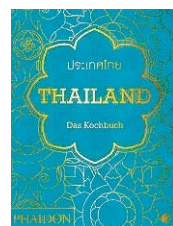


Neue Bücher aus aller Welt

Heimat ist überall

Wer einmal in seinem Leben in Thailand war, will das vorzügliche Essen nicht mehr missen. Zum Glück gibt es auch bei uns gute thailändische Restaurants, und auch die nicht ganz so weit Gereisten können Currys und andere scharfe Speisen kennen und lieben lernen. Wer erstmal auf den Geschmack gekommen ist, will sich meist auch selbst daran versuchen. Sehr gut gelingt das mit „Thailand. Das Kochbuch: Die Bibel der thailändischen Küche“. Suppen, Pasten, Currys, Gegrilltes, Gedämpftes, Pfannengerichte und so weiter, man weiß gar nicht, wo man in diesem schönen Buch anfangen soll.



Wer kulinarisch nicht ganz so weit reisen möchte, findet in Christian Henzes



Buch „A Tavola!“ die echte „Cucina Italiana“ für zu Hause. Auch dieses Buch hat sehr schöne Rezepte und Fotos. Von der einfachen Bolognese, also „al ragù“, bis zu aufwendigen Fischgerichten ist alles drin, was Italien-Fans lieben.



Wer gar nicht verreisen will und die Küche von Muttern bevorzugt, ist bei Tim Mälzers „Heimat“ richtig. Locker und lässig wie eh und je stellt Mälzer heimische Klassiker vor. Gulasch, Grünkohl oder Labskaus – er kocht sich von der Nordsee zu den Alpen und von Ost nach West. *klö*

>> Jean-Pierre Gabriel: „Thailand. Das Kochbuch: Die Bibel der thailändischen Küche“, 528 Seiten, 39,95 Euro
Tim Mälzer: „Heimat: Kochbuch.“, 304 Seiten, 19,99 Euro.
Christian Henze: „A Tavola!: Die echte Cucina Italiana für zu Hause“, 176 Seiten, 22,99 Euro



Zart und aromatisch: Roulade vom Bison mit zweierlei Karottengemüse und Hoorische.

Fotos: Reinhardt

Ressmann's Residence in Kirkel bezieht jetzt eine regionale Bio-Spezialität vom Wildgehege Schäfer

Bison aus dem Bliesgau

Von Thomas Reinhardt

In der gehobenen Gastronomie und auch bei Privatkunden ist seit Jahren ein erfreulicher Trend zu erkennen: Wenn Fleisch gegessen wird, dann soll es von guter Qualität und möglichst umweltschonend erzeugt worden sein. Kommt es dann auch noch von einem regionalen Erzeuger – umso besser. In Ressmann's Residence in Kirkel trifft dies zu. Inhaber Günther Ressmann und Küchenchef Paul Zürn haben jetzt ein neues Angebot für ihre Gäste: Fleisch vom Bison. Die Tiere kommen nicht etwa aus den USA, sondern aus dem nahen Biosphärenreservat Bliesgau.

Von Ressmann's Residence aus fahren wir in gut einer Viertelstunde über Lautzkirchen und Niederwürzbach nach Blieskastel-Aßweiler zum Wildgehege Schäfer. Gründer Hans-Werner Schäfer und seine Tochter Christine Piller züchten und schlachten dort in ihrem Bio-Betrieb Dammhirsche, Rothirsche, Wapiti (Hirsche), Rehe, schottische Hochlandrinder – und Bisons. Die majestätisch wirkenden Tiere mit ihrem dicken Fell und den kurzen Hörnern haben sich ein schattiges Plätzchen gesucht. Doch als Hans-Werner Schäfer mit dem Traktor einen Anhänger voll Grün-

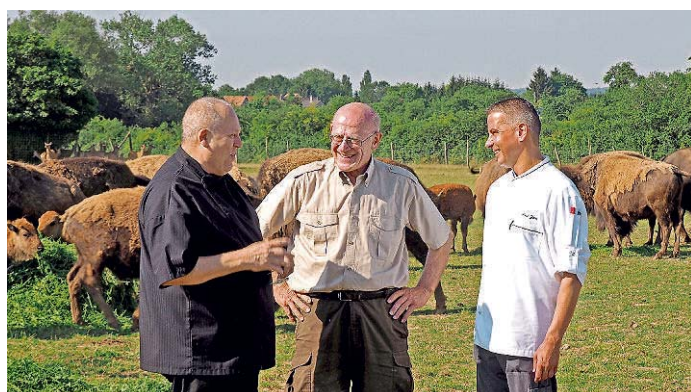
zeug auf der Weide ablädt, kommen die schweren Wildrinder sofort, um die frisch geschnittenen Luzerne (eine Kleearart) zu fressen. Es ist schon beeindruckend, wenn die Bisons, die man sonst meist nur als wilde Herden von Indianerbüffel aus Westernfilmen kennt, ihre mas-

sigen Körper in Bewegung setzen. „Bisons haben mir schon immer gefallen“, sagt Hans-Werner Schäfer, „und ihr fettarmes Fleisch schmeckt vollmundig und ist zart wie Butter.“ Den Betrieb hat der gelernte Metzger 1976 gegründet. „Ich habe mit 0,8 Hektar ganz klein an-

gefangen“, erzählt er. „Weil ich damals an Weihnachten nie frisches Wildfleisch bekam, habe ich mir gesagt, dann züchte ich es selbst.“ Die Bisons kamen 2000 dazu, mit drei Tieren ging es los, heute sind es 26 Tiere, darunter zwei Zuchtbullen. 90 Prozent ihrer Produkte verkauft Familie Schäfer auf dem Bauernmarkt in Saarbrücken (St. Johanner Markt), allerdings nur von September bis April. „In der warmen Jahreszeit sind Fleisch und Wurst vom Wild nicht so gefragt.“

Neben einigen Privatkunden ist Günther Ressmann aus Kirkel der einzige Gastronom, der Fleisch vom Wildgehege Schäfer bezieht. „Wir sind mit dem Wildfleisch seit Jahren sehr zufrieden“, sagt Ressmann, „und deshalb haben wir uns jetzt auch entschlossen, Fleisch vom Bison für unser Restaurant zu beziehen.“ Zunächst gibt es auf der Sommerkarte Roulade vom Bison, im Herbst sollen dann Keule und Filet dazu kommen. „Das Bisonfleisch ist sehr schmackhaft und stammt aus unserer Region“, lobt Küchenchef Paul Zürn die hervorragende Qualität.

>> Ressmann's Residence, Kaiserstr. 87, 66459 Kirkel, Tel. (0 68 49) 9 00 00; www.ressmanns-residence.de



Günther Ressmann, Hans-Werner Schäfer und Küchenchef Paul Zürn auf der Weide in Blieskastel-Aßweiler.



Mahlzeit: Die Bisons von Familie Schäfer fressen nur Grünzeug aus ökologischer Landwirtschaft.