

# Gillabomb' Haute Cuisine

Schlemmen wie Gott in Ratshausen



Klaus und Martina Sauter laden ein in den gemütlichen Gasthof Adler. Die Holzverkleidung sorgt für eine heimelige Atmosphäre.



Sitzkissen-Bezüge aus Leinensäcken, Blumen aus dem eigenen Garten, von Hand bestückte Kissen verraten Liebe zum Detail. Was der Gamsbockkopf zu bedeuten hat?

Der Gasthof Adler im Zollernalbkreis liegt schon seit fünf Generationen in den Händen nur einer Familie. Klaus Sauter ist in die Welt gereist und hat die Welt mit nachhause gebracht. Für seine Leckereien sind schon ganz besondere Gäste auf der Schwäbischen Alb eingekehrt, darunter kein Geringerer als Paul Bocuse.

Da, wo das Leben noch lebenswert ist“, trällert Peter Alexander, als wir die gemütliche Stube betreten. Er meint zwar die „Kleine Kneipe in unserer Straße“, aber er hätte mit der Zeile auch den „Adler“ in Ratshausen besingen können. Jedenfalls kommt die Musik dort aus einer Jukebox, direkt neben dem Eingang. Sie stammt aus einer Zeit, in der man Hits noch von Vinylplatten abspielte, nicht per MP3. „Die Hülle ist neu, aber die Technik ist original“, erklärt die Wirtin, die aus der Steiermark stammt. Die „Box“

womöglich auch. „Sie funktioniert nur mit Schillingen“, sagt Martina Sauter lachend, wirft eine Münze ein und bestellt beim automatisierten DJ Rainhard Fendrichs „Vü schöner is des Gefühl, wenn i a Lied gspür in mir“. Wohlige Nostalgie aus der Konserve. „Die Box hat uns schon so manche spontane Party beschert“, verrät die Chefin. Ihr herzliches Lachen und der österreichische Humor stecken an.

Martina Sauter ist für den Service und das Interieur zuständig. Dabei pflegt

sie eine ganz besondere Liebe zum Detail: Die Blumensträuße auf den Tischen stammen aus dem hauseigenen Bauerngarten. Der Espresso wird in Sammelassen aus der Biedermeierzeit serviert, hier und dort finden sich Kissen, von Hand bestückt von ihrer Mutter, mit schwäbischen Sprüchen, wie „Stark und groß dank Spätzla mit Soß“. Ein bisschen Selbstironie muss sein. Die Stuhlbezüge sind allesamt aus alten Leinensäcken genäht. Die Vorhänge waren in einem früheren Leben Überwurfdecken, und selbst die

spitzenverzierten Tischdecken sind umfunktionierte Paradekissen, ein Begriff, den man heute höchstens noch aus einem Abzählvers kennt, in welchem ein gewisser Peter etwas getan haben soll, das sich hervorragend auf „Paradekissen“ reimt.

### International-schwäbische Verständigung

Wie um das ländlich-charaktervolle Ambiente zu unterstreichen, trägt Martina Sauter ein schmuckes Dirndl. In ihrem Heimatort Fohnsdorf hat sie im Landgasthof ihre Ausbildung zur Restaurantfachfrau absolviert. Ihr Weg führte sie über Tirol und die USA in den bayerischen Chiemgau und dort in ein Sterne-Restaurant in Frasdorf. „Dann kam der Schwabe“, resümiert sie heute. Lachend erinnert sie sich an die erste Begegnung mit ihrem Mann Klaus. Anfangs konnte sie nicht viel mit ihm anfangen. „Ich hab ihn einfach nicht verstanden.“ Doch mit der Verständigung verbesserte sich auch das Verhältnis, und schließlich zog sie mit ihm in seine schwäbische Heimat, um den Gasthof seiner Eltern zu übernehmen. Das Äblerische versteht sie heute natürlich gut. Ihren Original-Slang hat sie trotzdem behalten. Er passt wunderbar in die heimelige Stube, und hier geht es ohnehin international-schwäbisch zu.

Dazu trägt auch Klaus Sauter bei: „Ich verstehe mich als halber Franzose“, sagt der in Ratshausen bei Balingen aufgewachsene Küchenchef. Während seiner Lehre im Hechinger Brielhof kam er einmal zu Feinkost Böhm in Stuttgart und wurde dort von einem Buch magisch angezogen: „Meisterküche im Elsass – Die Auberge de l’Ill“. Die Verfasser, Paul Haeberlin und Bruder Jean-Pierre, zählten neben Paul Bocuse zu den angesehensten Köchen Frankreichs. Sauter setzte sich zum Ziel, dort einmal zu arbeiten. „Ich!“, sagt er und lacht heute über die Naivität des unbedarften Anfängers. Rückblickend war die Chance auf den Erfolg hauchdünn. Aber manchmal meint es das Schicksal gut. Denn als er als Koch ins schon erwähnte Sterne-Restaurant im Chiemgau kam, traf er dort nicht nur seine spätere Frau, sondern auch einen Kollegen, der bei Haeberlin gearbeitet hatte. Es ließ sich Kontakt herstellen und nach zwei Bewerbungsversuchen ging Sauters Traum in Erfüllung: Er hatte den Job.

Für 14 Monate durfte er dem großen Vorbild über die Schultern schauen und lernte eine ganze Menge. „Kochen ist keine Kunst, sondern ein Handwerk“, sagt Sauter. „In einer großen, guten Küche lernt man, immer hundertprozentig zu funktionieren und jeden einzelnen Schritt ordentlich zu ma-

chen.“ Die Kunst entstehe erst durch das Zusammenspiel der vielen Schritte. Der Küchenvirtuose vergleicht es mit einem Orchester. „Es ist dann wie eine Sinfonie.“ Zum Abschied ließ er sich von seinem Vorbild das lebensprägende Buch signieren. Der Meister gab ihm in seiner Widmung nicht nur „Alles Gute in unserem schönen Beruf“ mit auf den Weg, „amicalement“, sondern noch etwas: „Aufpassen auf die Französischen in der Bretagne.“ Was er damit sagen wollte? Achselzucken bei Sauter. Vielleicht hat er es mit Österreicherinnen aus der Steiermark verwechselt.

### Ein Teig mit Sicherheitskopie

Wie nun die französische und die schwäbische Hälfte zusammenpassen? Der Franzose in ihm brennt für seine feine Küche. „Ich möchte gar nichts anderes tun, auch wenn ich nach einem anstrengenden 14-Stunden-Tag mal fix und fertig bin.“ Er freut sich jeden Tag aufs Neue an seiner Arbeit und bleibt dabei ein Perfektionist. „In Frankreich ist es üblich, dass ein gutes Brot auf dem Tisch steht“, sagt er. Weil er aber keinen Bäcker gefunden hat, der das so backt, wie er es sich vorstellt, macht er es selbst. „Den Vorteig hüte ich wie meinen Augapfel – andere machen Sicherungen von ihren Festplatten, ich hab mir sicherheitshalber extern Vorteig



Küchenmitarbeiter Lukas legt Hand an und fertigt Maultaschen.



So muss Fleisch sein – Klaus Sauter präsentiert ein knochengereiftes Rückenstück vom Ratshausener Charolais-Rind, brät das saftige Steak auf dem selbst gebauten Grill und serviert es mit Gemüse und „Grombieraknöpfla“, garniert mit einem frittierten Beinwellblatt.



eingefroren, weil mir mal das Kühlhaus verreckt ist.“

Der Schwabe Sauter liebt seine Wurzeln und legt großen Wert auf Regionalität – und die Qualität der Produkte. Die bezieht er, so gut es geht, nur von hier. Beim Fleisch ist er besonders eigen. Denn da geht es ihm zusätzlich um das Tierwohl. Das perfekte Fleisch, so seine Überzeugung, findet er nur bei glücklichen Tieren, die artgerecht gehalten und vor allem human geschlachtet werden. „Wenn die Tiere Stresshormone ausschütten, verdirbt das den Geschmack“, sagt er überzeugt. Außerdem legt er Wert auf eine vollständige Verwertung, „vom Kopf bis zum Schwanz“. Gute Metzger finden sich zwar nicht so leicht, aber es gibt sie, sogar in Ratshausen, wo Charolais-Rinder genau nach Sauters Vorstellungen aufgezogen werden. Im Sommer fressen sie auf der Weide beste Albkrauter. Bei den Duroc-Schweinen geht seine Vorbereitung noch weiter. Die lässt er gleich nach seinen Kriterien und Maßstäben im Auftrag züchten. Kräuter kommen aus dem eigenen, schön anzusehenden Kräutergarten, rund 20 bis 30 verschiedene wachsen dort. Und eine weitere schwäbische Begabung

schlägt bei ihm durch: Erfindergeist. Er hat einen eigenen Grill entwickelt. „Das Maß aller Dinge ist der Holzkohlegrill“, erklärt er. In einem bretonischen Fischrestaurant würden 80 Prozent der Speisen auf dem Grill zubereitet. Weil er aber damit hierzulande auf feuerpolizeiliche Hürden stoßen würde – „wenn ich hier in einem geschlossenen Raum den Kohlegrill anwerfe, stehe ich schon mit einem Bein im Knast“ –, hat er einen Elektrogrill geschaffen, von dem es schmeckt wie von Holzkohle. „Sowas kannst du halt nur, wenn du ein schwäbischer Tüftler bist“, schließt er. Mit Augenzwinkern.

### „Saugut ohne Faxen“

Wie könnte man nun die Küche nennen, wenn auf der Karte sowohl traditioneller Zwiebelrostbraten, Alb-Linsen mit Spätzla oder Maultaschen, aber eben auch „Poulet de Bourgogne“ oder die gelierte Kuttelterriner „Marchand de Vin“ stehen? Cuisine franco-souabe? Schwäbische Klassiker à la française? Der Stuttgarter Starkoch Vincent Klink nennt es „pure, saugute Küche ohne Faxen“ und „schmackhafte Bocuse-Schule mit modernen Ideen. Sehr lecker“ – so zitiert aus einem Gour-

met-Magazin, in dem Spitzenköche verraten haben, wo sie selbst am liebsten essen gehen und warum. „Das hat uns natürlich unheimlich gefreut, dass er uns erwähnt hat“, gesteht Martina Sauter. „Aber eigentlich wollen wir gar nicht mit Prominenten angeben“, ergänzt sie bescheiden. Muss sie ja auch nicht. Das machen wir für sie: Der wohl berühmteste Koch, Paul Bocuse, war ebenfalls schon hier und wünschte sich sein Liebessessen, Saure Kutteln.

Einen Stern hat der „Adler“ in Ratshausen übrigens nicht. „Gott sei Dank!“ Martina Sauter ist sichtlich froh darüber. Regelmäßig tauche der „Guide Michelin“ zwar auf und erwähnt den Gasthof in den Empfehlungen, „aber ich glaube, die merken, dass wir einen Stern gar nicht wollen. Wir wollen familienfreundliche und ungezwungene Küche bieten, dafür wäre der Stern nicht unbedingt eine Hilfe.“

### Bier auf 668,63 Meter ü. NN

Von der Wand der „schwäbischen Gaststube“ schaut ein stattlicher Gamsbockkopf neben anderen Jagdtrophäen, die darauf hindeuten, dass der Wirt das Wild, das hier auf den Tisch kommt,

selbst erlegt hat. „Wir haben eine Jagd hier gepachtet. Von hier und von befreundeten Jägern bekommen wir die Wildspezialitäten.“ Daneben zeigen alte Fotos und Gebrauchsgegenstände von dazumal die vergangenen Zeiten des Gasthofs, den es seit 1811 gibt und der seit 1864 in Familienbesitz ist. Steht ein Bierglas auf dem Stammtisch, so befindet es sich exakt 668,63 Meter über dem Meeresspiegel. Darauf verweist eine kleine Tafel; ein Geologe unter den Stammgästen hat sich den Spaß gemacht, es genau zu vermessen. Den Anteil seiner Stammkunden schätzt Klaus Sauter auf „bestimmt 80 Prozent“. Sie nehmen teils weite Wege auf sich, sie kommen aus Stuttgart oder vom Bodensee. Selbst Kölner waren schon unter den Wiederholungstätern.

Ein Highlight im Sommer ist das schnuckelige „Gillabomba-Höfle“, benannt nach der Jauchepumpe, die in der Ecke des kopfsteingepflasterten, mit üppiger Blumenpracht geschmückten Hinterhofs steht und an die früher angeschlossene Landwirtschaft erinnert.

„Manche nennen es einfach ‚Höfle‘, wenn sie sich nicht trauen, ‚Gillabomb‘ auszusprechen“, sagt Martina Sauter schmunzelnd. Auch der Seniorchef Martin Sauter bringt sich noch in den Familienbetrieb mit ein. Als gelernter Destillateurmeister ist er für die hauseigene Schnapsbrennerei zuständig und macht 15 verschiedene edle Tröpfchen, darunter Williams Christ, Zibärte oder Kümmel, alle natürlich ohne zugesetzte Aromen. Man kann sie flaschenweise in der „Feinschmeckerei“ erwerben, dem angegliederten Shop, wo es außerdem Soßen, Kutteln, Linsen, Wild oder andere selbst zubereitete Leckereien in Gläsern oder Dosen gibt. Die Chancen, dass der Gasthof Adler mindestens auch in eine weitere, also sechste Generation geht, stehen gar nicht so schlecht. Die Hoffnungen ruhen auf einem der drei Kinder. Sohn Maximilian hat bereits Koch gelernt und sattelt nun noch eine Metzgerlehre obendrauf. Genau im Sinne Klaus Sauters, der ihn damit bestens gerüstet sieht, um Papas umfassenden Ansatz fortzuführen.

„Du weißt, ich liebe das Leben“, tönt inzwischen Vicky Leandros aus der Jukebox. Den Zwiebelrostbraten hätte sie bestimmt auch geliebt. Klar ist, der „Adler“ in Ratshausen ist ein Ort, an dem sich das Leben wunderbar genießen lässt.

Text: Florian Baitinger, Fotos: Thomas Niedermüller (13), Fotolia (2), Simone Mathias (2), Jörg Batschi (1)



Die nostalgische Rock-Ola-452-Jukebox Baujahr 1973 (rechts) sorgt für musikalische Unterhaltung im „Adler“. Von außen wirkt der Gasthof an der Schlichem eher schlicht und unaufdringlich. Auch das namensgebende Symboltier ist hier nicht guldnen, sondern – bescheiden – tönern.



## Gasthof Adler

Klaus und Martina Sauter  
Hohner Straße 3  
72365 Ratshausen  
Telefon: 07427 2260  
www.adler-ratshausen.de

### Öffnungszeiten

Mittwoch – Samstag 17.30–24 Uhr,  
Sonn-, Feiertag 11.30–13.30 Uhr,  
17.30–24 Uhr  
(Küche bis 21 Uhr)

