



1 Familiengespann als Erfolgsfaktor (von links): Elisabeth Wurster, Sascha Schmidt und seine Frau Heidi.

Allein die Aussicht macht Lust auf mehr. Links und rechts Weinberge, gegenüber die Burg Weibertreu, in der Ferne zeigen sich Ausläufer der Löwensteiner Berge. Der Besuch auf dem Rappenhof, hoch oben über Weinsberg, wird so zum doppelten Genuss. Geschäftsführer Sascha Schmidt ist jeden Tag aufs Neue begeistert vom idyllischen Weitblick: „Es ist ein Bedürfnis des Menschen, in die Ferne zu sehen“, wird er philosophisch und ist stolz auf die exponierte Lage. Nun garantiert eine romantische Aussicht noch nicht für kulinarischen Genuss auf dem Teller. Dafür, dass die Küche mit der Aussicht Schritt halten kann, sorgt Thomas Handfest, seit 20 Jahren Herr über Bratpfannen und Suppentöpfe auf dem Rappenhof.

Schwäbisch-pfiffig

„Von uns bekommt er lediglich zur Vorgabe, dass die Speisekarte regional geprägt ist“, erklärt Schmidt die Anforderungen an den Koch. „Denn in

unserer Region wäre eine Karte ohne Spätzle nicht vorstellbar“, pflichtet ihm seine Tante und Mitgeschäftsführerin Elisabeth Wurster lächelnd bei. Und in der Tat – auf der Karte finden sich gleich mehrere Spätzlevariationen. Neben den schwäbischen Spätzle, beispielsweise auch Grünkern-

spätzle. „Genau das macht unsere Küche aus“, sagt Wurster. Der Rappenhof stehe durchaus für schwäbische Küche, welche aber „pfiffiger als üblich“ zubereitet werde. Pfiffig geht es nicht nur auf der Karte, sondern auch im Gasträum zu. Auch hier stehen Tradition und Moderne im Wechselspiel zu-

Bio drauf, Bio drin

Was andernorts ein bloßer Trend ist, wird hier gelebt. Hier steht nicht nur Bio drauf, es ist auch drin.

Genießen in der Region: zu Gast auf dem Rappenhof in Weinsberg.

VON MATHIAS BURKHARDT

einander. Urige Massivholzstühle sorgen für Wohlfühl-atmosphäre im älteren Teil des Gasträums. Rattanstühle, helle Wände und große Glasfronten verschaffen dem Gast ein besonderes Erlebnis im Wintergarten. Zur regional gehaltenen Speisekarte gesellen sich Weine aus Baden und Württemberg – und zwar ausschließlich. „Die Region steht für guten Wein und nicht für Champagner“, bringt Schmidt seine Überzeugung auf den Punkt.

Vom Stall bis zur Gabel

Auch das Bio-Angus-Rind kommt aus der Region. „Wir sind ‚Bio-zertifiziert‘“, erläutern Schmidt und Wurster. Unisono sprechen sie davon, dennoch nicht dem allgegenwärtigen „Biotrend“ aufzusitzen. „Bei uns hat Bio schon lange Einzug auf die Speisekarte gehalten“, klärt Schmidt auf. Seit 2006 sei man aber erst offiziell zertifiziert und dürfe mit dem Label auch auf der Karte firmieren. Und wo dann Bio drauf steht, ist auch Bio drin. Sascha Schmidt:



2 Stehen für Bioqualität auf dem Teller (von links): Küchenchef Thomas Handfest, Dominik Heim und Arthur Reimchen.

Fotos: Kindel

„Vom Stall bis zur Gabel ist dann unter Garantie alles Bio.“ Damit es zu keinen Vermengungen in dieser Kette kommt, wird jährlich kontrolliert und neu zertifiziert. „Schon immer waren uns Tiere aus Massenhaltung fremd“, ergänzt Wurster.

Von der Miste zum Wintergarten

Gleichwohl Bio ein Qualitätssiegel des Rappenhofes darstellt, wird der Blick über den Tellerrand nicht vernachlässigt. Elisabeth Wurster, selbst Köchin, hält nichts „vom Bioschwein aus fernen Ländern“. „Im Zweifelsfall gilt – ‚Region vor Bio‘“, erläutert Sascha Schmidt das Vorgehen. „Da wissen wir dann ganz genau, wo's herkommt.“ Wie zum Beweis, kommt just in dem Moment ein Jäger aus der Region, der den Rappenhof regelmäßig beliefert, zum Mittagstisch vorbei.

Die gebürtige Weinsberglerin Wurster ist schon ihr ganzes Leben auf dem Rappenhof, übernahm den Betrieb von den Eltern: „Tradition ist bei uns nicht nur ein geflügeltes

Wort, sondern wird tagtäglich mit Leben erfüllt“, sagt sie und schwelgt in Erinnerungen. „Wo heute der Wintergarten steht, war früher der Kuhstall mit Misthaufen“, erzählt sie und fühlt sich dabei in die Anfangszeit der Familie auf dem Rappenhof zurückversetzt. Seit 1927 ist der Hof im vollständigen Besitz der Familie. „Damals lebte die Familie von der Landwirtschaft. Erst als dies nicht mehr möglich war, wurde umgesattelt.“ Apropos Sattel: Im Stall nebenan leben noch heute sechs Pferde, davon zwei Rappen, die dem Rappenhof zu Recht seinen Namen geben.

Regionalität leben

Einen guten Namen hat der Rappenhof nicht zuletzt wegen seiner Verbundenheit zur Region. „Viele Weinsberger, die hier oben schon ihre Konfirmation gefeiert haben, finden auch zur Hochzeit wieder den Weg zu uns“, plaudert Wurster aus dem Nähkästchen. Regionalität ist Trumpf – und zwar in allen Bereichen.

Auf der Einkaufsliste von Küchenchef Handfest steht Bio-Angus-Rind vom Michaelsberg bei Gundelsheim, Lammfleisch aus Ellhofen „und den Spargel beziehen wir immer aus Kochersteinsfeld“. Der gebürtige Badener, der „vor allem Gulasch“ zu seinen Leibspeisen zählt, steht ebenso wie die Familie Wurster für Kontinuität auf dem Rappenhof.

Der Rappenhof steht für pfiffig-schwäbische Küche.

Elisabeth Wurster, Geschäftsführerin

„Ich möchte nichts anderes machen“, sagt er, wischt die Herdplatte sauber und berichtet vom Arbeitsalltag in der Küche. Gemeinsam mit fünf weiteren Köchen sorgt er für die gefüllten Teller im Speisesaal. Handfest: „Ich mache die Dienstpläne und bin für die

gesamte Küchenorganisation, einschließlich Einkauf zuständig.“ Genug zu tun hat auch das restliche Rappenhof-Team. So sorgen fast 40 Mitarbeiter für die Gäste, egal ob im Restaurant, Hotel oder den Tagungsräumen.

Werte pflegen

Durch die günstige Verkehrsanbindung hat sich der Rappenhof schon längst auch als idealer Tagungsort einen Namen gemacht. Des Weiteren runden Weinerlebnisführungen, Bildhauerkurse oder Lesungen das Angebot des Familienbetriebes ab. „Der Rappenhof soll eine Begegnungsstätte sein“, erläutern Schmidt und Wurster ihre Vorstellungen. Elisabeth Wurster: „Feste werden hier oben genauso gefeiert, wie wichtige Tagungen abgehalten. Der gelernte Hotelbetriebswirt Schmidt hat schnell zusammen, wofür der Rappenhof steht: „Regionalität, Bioqualität, Kontinuität und Tradition.“

www.rappenhof.de