

ESSEN UND TRINKEN: Wie weit voneinander entfernt.

Und doch in vielen Dingen so nah. Die klassische Küche der Bauernhöfe unterscheidet sich häufig kaum. Egal, ob der Hof in Franken oder in Kroatien steht. Auf den Tisch kommt einfach, was das Anwesen hergibt.



Einfach, rustikal, lecker: In der Wirtsstube des Landhauses Sahrhof gibt es zum Beispiel aus der kroatischen Küche stammenden Spezialitäten wie „Kobasice u vinu“ (links) oder „Slani sardoni“, angemachte Salz-Sardellen. Die klassische Bauernhof-Küche der Regionen ähnelt sich überall sehr. Fotos: von Pölnitz-Eisfeld

Südeuropa im Weißmaintal

In der Wirtsstube des Landhauses Sahrhof vereint Familie Fuchs Frankenwein mit südländischer Hofküche

FEULN/TREBGAST
Von Michaela Schmäzle

Kroatien und Kulmbacher Land, istrische Spezialitäten und fränkischer Wein, südländisches Flair und Buschenschänke, Vinothek und Wirtsstube. Was auf den ersten Blick nicht zusammengehört, fügt sich in dem Landhaus Sahrhof in Feuln im Weißmaintal wie selbstverständlich ineinander. „Wir machen hier das, was in Südeuropa auf dem Land häufig zu finden ist: klassische Hofküche.“ Mit kleinen, einfachen Spezialitäten. Und gutem Wein.

lung. Die Hofküche der Regionen und Länder unterscheidet sich oft nur durch die individuelle Zubereitung. So werden bei den in der Wirtsstube des Sahrhofs angebotenen „Slani sardoni“ die Salz-Sardellen klassisch mit Zwiebeln und Öl angemacht. Die besondere Note verleihen dem aus Kroatien stammenden Gericht aber Lavendel, Kapern und natürlich Knoblauch. „Dazu braucht es nur frisches Weißbrot und schon hat

man eine herrliche Spezialität“, sagt Jessica Luh-Fuchs. Oder aber „Kobasice u vinu“, in Sud erwärmte, grobe Würste. „Der Sud wird dabei mit istrischen Weißwein gemacht.“ Und die warmen, istrischen Würste dann mit Senf, Meerrettich und Brot serviert. „Im Prinzip also eine Spezialität, die es in anderer geschmacklicher Ausprägung auch in unserer fränkischen Landküche gibt.“ Was das Ehepaar, das für die

Wirtsstube im alten, selbst renovierten Stall aus Leidenschaft für einfache, ländliche Küche seit Januar eine Gaststättenkonzession hat, freitags anbietet, ist unterschiedlich. „Je nachdem, was im Angebot ist und worauf wir Lust haben.“ Viele Rezepte und Ideen bringt die Familie von Urlaubsreisen mit, bei denen immer auch die urtypische Bauernhofküche der Regionen im Mittelpunkt steht. Dazu gibt es in der Vinothek und Wirtsstube an dem regulären Öffnungstag Freitag (ab 17 Uhr) außerdem Rohschinken in unterschiedlichen Varianten und Käse. Der allerdings aus der nächsten Region stammt, aus Rohr. Das Ehepaar lacht. „Wir sind eben immer auf der Suche nach speziellen, einfachen, kleinen Produkten, die typisch und von toller Qualität sind. Egal, woher sie kommen.“

Nach diesen Kriterien haben Alexander Fuchs und Jessica Luh-Fuchs auch die Weine für ihre Vinothek ausgesucht. „Im Bierland wollten wir gerne ausgesuchte Weine anbieten.“ Den Begriff ausgesucht nutzen die Vinothek-Inhaber im klassischen Sinne. „Wir waren zu Beginn wirklich auch Laien und haben uns durch Tests an den Geschmack und die Qualität, die wir wollten, herangearbeitet.“ Und dann noch die Kriterien klein, fein, regional angelegt. Jetzt haben die Sahrhof-Bewohner ein Angebot, das tolle Weine aus Franken und kleine Spezialitäten aus Südeuropa umfasst.

 **ESSEN UND TRINKEN**

Dass der Wein aus Franken und das Essen zum Beispiel aus Kroatien oder Italien kommt, ist für die Inhaber der Vinothek und Wirtsstube und Bewohner des Landhauses Sahrhof, Alexander Fuchs und Jessica Luh-Fuchs, kein Problem. „Wir haben festgestellt, dass die Grundidee der klassischen, ländlichen Küche oft gleich ist.“

Auf den Tisch kommt, was der Hof so hergibt. Nun macht das Ehepaar nicht alles selbst. Aber Obstbrände, Grappa, Liköre, Brot, Fruchtaufstriche und alles, was aus sich aus dem Garten verwenden lässt, gibt es auch aus hof-eigener und häufig kreativer Herstel-



Ein Familienbetrieb und Hobby: Alexander Fuchs und Jessica Luh-Fuchs mit Magdalena in der Vinothek beziehungsweise Wirtsstube des Sahrhofs in Feuln.