

Fusion mit Finnland

In einem Berggasthof in Obersexau hat eine Liaison Spuren hinterlassen – unter anderem vom **ELCH**



Alku aina hankala. Aller Anfang ist schwer, behaupten die Finnen. Klaus Kern findet das auch, seit er anfang, in seinem Berggasthof Linde in Obersexau finnische Speisen anzubieten. Ganz einfach ist die Reise von Elch und Rentier in den Schwarzwald nach wie vor nicht.

SARAH NAGEL

Es ging eigentlich immer recht traditionell zu im Berggasthof Linde in Obersexau. Christina Herr verkaufte dort seit 1898 Waldkircher Hirschenbier. Seitdem hat sich das ehemalige Bauernhaus über fünf Generationen zum Gasthof entwickelt, erst gab es Vesper, später Schweinebraten, Rinderroulade, Klöße. Christina Herrs Ururenkel Klaus Kern (41) ist der erste Mann in der Linde-Dynastie. Seit 1994 kocht er dort, seit jetzt zwölf Jahren ist er Chef.

Aus seiner Lehre im Kreuz im Glottertal hat er nicht nur das wichtigste Handwerkszeug mitgebracht – sondern auch seine jetzige Frau, Katri Kern, heute 43 Jahre alt. Die damalige Deutsch-Studentin aus Finnland wollte ursprünglich nur zum Prakti-

kum nach Deutschland kommen. Stattdessen sorgt sie nun bei den Linde-Gästen für die Akzeptanz der kulinarischen Extravaganzen. Am Anfang habe er seine Ideen fast schon verteidigen müssen, sagt Kern.

Seine Mutter hat ihm vom ersten Tag an in der Küche freie Hand gelassen. „Ich wollte aber nicht auf einmal alles Traditionelle weg haben und nur noch Neues machen.“ Stück für Stück hat er, natürlich inspiriert von seiner Frau, finnische Elemente eingeführt. 1996 gab es die ersten finnischen Wochen im Berggasthaus am Waldrand – fünf steile Kilometer von Waldkirch und zehn von Sexau entfernt. Mittlerweile haben seine Finnischen Tapas aus Rentierschinken auf Wurzelgemüse, Lachs und Elchtatar, seine „Türmchen von Rentier und Elch auf Schwarzwurzel-Steinpilzragout“ und das umwerfende „Finnische Beerenerlei“ – Moltebeer-Schokoladen-Praline, Preiselbeersorbet, Sanddorn-Joghurt-Schaum und geeister Himbeerschaum mit Lakritzbaiser – einen festen Platz auf der Karte.

Zunächst wussten die Kerns aber nicht, wie sie an Rentier und Co. rankommen sollten, kein Großhändler konnte helfen. Schließlich fand sich ein Finne aus Norddeutschland, der aber

nach kurzer Zeit aufgab. Daraufhin bestellte das Paar direkt beim finnischen Lieferanten, dessen Zucht hatte es bereits besucht. Von da an kamen Fleisch und Moosbeeren, eine Art Preiselbeere, per Luftfracht über Frankfurt und von dort mit der Spedition in den Schwarzwald. Aber auch diese Partnerschaft hielt nicht lange. Seit etwa sieben Jahren kommt das Fleisch jetzt aus Lappland und mit der Fähre nach Deutschland – eine Woche dauert das mindestens. Das werde zwar immer teurer, sagt Kern, aber auf sein Alleinstellungsmerkmal will er nicht mehr verzichten.

Die Herausforderung in der Küche war lange nicht so groß wie die Organisation der Zutaten. „Wir kochen in der Linde schon lange Wild, und die Zubereitung ist sehr ähnlich“, sagt Kern. Elchfleisch vergleicht er mit Rind mit „leicht wildigem“ Geschmack. Rentier ist spezieller, mit leichter Lebernote.

Kerns Kreationen haben übrigens zwar etliche finnische Elemente. Aber gerade Rentier und Elch waren in der finnischen Küche lange gar nicht so beliebt. Seine finnischen Schwiegereltern etwa, sagt Kern, hätten bei ihm im Restaurant im Schwarzwald zum ersten Mal in ihrem Leben Elch gegessen.

➤ **BERGGASTHOF LINDE**, Klaus Kern, Obersexau 24, 79350 Sexau. Mehr Informationen gibt es unter Telefon 07645/337 oder www.berggasthof-linde.de.

REZEPT

ELCHROULADEN (funktioniert auch mit Rind oder Wild): Vier Scheiben Kochschinken würfeln, acht Champignons und eine kleine Stange Lauch klein schneiden und in Butter andünsten. Mit fünf Esslöffeln Frischkäse aufkochen, abkühlen, abschmecken und mit Semmelbröseln binden. Dünne Fleischscheiben damit bestreichen, den Rand freilassen, einschlagen, aufrollen und mit Spießen feststecken. Gewürzt in Öl anbraten. Einen Löffel Tomatenmark dazugeben und mitrösten. Mit 100 ml Rotwein ablöschen. Wasser auffüllen, bis die Rouladen bedeckt sind. Lorbeerblatt dazugeben und die Rouladen je nach Fleisch 60 bis 90 Minuten schmoren. Wenn sie gar sind, herausheben und Fond passieren. Die Soße abbinden und abschmecken.