



BAD REICHENHALL



BERCHTESGADEN

Berchtesgadener Land Tourismus

Braugasthof Alte Post

Marktstraße 9, 83317 Teisendorf

Tel.: +49-8666-929171

www.braugasthof-alte-post.de

service@braugasthof-alte-post.de

Geschäftsführer: Martin Schuhbeck

Protagonisten: Zubereitung Menü: Martin Schuhbeck (Küchenchef und Wirt)

Küche: Koch Jakob

Bedienung: Sieglinde Stallerder

Essen:

- Karlsberger Ludwig
- Hussl Claudia
- Datz Max
- Schuhbeck Matthea

- Andi & Micha Bruckmann

Die Wirtschaft in der Heimat lassen

Wirtshäuser und Gaststätten sind ein lebendiges Symbol bayerischer Lebensart. Sie prägen mit ihrer Geschichte, Tradition und sozialen Bedeutung den ländlichen Raum in Bayern – sie sind zentraler Bestandteil unseres Heimatgefühls. Gleichwohl ist die Zahl dieser „Heimatwirtschaften“ in den letzten Jahrzehnten zurückgegangen.

Viele Betreiber stemmen sich gegen diesen Trend und setzen auf innovative, unkonventionelle Konzepte. Damit bewahren sie den Charme der Heimatwirtschaften und tragen dazu bei, ein einzigartiges Stück bayerischer Lebenskultur zu erhalten.

Das Bayerische Staatsministerium der Finanzen und für Heimat hat im Rahmen eines Wettbewerbs in Kooperation mit dem DEHOGA Bayern e.V. innovative „Heimatwirtschaften“, die sich als Stützen der bayerischen Heimat in besonderer Weise für den Erhalt und die Weitergabe von Brauchtum, Tradition und Dorfgemeinschaft einsetzen, prämiert.

Bewerben konnten sich Heimatwirtschaften mit regelmäßigen Öffnungszeiten im ländlichen Raum. Mehrere hundert Gaststätten aus ganz Bayern beteiligten sich an dem Wettbewerb. Die „100 besten Heimatwirtschaften“ erhalten ein Preisgeld von 1.000 Euro, das Gütezeichen „100 beste Heimatwirtschaften“ sowie eine Urkunde.

Vorspeise

- Spargel Pannacotta mit Räucherforellentatar
- Vogerlsalat
- Bierbrot

Produkt	Menge	Zubereitung
Weiser Spargel	200 g	Spargel schälen und in kleine Stücke schneiden. Weißen - und Grünen-Spargel getrennt mit Sahne kochen. Würzen, pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Eingeweichte Gelatine anteilig dazu geben. Grünen Spargel Fond in ein Glas geben und fest werden lassen. Den abgekühlten Weißenspargel Fond dazu geben und kühl stellen.
Grüner Spargel	100 g	
Gelatine	4 Blatt	
Sahne	400 ml	
Limette	1 Stück	
Salz, Pfeffer weiß, Zucker		
Forelle geräuchert	1 Stück ca. 300 g	Forelle filetieren und in kleine Würfel schneiden. Mit fein geschnittenen Schalotten, gehackter Petersilie, Kren und Honig vermengen.
Kren	1 TL	
Frühlingszwiebel	1/2 Bund	
Blattpetersilie		
Honig	1 TL	
Vogerlsalat	100 g	Vogerlsalat waschen und in ein Sieb zum Abtropfen geben. Himbeeren mit Öl pürieren, Essig, Senf und Gewürze dazugeben und evtl. mit etwas Wasser mixen.
Himbeeren TK	100 g	
Olivenöl	2 EL	
Apfelessig	1 EL	
Salz, Zucker, Pfeffer		
Mittelscharfer Senf	½ TL	
Wasser	2 EL	
Bier Brot	4 Scheiben	
Spargel Pannacotta auf einen Speiseteller stürzen. Mit Räucherforellentatar marinierten Vogerlsalat und Bierbrot anrichten und servieren.		

Hauptgang

- Geschmortes Lammhaxerl an seine Jus
- Karamellierte Bierzwiebel
- Kräuterkartoffeln

Produkt	Menge	Zubereitung
Lammhaxn	4 Stück	Lammhaxen würzen und mit Butterfett auf allen Seiten scharf anbraten. Die Haxen ausstechen. Nun das Wurzelgemüse kurz anbraten. Mit Rotwein und Brühe aufgießen. Haxen und Rosmarin dazu geben und im Ofen bei 140°C ca. zwei Stunden schmoren. Die Haxen entnehmen (warm stellen) und aus dem Fond eine Soße ziehen.
Butterfett	80 g	
Wurzelgemüse	200 g	
Tomatenmark	1 EL	
Rotwein	½ L	
Rinderbrühe	1 l	
Rosmarin		
Salz, Pfeffer, Speisestärke		
Perlzwiebel	200 g	Die geschälten Zwiebeln in Butter farblos anschwitzen. Mit Dunkelbier aufgießen, würzen und garziehen. Kurz vor dem anrichten Zucker dazugeben und Karamellisieren.
Dunkles Lagerbier	1/8 L	
Butter	50 g	
Salz, Pfeffer, Zucker, Lorbeerblatt		
Neue Kartoffeln	400 g	Kartoffeln schälen und Kochen. Kurz mit Salz, Pfeffer in Butter anschwenken und die Kräuter dazu geben.
Butter	50 g	
Thymian, Kerbel, Koriander		
Lammhaxe mit Bierzwiebel und Kräuterkartoffeln anrichten, und mit Enzianbock-Bier servieren.		

Dessert

- Halbgefrorenes vom Enzianbock mit Erdbeeren in grünem Pfeffer

Produkt	Menge	Zubereitung
Enzian Bock	0,25 l	Zucker, Eigelb, Vanillemark und Enzianbock im Wasserbad warm aufschlagen. Abkühlen und steifgeschlagene Sahne darunter heben. In eine Form geben und frosten.
Eigelb	4	
Zucker	100 g	
Sahne	0,5 l	
Vanilleschote	1 Stück	
Erdbeeren	200 g	Erdbeeren putzen und vierteln. Butter und Zucker in einer Pfanne mit grünem Pfeffer erhitzen. Mit etwas Enzianbock ablöschen, einreduzieren und die Erdbeeren kurz durchschwenken.
Zucker	20 g	
Grüner Pfeffer		
Butter	20 g	
Minze		
Enzianbock	1/8 L	
Parfait und Erdbeeren mit Malzstaub und Minze servieren.		