das ambitionierte Motto des Abends. Als ein Stammgast „Chablis“ auf der Karte las, eilte er in die Küche und schnalzte ein „Ich könnte dich knutschen“. Später machte der Gast ein langes Gesicht. „Du hast mir den Chablis madig gemacht“. Peter Zimmermann grinst, sein Plan war aufgegangen, denn der Kontrahent des Chablis war ein Riesling und der schmeckte zum Essen einfach besser. Zu einem ähnlichen Ergebnis kommt er auch für sein Kaninchen. Hier muss es ein Oberkircher Grauburgunder sein.

Warum setzt er auf heimische Gewächse? „Ich möchte den Boden herauschmecken“, sagt er. Will heißen, Peter Zimmermann sucht nicht nur den Wein, der zum Essen passt, sondern den Wein mit Charakter. Dass er beides findet, hat auch etwas mit dem Standort seines Hauses am Berg zu tun. Hier hat man nicht nur die Lage im Glas, sondern auch vor Augen.

RESTAURANT  
*Haus am Berg*  
LANDHAUS \*\*\*

Haus am Berg, Am Rebhof 5,  
77704 Oberkirch, Tel. +49 7802 4701,  
[www.haus-am-berg-oberkirch.de](http://www.haus-am-berg-oberkirch.de)

## Kaninchen mit Ziegenfrischkäse, Speck und Gänseleber

### ZUTATEN (4 PERSONEN):

**Fleisch:** 2 parierte Kaninchenrücken, 4 Nieren, 2 Lebern, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Kardamom, 4 Scheiben Speck, 4 Ziegenfrischkäse, Balsamicoessig. **Soße:** Kaninchenknochen, Karotten, Sellerie, Petersilienwurzel (alles nach belieben), Tomatenmark, 0,25 l Spätburgunder, Gemüsebrühe, 1 Lorbeerblatt, Thymian, Pfeffer, Currykraut, 80 gr rohe Gänsestopfleber.

**Beilagen:** Gemüsewürfel, gewürfelte Salzkartoffeln.

### ZUBEREITUNG:

**Soße:** Knochen anrösten, gewürfeltes Gemüse mit Tomatenmark anschwitzen, ablöschen und Gewürze hinzugeben. 1 Std. köchelnd reduzieren. Gänsestopfleber durch Sieb in warme Soße streichen, nicht mehr kochen! **Fleisch:** In fingerdicke Streifen schneiden, mehlieren und in Öl schwach braten, würzen. **Anrichten:** Auf tiefen Tellern anrichten, halbierten Ziegenfrischkäse auf Kaninchen setzen, mit Balsamicoessig beträufeln, gebratenen Speck und zum Schluss frische Kräuter darübergeben.

**WEINEMPFEHLUNG:** Collection Oberkirch Grauer Burgunder Kabinett oder Spätlese trocken