



Ein Koch mit badischer Tradition und Schwarzwälder Wurzeln

In seinem Herzen ist er in erster Linie Koch, wenn Martin Hegar in der Zwischenzeit auch längst mit seiner „Halde“ zu einem der erfolgreichsten Hoteliers des Landes aufgestiegen ist. Doch er lacht bescheiden und sagt: „Gerade deshalb muss ich meinen Gästen auch eine adäquate Küche bieten.“ 360 Tage im Jahr ist „Die Halde“ geöffnet, genügend Tage, in denen der Hotelier Hegar auch noch Koch sein darf.

Mit dem Küchenteam hat die Hoteliersfamilie Hegar Mitarbeiter nach ihrem Geschmack gefunden. Doch Martin Hegar hat immer den Blick in die Küche. Er gibt die Richtung vor und steht für die Philosophie der 16-köpfigen Brigade: „Wir sind keine Künstler, wir sind Handwerker und kochen passend, wie es sich für unser Familienhotel gehört.“ „Die Halde“ liegt mitten im Naturparadies Schauinsland. Aus dieser einzigartigen Lage ergibt sich für Martin Hegar auch der kulinarische Auftrag: „Wir bieten eine Naturküche, am liebsten mit Lebensmitteln aus der Region und diese klassisch und traditionell zubereitet.“

Martin Hegar ist ein Garant der badischen Traditionsküche. Schließlich hat er schon mehrere Kochbücher mit traditionellen badischen Rezepten veröffentlicht. „Das wollen auch unsere Gäste“, ist er sich sicher, gerade ist er mit einer kleinen Wandergruppe durch die Wälder rund um sein Hotel gestreunt. „Jetzt möchten die Gäste auch die Natur kosten, die sie eben erlebt haben.“

Kein Wunder, dass Wild zu den typischen Halde-Gerichten zählt. Doch Martin Hegar ist ein echter Schwarzwälder Koch. Der Mann weiß, welche kulinarischen Besonderheiten der Wald sonst noch bietet. Er braucht keine

exotischen Chutneys oder fremdartige Saucen, um Wildgerichte zu verfeinern. Gerade hatte er während der Wanderung seinen Gästen die Eberesche gezeigt, kleine rote Beeren an einem Busch. „Giftige Vogelbeeren“, hatte eine Teilnehmerin gerufen. „Sie werden sie heute noch probieren“, hatte er prophezeit. Jetzt richtet er eine Rehnuss mit einem Kompott aus eben diesen Beeren an. „Von wegen giftig“, lacht er, „die Beeren haben wir selbst gepflückt. Sie sind roh einfach nur bitter.“ Aber Hegar hat die ungenießbaren Beeren raffiniert zubereitet: Mit Äpfeln und Rotwein, Orangen- und Zitronenschalen und Zucker. Jetzt schmecken sie zum Wild perfekt. Zunächst säuerlich, auch ein bisschen bitter, aber danach himmlisch süß. Ein phantastisches Wechselbad der Geschmäcker am Gaumen. Zwischen schwarzer Johannisbeere und Campari mit Orange. „Tote gab's noch keine“, lacht Martin Hegar, und man spürt, welch schelmisches Vergnügen der Herr Hotelier in seiner Küche hat. Die kritische Wanderin genießt längst ihr „Vogelbeer-Kompott“ mit einer kräftigen Wildsauce und Knöpfle. Der Service bestellt nach. Martin Hegar lacht: „Sag ich doch, Handwerker“, und greift zum Hobel um noch schnell frische Knöpfle zu schaben.

Hotel Die Halde

Gastgeber Lucia und Martin Hegar
Küchenchef Martin Hegar
Halde 2
D-79254 Oberried-Hofsgrund
Tel. +49 (0) 7602 / 9447-0
www.halde.com

Küchen-Öffnungszeiten

täglich durchgehend von 11.30 bis 21 Uhr

Haus, Hof und Garten

In der Bauernstube knarren die schweren Holzdielen, die Wände sind mit dunklem Holz vertäfelt. Im modernen Gastraum sitzt man in einem lichtdurchfluteten, freundlichen und modern gestalteten Raum, ist aber ebenfalls nur von natürlichen Baustoffen umgeben. Die sonnige Terrasse bietet 80 Sitzplätze mit Blick in die Natur.

Auszeichnungen

Michelin 1 Bib Gourmand/2 Bestecke,
Schlemmer Atlas 2 Kochlöffel,
Mitglied Naturparkwirte Südschwarzwald

Reh, Hirsch oder Gams?

Im Hochschwarzwald scheint die Welt für Wildliebhaber noch in Ordnung. Die Köche schauen aus dem Fenster und sehen für ihre Wildgerichte eine besonders seltene Auswahl. Reh, das gibt es überall, bis in die Niederungen, aber Hirsch, oder gar Gams? „Meine beiden Brüder sind Jäger, und auch unser Verpächter jagt. Die bringen uns das Wild frisch erlegt. Selbst Hirsch, aus dem Schluchseegebiet, aber auch die seltene Gams. Sie lebt im Wilhelmtal und dem Feldberggebiet“, weiß Martin Hegar. – Das freut die Feinschmecker, Rehrücken oder Rehkeule ist eine besondere Delikatesse. Auch Hirsch steht häufig auf der Speisekarte der Halde. Aber Gams? „Ein Tier mit 15 Kilo, eine Delikatesse!“

Typisch Halde. Was im Schwarzwald wächst und gedeiht, steht hier perfekt angerichtet auf der Speisekarte.



Rehnüsschen mit Wildsauce, Eberesche-Mousse, Wirsing und Knöpfle

Lachsforellenfilet unter der Apfel-Meerrettichkruste auf Wurzelgemüse

Immer und jederzeit ein leichtes Gericht. Statt Wurzelgemüse verwendet man im Sommer das frische Angebot vom Markt, die Apfel-Meerrettichkruste ist ebenfalls jederzeit zuzubereiten. Die Kruste ist der besondere Pfiff, sie gibt dem Filet eine süß-säuerliche Frische. Auch wenn ein Hobby-Koch etwas mehr als 20 Minuten für die Zubereitung benötigt, die Gäste werden Ihren Aufwand zu schätzen wissen.

Einkaufsliste, für vier Personen

4 Lachsforellenfilet a 150 g
½ Zitrone
2 Scheiben frisches Toastbrot
½ Apfel (Boskop)
50 g frischer Meerrettich
25 g Butter, Salz und Pfeffer,
etwas Butterschmalz
Für das Gemüse:
1 Karotte, ¼ Sellerieknolle, 1 Petersilienwurzel,
½ Stange Lauch (nur das weiße und hellgrüne),
1 Thymianzweig
10 g Butter, Salz und Pfeffer

Ruck-Zuck serviert - Zubereitungszeit 20 Minuten

Das Gemüse schälen, den Lauch waschen und alles in gleichmäßige Rauten oder Würfel schneiden. Die Gemüsearten in gesalzenem Wasser gar kochen, dann in Butter mit den Blättchen vom Thymian farblos anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Apfel-Meerrettichkruste die Rinde des Toastbrot entfeuern und die entrindeten Scheiben auf einer Küchenreibe zusammen mit dem geschälten Apfel und dem geschälten Meerrettich reiben. Das Ganze mit der Butter und etwas Salz und Pfeffer vermengen. Die Lachsforellenfilets mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zitrone beträufeln. In einer vorgeheizten Pfanne mit etwas Butterschmalz auf beiden Seiten anbraten, die Apfel-Meerrettichkruste auf den Filets verteilen und unter dem Grill mit Oberhitze fertigbaren, bis die Kruste eine leichte Bräunung bekommt. Die Lachsforellenfilets auf dem Gemüse anrichten und servieren.

