Saarbrücker Zeitung
DONNERSTAG, 22. JUNI 2023

SERIE ENTDECKUNGEN IN DER WESTPFALZ

Von der Ruine zur Genuss-Oase

In einer kleinen Serie stellen wir gastronomische Entdeckungen im Südwesten von Rheinland-Pfalz vor. Zum Auftakt: Die Reismühle in Krottelbach.

VON THOMAS REINHARDT

KROTTELBACH Sie sind Seiteneinsteiger. Stammen beide aus dem Saarland – und haben sich im benachbarten Rheinland-Pfalz einen Lebenstraum erfüllt. Um genau zu sein: In Krottelbach, Verbandsgemeinde Glan-Münchweiler im Nordpfälzer Bergland, unweit des Saarlandes. Dort steht die Reismühle von Wolfgang und Nadine Lutz, er stammt aus Bexbach, sie aus Nohfelden-Seelbach.

„Vor 37 Jahren habe ich das Gebäudeensemble erworben“, erzählt Wolfgang Lutz. „Das war eine Ruine, von der Scheune stand nur die Außenmauer, aber ich habe mich in den wunderschön gelegenen Komplex verliebt und ihn in der Verklärtheit meines Nichtwissens gekauft.“ Lutz hat schon früh groß gedacht. „Als Zwölfjähriger wollte ich die Burg Eltz kaufen.“ Das hat damals nicht geklappt, das nötige Geld habe gefehlt. Er schmunzelt. Und seine Frau Nadine lächelt. Inzwischen haben sie Großes geschaffen und sehen glücklich aus. Wir sitzen mit den Gastgebern im malerischen Innenhof unter dem großen Walnussbaum und trinken Kaffee. Es ist der aktuelle „Sommerkaffee“, eine Spezialität aus Brasilien, mit Aromen von Holunderblüten, Mandarine und Zitronengras. Sorgsam zubereitet in einer Stempelkanne (Kaffeepresse) aus Edelstahl. 2003 hat Wolfgang Lutz seinen Beruf in der Brauwirtschaft aufgegeben, sich selbstständig gemacht, und sie haben mit der Sanierung und Renovierung sowie neuen Bauten begonnen.

Am 1. Oktober 2011 stieg die Eröffnung ihrer Kaffeerösterei mit kleiner Degustationsstube. „Wir hatten vier Tische für maximal 20 Personen. Doch draußen standen 200 Leute, die unseren Kaffee probieren wollten“, erinnert er sich. „Wir haben dann in den nächsten Tagen vier Pagodenzelte mit Bierzelt-Garnituren aufgestellt, um dem Ansturm Herr zu werden“, ergänzt Nadine Lutz. Ihr Angebot wurde von Anfang an dankend angenommen, die Gäste waren von dem außerhalb von Krottelbach am Ohmbach gelegenen Anwesen angetan. Von hier aus kann man sehr schön im Pfälzer Bergland wandern, auch Radfahrer finden gute Möglichkeiten. Kaffee und Kuchen sei vielen Gästen auf die Dauer zu wenig gewesen. Sie wollten mehr. Und Familie Lutz gab ihnen mehr. Hat immer wieder investiert und Neues kreiert. Seit 2018 gibt es auch warme Küche, und im März dieses Jahres wurde die neue Gläserne Rösterei eröffnet. Alles selbst gebaut. Ob Steine, Holz oder Cortenstahl (wetterfester Baustahl), ob mauern, sägen oder schweißen – Wolfgang Lutz ist ein handwerkliches Allroundtalent. Hat in seiner Zeit in der Brauwirtschaft als Experte für Marketing, Vertrieb und Events auf Messen und Präsentationen jede Menge Erfahrungen gesammelt. „Und dabei so viel schlechten Kaffee trinken müssen, dass ich das schließlich ändern wollte.“ Er lacht.

Heute präsentiert sich die Reismühle als eine beliebte Genuss-Adresse auf dem Lande mit vielfältigem Angebot. Herzstück ist nach wie vor die Kaffeerösterei. 40 Sorten von handwerklich hergestelltem, hochwertigem und sehr verträglichem Kaffee bietet Familie Lutz in ihrem schmucken Hofladen an. Das Kaffee-Handwerk hat Wolfgang Lutz bei einem der besten seiner Zunft gelernt, bei Professor Edelbauer in Wien, wo er ein Jahr lang die Kunst des Röstens und der Zubereitung studiert hat. Heute gibt er als Röstmeister und Diplom-Kaffee-Sommelier selbst Kaffee- und auch Barista-Seminare und bietet Röstvorführungen an. Und im Oktober geht es mit seiner Frau und den beiden Söhnen auf Kaffee-Tour nach Kolumbien.

Jetzt im Sommer geht es auf der Reismühle so richtig rund. Das Landcafé bietet Kaffee, selbstgemachten Kuchen und Waffeln sowie Eis an. Und die Bistroküche lockt mit leckeren Vorspeisen, Salaten, Flammkuchen und Hauptgerichten wie Zanderfilet und Rindersteak. Die Produkte stammen überwiegend von regionalen Händlern, Soßen, Dressing und Dips sind hausgemacht. Nach feinen Riesengarnelen, gebraten mit Olivenöl und Knoblauch, lassen wir uns Zanderfilet mit Grillgemüse sowie Rindersteak mit Pfeffersauce schmecken. Tadellos. Auch der Tradition Ventoux Rosé von der Domaine Champ-Long von der Rhône schmeckt prima. I-Tüpfelchen unseres Essens ist ein „Despresso“: Eine Kugel Haselnusseis und ein hausgemachter Cookie mit heißem Espresso übergossen – mmhhh.

Bei schönem Wetter ist der Innenhof unschlagbar, doch auch die verschiedenen Räume im Landcafé über zwei Stockwerke (80 Plätze) oder in der Alpe, einer urigen Holzhütte, sind gemütlich und von den Gastgebern mit viel Geschmack eingerichtet. Aus der Ruine ist eine Genuss-Oase geworden, 26 Mitarbeiter, davon sieben Festangestellte, umsorgen die Gäste. Die kommen laut Familie Lutz aus einem Umkreis von rund 100 Kilometern, aus Rheinland-Pfalz, dem Saarland und auch aus Frankreich und Luxemburg.

Die wechselnden Veranstaltungen sind besonders beliebt. Vom 29. Juni bis zum 2. Juli findet wieder ein „Provence-Wochenende“ statt. „Seit fünf Jahren fahren wir vorher immer zu Bauern in die Provence, kaufen Olivenöl, Aprikosen, Ochsenherztomaten, Avocados und vieles mehr. Dann ist unser großer Lieferwagen bis unters Dach mit Köstlichkeiten gefüllt“, freut sich Wolfgang Lutz schon auf die kommende Tour. Im Juli und August ist „Musiksommer“ auf der Reismühle, mit Livemusik, leichten Gerichten, spritzigen Seccos und Weinen. Im Juli und August finden zudem fünf „Burger Nights“ statt. Auch Genuss-Wanderungen sind im Programm, die starten wieder im September. Warme Küche gibt es in der Reismühle donnerstags und freitags von 17.30 bis 20 Uhr sowie samstags und sonntags von 12 bis 14 Uhr. Reservierung ist zu empfehlen.

Der stimmungsvoll gestaltete Gebäudekomplex und Innenhof der Reismühle in Krottelbach. FOTOS: THOMAS REINHARDT

Die Inhaber der Reismühle, Kaffeemanufaktur und Landcafé, in Krottelbach: Wolfgang und Nadine Lutz.

Reismühle, Kaffeemanufaktur und Landcafé, Reismühle 1, 66909 Krottelbach, Telefon (0 63 84) 92 57 71; www.reismuehle.info

SERIE CLIFF HÄMMERLES LIEBLINGSREZEPTE

Leckere Rezepte vom Sternekoch: Gefüllte Tomaten mit Gemüsereis

Sternekoch Cliff Hämmerle präsentiert in der Saarbrücker Zeitung seine besten Rezepte. Diesmal geht es um Tomaten mit einer leckeren Füllung.

Zutaten für vier Personen:

Gefüllte Tomaten:
8 bunte Tomaten
3 EL Olivenöl
Je 3 Schalotten, Knoblauchzehen
400 g Hackfleisch, gemischt
1 EL Tomatenmark
halber TL Paprikapulver
100 ml Rotwein
100 ml passierte Tomaten
100 ml Wasser
100 g Mozzarella
Je 1 Zweig Basilikum, Petersilie, Thymian, Salbei
Salz, Pfeffer

Gemüsereis:
200 g Langkornreis
400 ml Salzwasser
400 g frische Erbsen = 200 g TK-Erbsen
250 g Karotten
1 Schalotte
100 g Butter
Salz, Pfeffer
1 Zweig frische Petersilie

Zubereitung:
1. Die Tomaten vom Deckel befreien und das Fruchtmark mit dem Ausstecher herauslösen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die fein gewürfelten Schalotten und den Knoblauch darin andünsten. Das Hackfleisch dazugeben und unter Rühren mitbraten. Das Tomatenmark unterheben und mitrösten, bis alles eine goldbraune Farbe angenommen hat. Paprikapulver dazugeben, mit dem Rotwein ablöschen und etwas reduzieren.
Nun das Ganze mit passierten Tomaten und der gleichen Menge Wasser auffüllen. Thymian und Salbei klein schneiden, hinzufügen und alles 20 Minuten köcheln lassen. Zuletzt mit Salz, Pfeffer, Petersilie und Basilikum abschmecken. Nun das Hackfleisch in die Tomaten füllen, mit jeweils einer Scheibe Mozzarella belegen und für 8 Minuten bei 170 Grad Umluft im Ofen garen.

2. Den Reis in Salzwasser für 15 Minuten kochen. Die Erbsen pulen, Karotten in Scheiben schneiden und die Schalotte fein würfeln. Die Butter in einer Sauteuse aufschäumen, die Schalottenwürfel dazugeben und leicht Farbe nehmen lassen. Dann Karotten und Erbsen hinzufügen und 5 Minuten garen. Salz, Pfeffer und gehackte Petersilie zum Gemüse geben und den Reis unterheben.

Sternekoch Cliff Hämmerle FOTOS: PASQUALE D'ANGIOLILLO

So sieht es aus, wenn alles fertig ist.

Extra-Tipp: Zum Schluss ein Flöckchen Butter hinzufügen, das verleiht dem Gemüsereis eine schöne Bindung.

Die nächste Rezeptidee präsentiert Cliff Hämmerle am 6. Juli.

Cliff Hämmerle ist einer der erfolgreichsten Köche des Saarlandes, seit zehn Jahren ist sein Restaurant „Barrique“ in Blieskastel-Webenheim mit einem Michelin-Stern dekoriert. Bekannt ist der 53-Jährige auch als SR-Fernsehkoch, wo er „Mit Herz am Herd“ steht.

Vom „Balkan-Beat“ bis zum Outdoorfestival am See

In den kommenden Tagen sind im Saarland zahlreiche Veranstaltungen unter freiem Himmel geplant. Die Saarbrücker Zeitung nennt einige Beispiele.

SAARBRÜCKEN/HOMBURG/LOSHEIM (mv) Mit den Temperaturen steigt auch die Anzahl der Open-Air-Veranstaltungen in der Region. Besonders musikalisch ist diese Woche viel los. Einige Beispiele.

Die Veranstaltungsreihe „Kultur im Museum“ startet am Donnerstag, 20 Uhr, mit einem Konzert der Gruppe „Absinto Orkestra“ an der Klosterruine in Homburg. Die Gruppe zelebriert den „Balkan-Beat“. Dabei legen die Musiker großen Wert auf eine interkulturelle Mischung, zumal in ihrer Musik auch Elemente aus anderen Stilrichtungen, darunter Jazz und Klassik, zu finden sind. Sieben weitere Konzerte werden im Rahmen der Reihe bis September folgen.

Veranstaltungsorte sind das Römermuseum, die Schlossberghöhlen, der Platz vor der Gustavsburg und die Klosterruine. Für das leibliche Wohl sorgen die Klosterfreunde. Ein Shuttle-Bus ab dem Parkplatz der Firma „BEGRA“ ist ab circa 18.30 Uhr eingerichtet.

Das Programm gibt es unter www.homburg.de. Karten und weitere Infos unter www.ticket-regional.de

Auf der Freilichtbühne des Theaterschiffs Maria-Helena in Saarbrücken ist am Freitag, 20 Uhr, ein Konzert der Band „De Kift“ aus den Niederlanden angesagt. Die Gruppe widmet sich dem „Fanfaren-Punk“: Blechbläsern mit einer „poetischen Ader und vielen Ideen“, so der Veranstalter.

Karten und weitere Infos unter www.theaterschiff-maria-helena.com

Songs von Bruce Springsteen erwarten die Besucher am Freitag, 19.30 Uhr, auf dem Außengelände des Kulturbahnhofs Püttlingen. Auf der Bühne steht die Tribute-Band „Bosstime“ aus Köln. Zu hören sind Hits wie „Born in the U.S.A.“ oder auch „I'm on Fire“. Der Eintritt ist frei. Eine Anmeldung ist nicht erforderlich. Es gibt eine Hutsammlung am Ende der Show.

Weitere Infos unter www.bahnhof-puettlingen.de

Das „Draußen am See-Outdoorfestival“ wird von Freitag bis Sonntag in Losheim am See gefeiert. Die Angebote des Aktivprogramms bieten einen Mix aus Kursen, Workshops und Mitmach-Aktionen. Zur Auswahl stehen unter anderem Klettern, Stand-up-Paddling, Yoga im Seegarten und Kanufahren.

Alle Programmpunkte, weitere Informationen und Tickets unter https://draussen-am-see.saarland

Produktion dieser Seite:
Michael Emmerich
Rebecca Geimer