

Küchen großer Meister:

Die Küche von Douce Steiner, Hotel-Restaurant Hirschen in Sulzburg



Die „Hausherrn“: Douce Steiner-Weiler, Udo Weiler

Douce Steiner, 2-Sterneköchin und Inhaberin des Hotel-Restaurant Hirschen in Sulzburg, ist zusammen mit ihrem Mann Udo Weiler ein erfolgreiches Duo. Die wichtigen Sterne und aktuell 18/20 Punkte im Gault Millau sind hierfür eine Bestätigung. Daran sichernicht ganz unbeteiligt ist in der neu renovierten Küche auch die neue Induktions-Herdanlage des renommierten Schweizer Unternehmens Menu-System. Ein Portrait.

Ihr Vater, Koch-Legende Hans-Paul Steiner, hat 1980 gemeinsam mit seiner französischen

Frau Claude den Grundstein für das Gasthaus im Ortskern des südbadischen Winzerstädtchens im Markgräfler Land gelegt. Es wurde schon bald zum Wallfahrtsort einer kosmopolitischen Klientel, die hier ihr kulinarisches Wunder badisch-französischer Art erleben durfte. Mit ihm und einer Handvoll Kollegen schuf der Südwesten Deutschlands damals, vor mehr als 30 Jahren, seinen Ruf als das Schlaraffenland der Republik. Adressen wie der Adler in Rastatt, Colombi, Freiburg, Schwarzer Adler, Oberbergen, Erbprinze, Ettlingen oder eben der Hirschen in Sulzbach gewan-

nen weit über das Regionale hinaus Renommé und ließen ahnen, dass ein großes Potential kommender Kochkünstler von dort, wie sich schon bald zeigen sollte, die gastronomische Szene Deutschlands verändern würde.

Fixpunkt im Markgräflerland

Mittlerweile kocht mit Douce Steiner erfolgreich die zweite Generation im Hirschen. Die Lehre als Köchin absolvierte sie im elterlichen Betrieb, weil der Herrenclub der Gourmetköche in Deutschland und der Schweiz ihre Bewerbungen alle abgelehnt hatten. Hervorragend ausgebil-

det ging sie ins französische Vonnas, wo sie im 3-Sterne-Restaurant als einzige Frau zwischen 45 männlichen Kollegen bei George Blanc arbeitete. Danach folgten Stationen bei Fritz Schilling in den Schweizer Stuben in Wertheim sowie bei Harald Wohlfahrt in der Schwarzwaldstube in Baiersbrunn, in dessen Küche sie ihren Mann Udo Weiler kennenlernte. Er hatte sich in der Vergangenheit ebenfalls in großen Sterne-Häusern der Republik umgeschaut: Im Hotel Kurfürstliches Amtshaus in Daun, im Landhaus Feckl in Ehingern und bei Hans Haas im Tantris in München. Beide



Einrichtungsplan der neuen Küche

absolvierten danach gemeinsam die Heidelberger Hotelfachschule und sind seitdem auch privat ein Team. 1998 kehrte Douce Steiner mit ihrem Mann in den Hirschen zurück und übernahm das Restaurant 2008 offiziell von ihren Eltern. Im selben Jahr wurde ihr erstes Kochbuch „Cuisine Douce“ mit der Auszeichnung „Kochbuch des Jahres“ geehrt. Sie propagiert darin eine jahreszeitlich ausgerichtete Frischeküche, geprägt von französischer Elegance und internationaler Leichtigkeit, die sie gemeinsam mit ihrem Mann konsequent auch in ihrem Restaurant realisiert. Das seitdem im Aufwind segelnde Restaurant, ist nicht zuletzt durch die Thermik des zweiten Michelinsterns und einer erfolgreichen Renovierung zu einem wichtigen Fixpunkt im Markgräflerland geworden. Es ist höchst beeindruckend wie dies alles in vornehmer Zurückhaltung geschieht. Denn auch das Interieur im Hirschen entbehrt nicht einer gewissen Eleganz: Noble Atmosphäre, mit alten Stichen an den Wänden, edles Porzellan, edle Gläser, schweres Tafelsilber, leiser Service. Die First Lady der kochenden Zunft will hier nichts anderes, als ihre Gäste glücklich machen - und

das gelingt ihr und Udo Weiler täglich neu.

Botschafter fantasievoller Cuisine

Auf dieses erfolgreiche Köchduo passen alle Schlagworte wie jung, dynamisch, kreativ. Beeindruckend ist die Courage, mit der eine bestimmte Linie durchgezogen wird. Insbesondere bei der von der Region und der Saison inspirierten Küche, die die Beiden geistig durchdringen, ja fast wissenschaftlich analysieren – stets auf der Suche nach höchster, geschmacklicher Intensität und größtmöglicher Ursprünglichkeit. Bei der Auswahl bester Grundprodukte und Zutaten ist das Beste gerade gut genug. Die Sulzbacher Botschafter so fantasievoller Cuisine wie „Delice von der Jakobsmuschel mit Imperial Kaviar auf einem Saft von Granatapfel, Fenchel, rosa Pfeffer“, „Tranche vom wilden Steinbutt und Langustine Royale auf einem Fond von Kohlrabi und schwarzen Trüffeln, Holunderblütenschau“, oder „Tournedo „Rossini mit gebratener Entenleber, Trüffeljus, Sellerie, schwarzen Perigord Trüffel“, greifen für ihre Kreationen fast ausschließlich auf französische Quellen zurück. Je nach Jahreszeit, Saison oder Markttag wird aber auch in deutschen Landen konsequent frisch eingekauft -

Spargeln aus badischen Anbaugebieten, Wild vom Hausjäger. Schweinefleisch vom Hofgut Silva in Oberkirch, wo Rassen wie Berkshire oder Tamworth ganzjährig in Freilandhaltung aufwachsen. Und so bietet die Küche, der man geneigt ist, sie als „Cuisine de terroir“ zu benennen, eine beachtliche Bandbreite klassischer wie neuzeitlicher Inspirationen. Diese Kochkunst hat dem Hirschen Lobeshymnen in allen Feinschmeckermagazinen eingebracht: Zwei Sterne im Michelin-Führer, 17 Punkte im Gault Millau 2018 sowie den inoffiziellen Titel „beste Köchin Deutschlands“, weil sie zwischen Ostsee und Alpen nämlich die einzige Frau mit einer 2-Sterne-Bewertung ist.

Eine Küche in der Kochen noch mehr Spaß macht

Die Küche im Hirschen ist neben Douce Steiner und Udo Weiler mit elf weiteren Brigademitgliedern erstklassig besetzt. Ein wesentliches Merkmal ihrer Philosophie ist die bedingungslose Konzentration auf Premium-Qualität in Küche, Keller und Service - sowohl im Hard-, als auch im Softwarebereich. Die hier in Sulzburg jahrelang bewährte Molteni Gas-Herdanlage wurde von der Schafferer Großkücheneinrichtungs-

GmbH in Freiburg mit einem Elektro-Induktionsherd der Marke Menüsistem hochwertig ersetzt und sorgt zusammen mit weiteren neuen Geräten und Edelstahlmöbeln, aufgrund eines zeitgemäßen, hohen technologischen Standards, für mehr als ausreichende Kompensation. Alle Geräte sind miteinander verbunden und vernetzt, dass sie sich - bei kurzen Wegen - ideal ergänzen

„Wir haben uns lange umgesehen, uns bei Kollegen informiert und uns dann für die Lösung mit einem Menü-System-Herd entschieden“, sagt Douce Steiner. Nach Montage der neuen Edelstahlküche kann sie mit ihrer Brigade jetzt eine sehr gut funktionierende Infrastruktur in Anspruch nehmen, die einen reibungslosen Produktionsablauf garantiert. Mittelpunkt der Küche ist die Menü-System Herdanlage Premium, beidseitig bedienbar, mit Cook & Hold Schublade, Friteusenflügelschrank, Warmhalteplatte, 1er Induktionskochfeld (9 kW) mit flächendeckender Topf-temperaturüberwachung, 2er Induktionskochfeld (14 kW), zwei Grills (600x600 + 400x600) mit Fettschubladen, Bain-Marie Wanne mit elektrischen Ablauf sowie einer Friteuse (Valentine EDV 200). Außerdem besitzt sie



Blick in die neue Küche

Ausstattung:

Edelstahl Induktions-Herdanlage Typ MS-I-10
 Edelstahl Sonderbaumöbel in Hygiene 2
 Sous Vide Gargerät
 Flexi Chef Druckgarbraisiere
 Combidämpfer SCC 61
 Combidämpfer Space Combi Junior MP 400
 Lüftungstechnik + Lüftungshauben
 Geschirrspülmaschine GS 502
 Topf- und Gerätespülmaschine GS 640
 Patisseriebackofen Typ 60/2W

Menü System
 Heinemann + Köllmer
 Julabo
 MKN
 Rational
 MKN
 Systair
 Winterhalter
 Winterhalter
 Manz

ein Hygienefach mit Tablar sowie einen Wärmeschrank mit Doppelschublade. "Die unerreichbare Ankochgeschwindigkeit der Induktionstechnik beschleunigt natürlich den Produktionsprozess, erfordert aber eine hohe Aufmerksamkeit der Anwender", so Udo Weiler. Die Vorteile liegen für ihn klar auf der Hand: Kurze Anheizzeit, schnelle Reaktion auf Leistungsänderungen, kein Weiterkochen nach dem Ausschalten, keine weitere Leistungsabgabe wenn zum Beispiel die Pfanne von der Kochstelle entfernt wird, leichte Reinigung der Kochfelder und keine Wärmeabgabe an das Umfeld, was insbesondere in den Sommermonaten für die Köche sehr angenehm ist. Hier in Sulzburg ist es den Planern von Schaffner gelungen, jeden Posten mit einer intelligenten Lösung mit Systemcharakter zu bedienen. Separate Kühlhäuser für den Saucier, Entremetier, Poissonnier und Gardemanger sind darüber hinaus in unmittelbarer Postennähe installiert und sorgen in idealer Weise für eine hohe Effizienz.

Heinz Feller



Die hochmoderne Vorbereitungsküche befindet sich auf der Zwischenetage



Edelstahl Induktions-Herdanlage von Menü System

Class Celsius
 Innovation MENU SYSTEM

Erleben Sie die Herd-Innovation von MENU SYSTEM!

Mehr Informationen zu den **Celsius Class Features** erhalten Sie an unserem Stand.

INTERGASTRA STUTTGART, Halle/Stand 3D63
 03.-07. Februar 2018



MENU SYSTEM Germany GmbH | DE-78467 Konstanz
 T +49(0)1805 880 558 10 | www.menusystem.de