

PROFIS VERRATEN IHR KÜCHENGEHEIMNIS

Böfflamott zur Weihnachtszeit

Bodenständige Gerichte mit dem gewissen Etwas: Das ist die Küche von Thomas Zwick. Uns verrät der Unterammergauer „Dorfwirt“ seine Interpretation vom Böfflamott. Passend zur Jahreszeit weihnachtlich angehaucht.

VON STEPHANIE EBNER

Er ist der Dorfwirt. Doch mit Sicherheit keiner, der in eine Schublade passt – und das liegt nicht an seiner stattlichen Größe: Thomas Zwick wurde zwar im nahen Oberammergau geboren („Ich war einer der Letzten, die im Oberammergauer Geburtshaus zur Welt kamen, danach führen die werdenden Mütter nach Garmisch ins Krankenhaus“), verließ den Heimatort aber so bald als möglich und kam erst vor acht Jahren wieder zurück ins Oberland. Die große weite Welt war sein Ziel – zunächst.

In München lernte Thomas Zwick im Grand Hotel Continental erst Koch, dann im Hilton Park Hotel Restaurantfachmann, bevor er ein paar Jahre mit der Kamera seinen Lebensunterhalt verdiente. Als Klatschreporter reiste er für die Gazetten um die ganze Welt. Fotos mit internationalen Stars erinnern in der gemütlichen Gaststube des Dorfwirts an diese glamourösen Zeiten.

Der Auslöser war einst Mick Jagger. Gewissermaßen. Denn von Rolling-Stones-Frontman machte Thomas Zwick ein Foto, als dieser mit zwei hübschen Damen in Münchens Nobeldisco P1 abhing. Der Erfolg ließ nicht lange auf sich warten: Nicht nur die Münchner Boulevard-Presse druckte die Aufnahme, sie erschien zudem als Titelbild auf der englischen „Sun“ sowie in diversen Gazetten rund um den Globus zu sehen. „Das Bild mit der Pfarrerstochter hat mir Glück gebracht“, sagt Thomas Zwick mit einem breiten Grinsen. Von da an war er gut im Geschäft. Die Gastronomie legte er daraufhin für lange Jahre auf Eis. Bis in die 1990er-Jahre.

Thomas Zwick hatte inzwischen seine Brigitte geheiratet. Nach zehn Jahren als Klatschreporter war genug – „wir wollten eigentlich nach Malibu auswandern. Doch das verheerende Erdbeben im Januar 1994 in Los Angeles verhinderte diesen Plan.“ Stattdessen verschlug es das Ehepaar Zwick ins Allgäu. „Wir eröffneten in der Altstadt von Kempten unser erstes eigenes Lokal.“ Der Erfolg für den „Qualitätsfanatiker“, wie er sich selbst nennt, ließ nicht lange auf sich warten.

1997 gab's die erste Auszeichnung, einen Bib. Neben den bekannten Sternen verleiht der Gourmet-Führer Michelin auch die sogenannten „Bib Gourmands“. Nach Zwischenstationen in der Landeshauptstadt schloss sich vor acht Jahren wieder der Kreis: Thomas Zwick kehrte mit seiner Frau, die für den Service verantwortlich ist, zurück in die Heimat. „Zufällig“, wie er sagt – für den „Dorfwirt“ von Unterammergau war ein Pächter gesucht worden.

Zwicks Küche schlägt den Bogen vom Früher zum Heute. Denn sie ist einerseits fleischlastig (aus nachhaltiger Aufzucht), doch modern interpretiert. Der Küchenchef überrascht gerne mit seinen Kombinationen. Wer zu ihm kommt, muss ihm ver-

**Lässt sich zum Teil vorbereiten: Böfflamott mit Kürbispfannkuchen und Blaukrautsalat**

Böfflamott ist ein traditionelles Fleischgericht aus Bayern. Rotwein spielt dabei eine wichtige Rolle. Der Name stammt vom französischen Boeuf à la mode, das ins Bairische übertragen wurde.

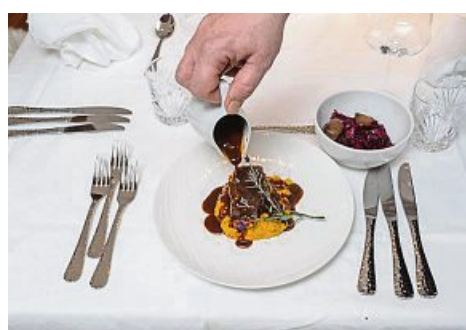
Zutaten für das Böfflamott
(6 bis 8 Personen)

1 flache Rinderschulter (knapp 3 kg)
80 g Zucker
3 EL Tomatenmark
1 Tasse dunklen Balsamico-Essig
3 Zwiebeln
2 Flaschen Rotwein (z.B. Zweigelt)
Fleischbrühe
Ras el Hanout nach Geschmack
Gewürzspekulatius

Zubereitung:

1. Die Rinderschulter vorbereiten: Die untere Silberhaut mit einem scharfen Messer entfernen. Dann das Fleisch oben dreimal einschneiden, damit sich die Schulter beim Kochen nicht krümmt.
2. In einen großen Schmortopf den Zucker geben, diesen unter Rühren auflösen und karamellisieren. Mit dem Balsamico-Essig ablöschen, dann das Tomatenmark dazu geben. Etwas

einreduzieren lassen.
3. Die Zwiebeln schälen und grob stückeln, in den Schmortopf geben ebenso wie das Fleisch. Mit dem Rotwein und der Brühe aufgießen. Das Fleisch muss komplett bedeckt sein.
4. Den geschlossenen Schmortopf bei 200 Grad in den Ofen stellen. Drei bis vier Stunden ziehen lassen, bis das Fleisch butterzart ist. Die Schulter ist



Ein Festtagsessen: Böfflamott neu interpretiert mit Spekulatius-Bröseln.

fertig, wenn man mit der Fleischgabel rein sticht und diese wie Butter wieder herauskommt.

5. Fleisch aus dem Topf nehmen. Warmstellen. Die Sauce zur Hälfte reduzieren und mit Ras el Hanout würzen. Eventuell noch etwas salzen und pfeffern.

6. Vor dem Servieren das aufgeschnittene Fleisch in der Sauce nochmals wärmen.
7. Zum Servieren ein paar Gewürzspekulatius fein zerbröseln und über das Fleisch streuen.

Tipps:

■ **Ras el Hanout** vereint Gewürze mit süßlichen Aromen wie Nelken und Zimt sowie Gewürze mit scharfen Aromen wie Chili oder Ingwer. Häufig enthalten sind Kurkuma, Bockshornklee, Koriander, Kardamom, Muskatnuss und Kreuzkümmel.
■ Wer will, kocht das Böfflamott bereits am Vortag und wärmt es dann nur noch kurz in der fertigen Sauce auf.

Kürbispfannkuchen:

1 Hokkaido-Kürbis
2 Chilischoten
Olivenöl
grobes Meersalz
Pfeffer
200 g Butter
400 g Creme fraiche

Zubereitung:

1. Hokkaido halbieren, aushöhlen und in Spalten schneiden. Dann auf ein Backblech legen, mit grobem Meersalz bestreuen und mit Olivenöl

beträufeln. Pfeffer und die zwei grob aufgeschnittenen Chilischoten dazu geben.
2. Bei 200 Grad circa 20 Minuten im Ofen weich garen.
3. Die Chilischote entfernen. Die Kürbispalten stampfen. Butter und Creme fraiche dazu geben. Abschmecken.

Blaukrautsalat

½ Blaukrautkopf
1 TL Zucker
1 TL Salz
1 Schuss Aceto balsamico
neutrales Pflanzenöl
6 EL Zwetschgenkompott
½ TL Zimt
Rosinen, wer mag
Pfeffer

Zubereitung:

1. Vom Blaukraut die äußeren Blätter abmachen, den Strunk entfernen, dann das Blaukraut hobeln.
2. Gewürze, Essig und Öl dazugeben und in das Blaukraut einkneten.
3. Zwetschgenkompott und gegebenenfalls die Rosinen dazugeben. Alles fein abschmecken.

Tipps: Wird der Blaukrautsalat bereits am Vortag zubereitet, wird er weicher.



Die Rinderschulter vorbereiten: Die untere Silberhaut entfernen. Dann das Fleisch einschneiden.



In einen Schmortopf den Zucker geben, diesen unter Rühren auflösen und karamellisieren.



Mit dem Rotwein und der Brühe aufgießen. Das Fleisch muss komplett bedeckt sein.



Die weichen Kürbispalten stampfen. Butter und Creme fraiche dazu geben. Abschmecken.



Zum Blaukraut Zwetschgenkompott geben, abschmecken und durchziehen lassen.

trauen. Denn im „Dorfwirt“ gibt es keine Speisekarte. Ein Überraschungsmenü ersetzt diese (ab 59 Euro für vier Gänge).

„Beste Regionalküche 2018“, urteilte Jürgen Dollase. Dieser gilt als Deutschlands einflussreichster Res-

taurantkritiker. Sogar die Spitzenköche ziehen vor ihm den Hut. Eine Auszeichnung, die Thomas Zwick enorm freut. Das Böfflamott beispielsweise schmort diesmal nicht in einem Wurzelsud, sondern gart stundenlang in einer Zucker-Karamellmi-

schung. Die Spekulatiusbrösel als Topping hat man so noch nicht gegessen, passen aber hervorragend zum weihnachtlichen Menü. „Da ich alleine koche, habe ich gar keine Zeit, mich zu verkümmern“, erklärt er seine unkomplizierte Art zu kochen, die

immer inspiriert von den frischen Produkten ist. „Das Wichtigste ist mir, dass es meinen Gästen gut schmeckt. Nur darauf kommt es an.“

DORFWIRT

Während des Lockdowns gibt es

nur Essen zu go. In der Weihnachtszeit ist dies eine **Ente to go** mit Blaukraut, viel Sauce und Apfelsauce für zuhause (89 Euro, ausreichend für 2 bis 3 Personen).

Bestellungen nimmt der Dorfwirt mit einem Vorlauf von 24 Stunden ab sofort entgegen. Telefon: (08822) 9496949.



Kochen mit ganz viel Leidenschaft: Den bayerischen Klassiker, ein Böfflamott, hat Thomas Zwick weihnachtlich interpretiert. „Macht nicht viel Arbeit, beeindruckt aber die Gäste“, verspricht der Unterammergauer Dorfwirt. Dazu gibt es Kürbispfannkuchen und Blaukrautsalat. Aufgrund von Corona ist das Lokal, das Zwick zusammen mit seiner Frau Brigitte betreibt, geschlossen. Der Weinladen ist jedoch geöffnet. FOTOS: OLIVER BODMER

**KOCHBUCH****Jamie Oliver: 7 Mal anders**

Die Alltagsküche macht uns fertig, irgendwann gehen jedem die Ideen aus. Jamie Oliver zeigt, wie wir unsere Lieblingszutaten 7 Mal anders neu erfinden können – das Ergebnis sind mehr als 120 neue Rezepte. Das bringt Abwechslung in die Familienküche. Jamie Oliver hat den Menschen zunächst in die Einkaufswagen geschaut, um herauszufinden, welche Lieblingszutaten wir Woche für Woche kaufen. Das sind Hühnerbrust, Lachsfilet, Hackfleisch, Eier, Kartoffeln und Brokkoli. In seiner Kochsendung lädt der britische Star-koch in sein Zuhause in Es-



sex ein. Dort kocht er jeden Tag für seine Familie – da bleibt es freilich nicht aus, dass es manchmal recht britisch zugeht, wie bei seiner Bolognese beispielsweise. Aber zugeben, sie klingt vielversprechend. Jamie Oliver's Hausmannskost basiert auf einfachen Mahlzeiten, die kreativ, aber ohne Stress zubereiten sind. Besonders praktisch: Jamie Oliver kommt jeweils mit höchstens acht verschiedenen Zutaten aus. In seinem neuesten Kochbuch „Jamie Oliver 7 Mal anders“ hat er die Ideen aufgeschrieben. Die Gerichte sind mit Lebensmitteln zubereiten, die es in wirklich jedem Supermarkt gibt. Das ist alltagstauglich. Auf der ganzen Linie. se **7 Mal anders. Neue Inspiration für jeden Tag.** Jamie Oliver. Erschienen im DK Verlag. 320 Seiten. 26,95 Euro.

Rezepte für die Weihnachtszeit

Wenn die erste Kerze auf dem Adventskranz brennt, beginnt die Zeit, die vielen als die schönste Zeit des Jahres gilt: die Weihnachtszeit. Heuer ist es ganz besonders. Wir haben gezwungenermaßen ganz viel Zeit, keine Feier mit den Kollegen, kein Glühwein auf dem Weihnachtsmarkt lenkt uns davon ab. Elisabeth Auersberg-Breunner erzählt in ihrem Buch vom magischen Reiz dieser Wochen. Warum hat der Adventskranz vier Kerzen? Seit wann gibt es den Adventskalender? Sie berichtet von den Ursprüngen kirchlicher und heidnischer Riten, von Traditionen und Brauchtum rund um das Weihnachtsfest. Von Geistern und Dämonen in den Raunächten. Dazwischen streut sie verführerische Rezepte. Ein schöner Begleiter für diese ausnahmslos ruhige Zeit. se **Weihnachtszeit.** Elisabeth Auersberg-Breunner. Erschienen im Brandstätter Verlag 192 Seiten. 35 Euro.

