

Immerheiser-Tausendsassa



Vater-Sohn-Power: Georg-Ludwig Immerheiser (re.) mit Sohn Daniel

Der „Alte Weinkeller“ in Schwabenheim ist das Gourmet-Restaurant der Familie Immerheiser. Für die feinen Menüs ist Daniel Immerheiser verantwortlich: ein Winzersohn, der lieber in der Küche als im Weinberg steht.

TEXT Sina Listmann | FOTOGRAFIE Stephan Dinges

Apfelquadrate in Meerrettich-Soße haben sich brav aneinandergereiht. Darauf liegt ein saftiges Stück Zanderfilet mit einem Türmchen aus krossen Blutwurst-Scheiben. Die goldbraune Zanderhaut und die Schnittlauch-Stange bewachen das ungewöhnliche Duett. Surf & Turf rheinhessisch interpretiert. Welcher Koch steckt hinter einem solchen Gericht? Der Klassiker oder der Foodie-Hipster?

Die Winzerfamilie Immerheiser hat in Schwabenheim eine kleine Dynastie aufgebaut: Weingut, Gästehaus, Gourmet-Restaurant „Alter Weinkeller“ und

Land-Gasthof „Zum Engel“. Diese Entwicklung begann 1987 mit Georg-Ludwig und Barbara Immerheiser. „Wir wollten den Wein nicht mehr zu den Kunden fahren. Also beschlossen wir ganz selbstbewusst, dass die Kunden zu uns kommen sollen“, sagt Georg-Ludwig Immerheiser und lächelt. „Wir mussten uns etwas einfallen lassen: Weingut-Tor auf, Weinproben anbieten, Eröffnung der Weinstube in der alten Scheune.“ Sohn Daniel war damals ein Kind, schaute gerne in die Kochtöpfe der Mutter und naschte in der Gasthof-Küche. Der andere Sohn Dennis interessierte sich mehr für das Weingut.

„Ich bin hier aufgewachsen und wollte nie etwas anderes werden als Koch“, sagt Daniel Immerheiser, der sein Handwerk am Tegernsee im „Relais & Châteaux Parkhotel Egerner Höfe“ lernte. Heimische Gerichte kombiniert er heute mit internationalem Witz: Zu Kalbsfleisch-Scheiben gesellen sich Thunfischsauce, Pulposalat und Chorizo. Das Rinderfilet bekommt eine Pancetta-Oliven-Kruste, dazu Kartoffel-Salbei-Gratin. „Es ist mir wichtig, dass alle Komponenten auf dem Teller schmeckbar sind.“ Die Speisen werden in Drei- bis Fünf-Gänge-Menüs inklusive Weinbegleitung angeboten; auf der Weinkarte befinden sich 400 Positionen.

Die Gäste kommen aus dem ganzen Rhein-Main-Gebiet, um Daniels Kreationen zu genießen – vor allem Stammgäste. „Ich bin sehr froh, dass wir so mutige Gäste haben“, erklärt der junge Koch. „Zum Beispiel beim Blutwurst- und Champagner-Menü: Die Gäste kennen die einzelnen Gänge gar nicht. Aber sie lassen sich einfach darauf ein.“ Dieses Vertrauen in ihn, sagt er, sei das größte Kompliment. Daniel Immerheiser ist auf den ersten Blick ein ruhiger, aber auch ein sehr experimentierfreudiger Mensch. Nebenbei schreibt er einen kleinen stylischen Food-Blog namens „Anyone can cook“. Dürfte Daniel Immerheiser in dem so klassisch wirkenden „Alten Weinkeller“ seine Kreativität nicht ausleben – es würde ihm wohl keine Freude bereiten.

„Ich wollte nie etwas anderes werden als Koch.“

DANIEL IMMERHEISER
KOCH

Der Name „Immerheiser“ kommt aus dem Althochdeutschen. Das „Immenhaus“ war früher ein Begriff für Bienenhaus. „Unsere Vorfahren hatten scheinbar Bienenstöcke im Weinberg“, erklärt Georg-Ludwig Immerheiser. Der Anfangsbuchstabe I wurde zum charakteristischen Logo der Familie und ziert heute alle Etiketten.

„Ob wir ebenso fleißig wie die Bienen sind?“ Vater und Sohn Immerheiser lachen und schweigen dann ganz bescheiden. Nun ja, wenn eine Winzerfamilie innerhalb von 30 Jahren zum zwei-

fachen Restaurant- und Hotelbesitzer geworden ist, hat sie zweifelsohne zahlreiche Begabungen – eine echte Tausendsassa-Familie. ■



Gasträum

ZUM ALTEN WEINKELLER

Schulstraße 6
55270 Schwabenheim
061 30 - 94 18 00

info@immerheiser-wein.de
www.immerheiser-wein.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch bis Samstag ab 18 Uhr
Sonntag von 12 bis 14 Uhr und ab 18 Uhr

REZEPT
AUS DEM
RESTAURANT

Gebratener Zander

mit Blutwurst und Ragout von Apfel und Meerrettich

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 320 g Zanderfilet
- 200 g geräucherte Blutwurst
- 2 Äpfel „Granny Smith“, 2 Äpfel „Braeburn“
- Saft von 1 Zitrone
- 200 ml Fischfond
- 200 ml Sahne
- 1 cl Noilly Prat
- 1 TL Speisestärke
- 2-3 TL Tafelmeerrettich
- 1 EL geschlagene Sahne
- 1 EL geschnittener Schnittlauch

ZUBEREITUNG

Die zwei „Granny Smith“ und einen „Braeburn“ schälen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Den zweiten „Braeburn“ waschen, mit der Schale in feine Würfel schneiden und separat aufbewahren. Alle Apfelwürfel mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Den Fischfond zusammen mit der Sahne aufkochen und die Soße um die Hälfte reduzieren lassen; dann mit Salz, Noilly Prat und Zucker abschmecken.

In der Zwischenzeit den Zander in vier gleich große Stücke portionieren und in einer heißen Pfanne auf der Hautseite scharf anbraten. Dann auf die Fleischseite drehen und erneut kurz anbraten. Aus der Pfanne nehmen und im Ofen bei 180 Grad 5-6 Minuten fertig garen.

Die Blutwurst in Scheiben schneiden, mit einem kleinen runden Ausstecher ausstechen (um die Schale zu entfernen) und in einer heißen Pfanne beidseitig scharf anbraten. Blutwurst herausnehmen und warm stellen.

Die Soße leicht mit der angerührten Speisestärke binden, die geschälten Apfelwürfel dazu geben und kurz aufkochen lassen. Zum Schluss den Tafelmeerrettich, geschlagene Sahne, Schnittlauch und die ungeschälten Apfelwürfel unterrühren.

Das Apfelragout auf einem Teller anrichten, den Zander aus dem Ofen holen und an das Ragout setzen. Die krosse Blutwurst schuppenartig auf dem Zander anrichten und mit einem Schnittlauchhalm garnieren.

