

Da brat mir mal einer 'nen Ren

Finnische Spezialitäten mitten im Schwarzwald



Steil führt das kleine Sträßlein nach oben. Begegnen sich zwei Autos, so muss langsam gefahren werden – eben wie auf manchen Nebenstrecken in Finnland. Und das ist genau das richtige Stichwort – Finnland.

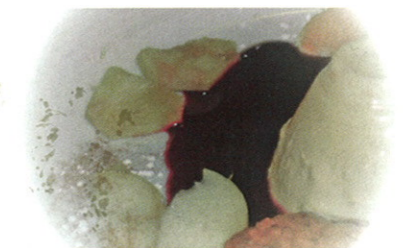
Nur dass das Ziel dieser kulinarischen Reise keinen für viele deutsche Zungen unaussprechlichen finnischen Namen trägt, sondern schlicht und einfach: Linde. Ein wenig skandinavisch mutet es schon an, wenn man die Gaststube des abseits gelegenen Restaurants betritt. Blau-weiße Fähnchen mitten im Schwarzwald? Und dazu Elch und Rentier auf der Speisekarte?

Des Rätsels Lösung ist groß und blond und trägt den Namen Katri. Kern mit Nachnamen. Und damit fügt sich die Geschichte zusammen, die einer Finnin, die Anfang der 90er-Jahre zum Studieren nach Deutschland kommt, im Glottertal in einer Gaststätte jobbt und dabei einen Koch kennen lernt. Klaus Kern. Gastronom in der fünften Generation von der „Linde“ in Obersexau, rund 20 Kilometer nordöstlich von Freiburg. Einer Gegend, die vielleicht ein kleines bisschen an Finnland erinnert, mit vielen, vielen Bäumen, ein paar kleinen Mooren und Seen.

Rentierfleisch aus Lappland

Vielleicht ist das auch der Grund dafür, dass Heimweh für die aus Kangasniemi am Puulasvesi-See stammende Katri nur selten aufkommt. „Auch die Mentalität der Schwarzwälder ist ähnlich der der Finnen“, sagt sie – anfangs etwas zurückhaltend, aber dann, wenn man sich besser kenne, sehr zuvorkommend und nett. Regelmäßig kommt der Gruß aus dem Heimatland in Form eines Lastwagens, der sich bis zu drei Mal im Jahr das oben beschriebene Sträßchen hinaufkämpft. Im Kühlraum liegt tiefgefrorenes Rentier- und Elchfleisch aus der Gegend von Ivalo, einem kleinen Städtchen weit weit oben in Finnisch Lappland, dort wo die samischen Rentierzüchter zu Hause sind.

Dann beginnt der Part von Klaus Kern. Variationen vom Rentier oder Elchmedaillons. Oder doch lieber ein Eismeersaiblingfilet? Vielleicht ein Lapplandfischspieß mit Lapplandkäse? Dazu natürlich die typisch finnische Beilage, Kartoffeln in allen möglichen Zubereitungsarten. Zum Dessert dann ein Eis mit Beeren oder ein Parfait? Nicht, dass das Essen schwer im Magen läge, aber eine geistige Spirituose aus dem Norden wie die „Rentierträne“ aus Moosbeerlikör und Wodka, hilft sicherlich beim Verdauen ... ♦



Info

Berggasthof Linde
Obersexau 24
79350 Sexau
Tel. 07645/337
www.berggasthof-linde.de

Ren- und Elchgerichte werden in der Linde praktisch das ganze Jahr über angeboten.
Vom 17.4. bis 30.4. 2010 gibt es die finnischen Themenwochen mit besonderen Gerichten von Elch und Rentier.

Das Restaurant ist nicht ganz einfach zu finden (Hilfe auch im Internet).
Anfahrt über die A8 Ausfahrt Emmendingen oder Freiburg Nord und dann über Obersexau zur Linde. Wenn Sie daran zweifeln, ob die Straße auch weitergeht und sich nicht in einen gebirgigen Feldweg verwandelt – fahren Sie weiter, sehr wahrscheinlich sind sie richtig.

Golfen

Der Golfclub Gütermann Gutach e.V. liegt ca. 20 km nordöstlich von Freiburg in den Ausläufern des Schwarzwaldes, eingebettet im schönen Elztal.

Hier erwartet den Golfer ein anspruchsvoller 9-Loch-Platz.
Die Bahnen liegen in einer Parkanlage nach englischem Vorbild mit viel Wasser, sind von alten Villen begrenzt und von hohen dunklen Tannen, die der Schwarzwaldgegend entsprechen.

Golfclub Gütermann Gutach e.V.
Golfstraße 16/1
D-79261 Gutach
Tel. 07681/231 51
Fax. 07681/73 43
g.g.g@t-online.de
www.golf.de/guetermann