

RESTAURANT FUCHSHÖHLE



Restaurant Fuchshöhle

Raimar Pilz & Annett Ronneberger

Rheinbrückstraße 7
79713 Bad Säckingen

Telefon 0 77 61 / 9 33 37 67
Telefax 0 77 61 / 9 33 37 69

Ruhetage: Sonntagabend und Montag

Raimar Pilz und Annett Ronneberger sind Wanderer zwischen den Welten – nicht nur kulinarisch gesehen, auch geografisch betrachtet. Wer verstehen will, was die beiden Gastgeber im „Restaurant Fuchshöhle“ umtreibt und was sie unter Gastronomie verstehen, muss einen Blick auf ihre beruflichen Werdegang werfen. Geboren auf Rügen, verschlug es Raimar Pilz zunächst zur Ausbildung in den Rheingau, ins Schloss der Prinzen von Preussen-Reinhardtshausen. Seinen Betriebswirt machte er an der Hotelfachschule in Erfurt. Dort traf er mit Annett Ronneberger auch sein privates Glück.

Beruflich ging es für beide in die Schweiz.

Mit 24 Jahren trug der Koch als jüngster stellvertretender Küchenchef in einem Fünf-Sterne-Belle-Epoque-Hotel in Davos Verantwortung für eine 18 Mann starke Kochbrigade, fand jedoch bald Gefallen daran, neue, eigene Wege zu beschreiten. Auf dem Darß, einer Nachbarinsel von Rügen, leistete das Paar Pionierarbeit beim Aufbau eines Netzwerkes, das sowohl landwirtschaftliche Erzeuger, überwiegend im ökologischen Anbau, wie auch Gastronomen und Hoteliers in einzigartiger Weise verband.

In dieser Gründerstimmung schufen sie gemeinsam mit dem Verbund ökologischer Landwirte und einer Unternehmensgründung zur Lösung logistischer Probleme ein Umfeld, in dem Arbeit geschaffen und ein naturnaher Tourismus mit hervorragenden Produkten in einer lebendigen Gastronomie möglich wurde. „Das war eine richtig gesunde Sache,“ freut sich Raimar Pilz rückblickend.

Dieses Konzept haben er und Annett Ronneberger für ihr neues Domizil in Bad Säckingen übernommen. Im „Restaurant Fuchshöhle“ inmitten der historisch gewachsenen Altstadt setzen die beiden Gastgeber aus Leidenschaft auf „tolle Produkte, die wir in der Region finden“, das Beste, was auf dem Markt erhältlich ist, und am liebsten von regionalen Kleinerzeugern. Das schafft Vertrauen beim Gast und lässt wichtige Kontakte in die Region reifen.

Mit großem handwerklichen Können und Geschick vermag Raimar Pilz das Beste aus den Ausgangsprodukten herauszukitzeln und in Gerichte zu gießen, die bereits in kurzer Zeit viele Freunde und Anhänger gefunden haben. Das Geheimnis des Erfolgs? Eine von Kräutern und Aromen inspirierte Küche, in der erstklassige Ausgangsprodukte veredelt und ein-



zelne Komponenten nach Bedarf und Gusto ausgetauscht und kombiniert werden. So wechselt die Karte nahezu ständig, klassische saisonale Spezialitäten werden in der „Fuchshöhle“ nicht angeboten. Überaus freundlich, nicht angestrengt, dafür kompetent, mit Umsicht und ansteckender Natürlichkeit agiert der Service unter der Leitung von Annett Ronneberger.

Nach Absprache mit dem Stadtpfarrer hat Raimar Pilz übrigens vor kurzem im nahen Pfarrgarten Kräuter angebaut. Indianernessel, Zitronenverveine, Schokoladenkosmee, Pfirsichsalbei und Mohn wachsen unter anderem dort – und auch die Erkenntnis, die Reize der Natur der Öffentlichkeit vermitteln zu können: eine Form der gesellschaftlichen Sensibilisierung für einfachen, guten Geschmack.



Krokantcannelloni mit Geibentopfencreme

Zutaten

für die Krokanthippen:

- 125 g Zucker
- 75 g Butter
- 50 g Honig
- 25 g Mehl
- 40 g Mandeln, gehackt

für die Creme:

- 4–5 EL Ziegenquark
- 65 g Sahne
- 15 g Zucker
- Saft von 1 Zitrone
- 2 Blatt Gelatine
- 125 g Sahne, geschlagen

Zubereitung

Zucker, Butter, Honig und Mehl zusammen aufkochen, danach Mandeln zugeben, kalt stellen und 1 Stunde ruhen lassen. Für die Crème Ziegenquark, Sahne, Zucker und Zitronensaft zusammen erwärmen. Eingeweichte Gelatine darin auflösen. 5–6 kleine Basilikumblätter dazugeben und abkühlen lassen. Steif geschlagene Sahne unter die kalte Masse heben. In eine Spritztüte füllen und kalt stellen. Krokantmasse zu kleinen Kugeln formen und auf einem mit Backpapier belegten Blech oval flachdrücken. Bei 180 °C im Ofen (ohne Umluft) goldbraun backen, leicht abkühlen lassen und um ein Rundholz oder Ähnliches wickeln. Vollständig abkühlen lassen und mit der Geibenkäsemasse füllen. Nach Belieben anrichten...