

REINHARD JUNG, 1997: BERICHT, VERÖFFENTLICHT IN DER NORDDEUTSCHEN RUNDSCHAU, DER WILSTERSCHEN ZEITUNG, DEN KIELER NACHRICHTEN, DEM BAUERNBLATT FÜR SCHLESWIG-HOLSTEIN UND DER ALLGEMEINEN HOTEL- UND GASTSTÄTTENZEITUNG

In Wacken gibts jetzt Spezialitäten vom Rotbunten Rind

Naheliegend: Gastwirt Hans-Jörn Arp startet im September mit Rotbunt-Wochen, das Rindfleisch liefert Bauer Hans Möller von nebenan

Wozu in die Ferne schweifen, sieh, das Gute liegt so nah – von dieser poetischen Weisheit läßt sich Gastwirt Hans-Jörn Arp aus Wacken bei der Beschaffung für seine Küche leiten. Während andere Gastronomen seit der BSE-Panik ihre Steaks aus der argentinischen Pampa beziehen, bietet der 52jährige Inhaber des Landgasthofs zur Post "Rindfleischspezialitäten von nebenan". Jetzt sind in seinem Restaurant die Rotbunt-Wochen angelaufen.

"Von nebenan" ist dabei ruhig wörtlich zu nehmen. Denn Arps Lieferant, der Bauer Hans Möller, hat seinen Hof gerade 200 Meter von der Gaststätte entfernt. Möller liefert die Rinder, Schlachter Peter Neumann verarbeitet sie und Chefkoch Ralf Heide im Landgasthof zur Post bereitet zu. Und wem es geschmeckt hat, den lädt ein Faltblatt ein zum "Verdauungsspaziergang, den Feldweg rechts rein, hinterm Melkstand liegt Möllers Weide, aber Vorsicht: nicht über den Zaun steigen, der Deckbulle ist zwischen den Kühen."

Regionale Küche, regionale Herkunft – so die Philosophie bei dem Projekt, das der engagierte Gastronom mit seinem Nachbarn angestoßen hat. "Verzicht auf Rindfleisch, was ja ganz groß in Mode war, ist für mich kulinarischer Selbstmord", bekennt Arp. Seine Speisekarte liest sich denn auch wie das pralle Leben: Rumpsteak mit Kräuterbutter, Rostbeef mit Bratkartoffeln, Roulade mit Rotkohl, Sauerbraten mit Semmelknödel, Rinderbrust mit Merrettichsoße ... pikante Suppen, delikate Salate und noch viel mehr "rotbunte Überraschungen".

Auf seine Rotbunten ist Bauer Möller besonders stolz. "Während andere auf Hochleistungszucht gesetzt haben, sind wir bei dieser in Holstein heimischen Rasse geblieben", kann der hungrige Gast lesen, bevor das Essen serviert wird, und: "Die Rotbunten sind robuste Zweinutzungsrinder für Milch und Fleisch." In dem Faltblatt informiert der Landwirt über Zucht, Haltung und Fütterung auf seinem

Hof, ein – wie er sagt – ganz normaler Familienbetrieb, der nur nicht alle Moden der modernen Agrarproduktion mitmacht, sich lieber auf die Natur verläßt.

Arp will aus dem Projekt kein Programm machen. Das müsse sich aus der Resonanz entwickeln, meint der Gastwirt, die Rotbunt-Wochen seien daher zunächst auf den September befristet: "Ich bin gespannt, wie wir damit a-la-carte fahren. Im Banquet-Geschäft, also Hochzeiten oder Geburtstage, hatten wir schön öfter ein Rind von Möller, und die Leute waren begeistert." Er selbst sei überzeugt von diesem Angebot, aber wie überall sei auch bei ihm der Kunde König.

Auf dessen Interesse hoffen jetzt Hans Möller und Hofnachfolger Hauke, der gerade ausgelernt hat und den 76-Hektar-Betrieb bald übernehmen wird. "Für uns wäre das eine Marktnische, und möglicherweise könnten nach diesem Muster auch andere Höfe und Restaurants zusammenarbeiten", überlegt der Jungbauer. Auf jeden Fall ist beiden wichtig, daß mit den Rotbunt-Wochen ein Beitrag zum besseren Verstehen zwischen Verbraucher und Erzeuger geleistet wird. Diesem Zweck dienen auch wöchentlich stattfindende Hofführungen durch Hans Möller, für die sich die Gäste des Landgasthofs beim Servicepersonal anmelden können.

BU: Teamwork in Wacken (von rechts): Gastwirt Hans-Jörn Arp, Bauer Hans Möller mit Hofnachfolger Hauke, Chefkoch Ralf Heide ... und natürlich das gute Rotbunte Vieh