

# TIPS

## Drink der Woche

Alkoholfrei ist ein „Cherry Tea“. 4 cl Kirschsirup und 8 cl Sauerkirschnektar zusammen mit zwei Eiswürfeln in ein großes Longdrinkglas geben. Das Ganze mit kaltem schwarzen Tee auffüllen und gut verrühren.

## Weinwelt

Ein neues Magazin für Genießer hat der Fachverlag Meiningen in Neustadt an der Weinstraße auf den Markt gebracht. Die Zeitschrift „Weinwelt“ erscheint alle zwei Monate und kostet 7,80 DM. Präsentiert werden darin Themen zu Wein und Essen, Reisen, Gesundheit – eine Vielfalt für Genießer eben.

## Vorsicht

Bei Rhabarber dürfen nur die Blattstiele gegessen werden. Die **Blätter** sind wegen ihres hohen Gehaltes an Oxalsäure **giftig** und dürfen auf keinen Fall verzehrt werden. Daran erinnert die Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle (ZMP) in Bonn zu Beginn der Rhabarbersaison. Die glatten, fleischigen Stengel enthielten Apfel- und Zitronensäure und seien deshalb „medizinisch wertvoll“. Unter anderem wirke Rhabarber verdauungsfördernd und blutreinigend. Deshalb eigne sich das Gemüse für entschlackende Frühjahrskuren - aber nur in Form von Kompott, Marmelade oder als Tortenbelag. Rhabarber werde in den nächsten Wochen voraussichtlich billiger als bislang angeboten, berichten die Marktbeobachter weiter. Die Großhandelspreise lägen gegenwärtig deutlich niedriger als vor Jahresfrist. Davon dürften bald auch die Verbraucher profitieren, so die ZMP.

## Kochbuch-Tip

Bei Sizilien denkt man unwillkürlich an Mafia. Doch Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhöfer verstehen es, mit ihrem kulinarischen Reiseführer dieses Vorurteil dank angenehmerer Themen abzubauen. In der Reihe „Reiseziele für Lebenskünstler“ (Karl Blessing Verlag München) schieben die beiden Autoren ihrem Band „Mallorca“ den in gleicher Aufmachung erscheinenden Band „Sizilien“ nach (172 Seiten, 78 DM), zeigen in Text und Bild eine heitere, besuchenswerte Landschaft des Südens, in der man als Gast und Tourist beschwingt

# Stadt nah und doch draußen

RETBACH

**Der junge Küchenmeister Dietmar Schmidt hat sich in vielen Töpfen seiner Kollegen umgesehen. Deshalb können seine Gäste jetzt auf einen reichen Rezept-Fundus hoffen.**

■ VON HUBERT GRIEBEL

An der Bundesstraße 27 zwischen Würzburg und Karlstadt war das Gasthaus an der Einfahrt nach Retzbach schon immer ein markanter Punkt, für die Reisenden und früher auch für die Wallfahrer. Seit die Umgehungsstraße fertiggestellt ist, hat das Haus immer noch eine direkte Zufahrt zur B 27 und grüßt mit seinen wehenden Fahnen hinüber zur Straße und zum Main.

Früher hieß das Haus einmal „Zum Löwen“. Als Emil Vogelsang 1989 das Anwesen übernahm, gab er ihm zum Neuanfang gleich seinen Namen. Durch die exponierte Lage, verkehrsmäßig gut gelegen draußen auf dem Land und doch in Großstadtnähe, machte sich das Haus schon frühzeitig einen Namen als Hotel für Tagungen. Die sind heute noch ein guter Bestandteil. Gerne genutzt werden von den Gästen auch die kulinarischen Weinwochenenden in Retzbach. Aber auch Rahmenprogramme für Wanderer und kulturell Interessierte kommen an.

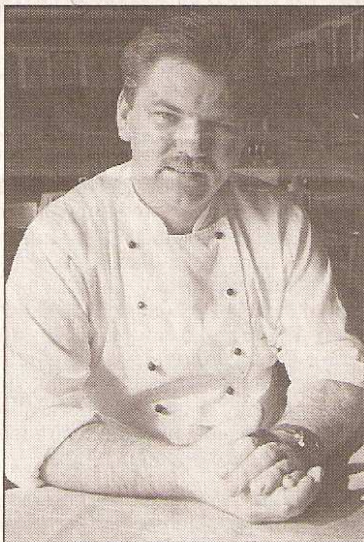


FOTO GRIEBEL

*Neuer Küchenchef im „Vogelsang“ in Retzbach: Dietmar Schmidt.*

Daneben gibt es den gut eingeführten Partyservice. Und im Haus selbst sind verschiedene Möglichkeiten für einen angenehmen Aufenthalt geboten. Da sind das Restaurant „Benediktustuben“, mit Blick auf die B 27 ein geräumiges Bistro und für die warmen Tage im Sommer der riesige Biergarten mit seinen Pavillons, in dem 200 Gäste Platz finden.

Den kulinarischen Part hat Dietmar Schmidt übernommen. Er stammt aus Abtswind im Landkreis Kitzingen. Koch hat er in der Region gelernt, bevor den jungen Küchenmeister das Fernweh packte. In Deutschland schaute er im Norden und Süden in die Kochtöpfe seiner Kollegen, war in der Schweiz und hatte dann das Glück, auf einer Luxusjacht auf dem Weg nach Australien für die Reiseteilnehmer in der Kombüse zu stehen. Dann kam er wieder zurück und fand in Retzbach das Haus, das seinen Vorstellungen entsprach: stadtnah und doch idyllisch draußen.

Dort bietet er den Gästen nicht nur Fränkisches, wie sich das in der Region gehört, sondern auch Gerichte, wie er sie auf seiner Wanderschaft kennengelernt hat. Und das der Jahreszeit angepaßt mit den jeweils immer frischen Zutaten. Schmidt arbeitet gern mit frischen Kräutern. Da wartet er jetzt, im immer stärker einsetzenden Frühling, schon auf den Bärlauch. Die Standorte des wilden Knoblauchs an feuchten Stellen im Steigerwald kennt er noch von Abtswind her. So entsteht ein einfaches, aber wohlschmeckendes Gericht mit Kartoffeln und Käse, dem die Wildpflanze einen besonderen Geschmack mitgibt. Und schließlich ist Bärlauch eines der wirksamsten Kräuter für die Frühjahrskur.

## Kartoffeln mit Frischkäse

■ Den Frischkäse auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Die Kartoffeln gründlich waschen. Dann 45 Minuten bei 175 Grad auf dem Backblech garen.

■ Das obere Drittel jeder Kartoffel abschneiden und die Knollen aushöhlen. Die Kartoffelmasse mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Frischkäse vermischen. Dazu die Eigelbe, und nach Geschmack, fein gehackten Bärlauch rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß abschmecken.

■ Diese Masse in die Kartoffeln füllen und bei 160 Grad noch etwa 15 Minuten lang überbacken.

Dazu gibt es einen frischen Salat, rohen Schinken – und als Krönung einen trockenen Müller-Thurtag.

## Das Haus

Hotel Gasthof Vogelsang, Untere Hauptstraße 9 - 11, 97225 Retzbach, ☎ (0 93 64) 805-0, Fax 805-222. Kein Ruhetag.

# Ihr Einkaufszettel

Jedes Rezept ist für vier Personen berechnet. Salz und Pfeffer, möglichst aus der Mühle, sind Grundvoraussetzungen.

- 4 große Kartoffeln. (mehlig-  
kochend)
- 2 Eigelbe
- Bärlauch
- 500 g Hüttenkäse
- Muskatnuß