



Von Nahrungs- Künstlern

und Bier- Freigeistern



Frischer Wind weht in der Sonthofer Gastroszene. Uli Brandl will mit » 's Handwerk« die Oberallgäuer mit einem Konzept überzeugen, bei dem alte Traditionen mit neuen Variationen in einer Genuss-Werkstatt zu einem ungewöhnlichen Erlebnis werden.

Gut Ding braucht Weile. Ob dies beim Bau eines besonderen Möbelstücks, dem Nähen eines außergewöhnlichen Kleides oder beim Kreieren eines Schmuckstückes ist. Ein gutes Handwerk will gründlich erlernt, die Kunst ausführlich angeeignet werden. Und genau so ist es auch bei der Erzeugung von Lebensmitteln. Nach dem Prinzip von Versuch und Irrtum wird so lange ausprobiert, bis die perfekte Lösung gefunden ist. Und so gab es einen Betriebswirtschaftler, der seine Leidenschaft in der Gastronomie fand, aber noch nach dem besonderen, nachhaltigen Konzept suchte. Er hatte die Vision einer Gaststätte, in der echte Lebensmittel, ursprüngliche Zutaten und natürlich gehaltene Tieren eine Rolle

spielten. In der ehrliche Lebensmittelhandwerker in einer Werkstatt des Genusses Gemeinsames erschufen.

Uli Brandl hatte einen Traum, der nicht nur neuen Organic-Trends folgen sollte. Auf der Basis alten Wissens nahm dieser langsam Gestalt an. »Nicht zuletzt wollten wir auch die bewusste Lebensweise unserer Familie in dem Konzept wiederfinden«, erklärt Uli.

»Handgemachte Lebensmittel«

Als vor einem Jahr das ehemalige Café Amt in Sonthofen frei wurde, sah er seine Chance gekommen. Ein offener, sympathischer junger Mann sitzt mir gegenüber, ein stetes Lachen im Gesicht. Er hat ein spannendes Jahr hinter sich, mit Höhen und Tiefen, und hat vor allem eins gelernt: seiner Linie treu zu bleiben. Begeisterten Gästen standen auch kritische Stimmen gegenüber, das Neue und Unbekannte musste erst kommuniziert und an die Menschen herangeführt werden. Nach dem Motto »Was der Bauer nicht kennt, isst er nicht«, schienen doch einige Allgäuer anfangs etwas skeptisch gegenüber der neuen Linie, die Uli Brandl vertrat.

Durch die großen Fensterscheiben fallen Sonnenstrahlen auf einen aus jahrhundertertealem Holz geschreinerten Tisch. Kuschelige Schaffelle auf Holzbänken laden zum Verweilen ein, gemütliche Ecken bieten Platz für Zweisamkeit und an der urigen Theke lässt sich der Arbeitsalltag vergessen.



Uli Brandl setzt auf ehrliche Lebensmittelhandwerker.



Spezielle Bierwürzebrote werden in Sonthofen von Handwerksbäcker Thomas Wirthensohn gebacken.



Das spezielle Hausbier wird von Kilian Stückler (r.) aus Sonthofen gebraut.



Liebevoll werden die Strauße auf der Straußenfarm Waldburg aufgezogen.



Der Gemüseanbau auf der Bodenseinsel Reichenau basiert ausschließlich auf kleinen und mittleren Familienbetrieben.



Seit über 15 Jahren züchten Alois und Daniela Lebmeier Hereford Rinder.

Die Philosophie des Hauses zeigt sich auch in der Innenausstattung. Warmes Holz harmoniert mit kaltem Metall, 70er-Jahre-Look fühlt sich auf Holzdielen denkbar wohl, herabhängende Glühbirnen – entdeckt in einer spanischen Tapas-Bar – und schlichter Betonboden lassen Platz für das Eigentliche: kreative Speisen und variantenreiche Getränke.

Zurück zum Ursprung

Im letzten Jahrhundert entwickelte sich unser Essen zusehends von ländlicher Produktion und persönlicher Herstellung zu einer mechanisierten Lebensmittelindustrie. Während einst unsere Nahrung nur etwa 80 Kilometer zu uns zurücklegte, sind es heute rund 2.500 Kilometer bis auf unseren Tisch. Der Esser hat somit keinerlei Bezug mehr zur Herkunft der von ihm verspeisten Mahlzeiten – einer der Hauptkritikpunkte der Befürworter von Craft-Food.

Der Name aus dem Englischen setzt sich aus den Begriffen »(Kunst)Handwerk« und »Essen« zusammen und bringt die Philosophie von Uli Brandl auf den Punkt: nachhaltige Erzeugung und handgemachte Lebensmittel von handwerklich Begabten, ergänzt mit einer kreativen Umsetzung in der Küche – sprich Handwerkskunst vom Feinsten.

»Viele Menschen möchten wissen, woher die Nahrungsmittel kommen, die sie verspeisen. Und noch besser ist es, wenn sie aus der Nähe kommen,« erklärt Uli.

»Es geht zurück zu den Ursprüngen, zur althergebrachten Essenserstellung.«

Eine sozialkritische Einstellung, die sich ein Stück weit auch gegen die Vorherrschaft von Konzernriesen wehrt und uns zurück zu unseren Wurzeln führt.

Uli Brandl kennt seine Hersteller, ist im steten Austausch mit ihnen und weiß genau, unter welchen Bedingungen die



Gute Kost mit Liebe hergestellt.

»Mit dem guten Geschmack ist es ganz einfach: Man nehme von allem nur das Beste.« (Oscar Wilde)

Zutaten seiner Speisen entstehen. »Vor allem wissen wir, dass die Menschen, die diese Zutaten erzeugen, die gleiche Einstellung wie wir haben: nämlich gute Kost mit großer Liebe herzustellen.« Gemüse von der Insel Reichenau, Fleisch vom Lebmeierhof in Schrobenuhausen, Käse aus der Sennerei Gunzesried oder auch Außergewöhnliches wie Straußenfleisch von der Straußenfarm Waldburg. Fantastisches ergänzt Traditionelles. »Die Suche nach Landwirten, Gemüsegeärtnern, Bäckern, Kaffeeröstern, Brauern und Winzern, die ihren Traum von der Echtheit ihrer Lebensmittel nach unseren Vorstellungen leben, war nicht ganz einfach«, erinnert sich Uli. Wer sich ein Bild von den Zulieferern machen möchte, kann dies in der ausgelegten Broschüre tun. »Mir war wichtig, dass die Herkunft unserer Produkte auch dokumentiert ist.«

Einfach ganz anders

Die Geschmäcker sind ja bekanntlich so unterschiedlich wie wir Menschen. Genau

damit spielt Uli Brandl ein wenig bei seinen Gerichten. Süß oder salzig? Scharf oder mild? Spezielle Kreationen sollen den Geschmack herausfordern und zum Austausch anregen. Was sicher bei dem einen oder anderen Gast für Gesprächsstoff sorgt, sind die für unsere Gaumen doch ein wenig ungewöhnlichen Craft-Beer-Sorten. Ein Bier aus Mango, Heidekraut und Fichtenzweigen?

In einer von uniformen Produkten geprägten Bierlandschaft erlangen alte Rezepte durch junge Freigeister ein neues Gesicht. In den 1980er-Jahren begannen erste kreative Brauer in den USA ein etwas anderes Bier zu brauen, der Trend kam vor gut zehn Jahren auch zu uns.

Als einer der ersten Craft-Beer-Brauer Deutschlands ließ Sebastian Sauer diese Bierkultur wieder auferstehen: »Craft Beer brauen ist wie Hippiemusik: Man muss schon ein echter Hippie sein, sonst wird es nichts.« Auch in unserer Region hat sich eine kreative Szene aus Brau-Handwerkern gebildet. Sie sind jung, unabhängig und unkonventionell. Und



Die Inneneinrichtung bietet das passende Ambiente für die variantenreichen Gerichte.



Süß oder sauer? Uli Brandls Kreationen fordern den Geschmack heraus.

sie sind vor allem experimentierfreudig. »Kilian Stückler hat auf dieser Basis auch unser Hausbier, die »Rote Perle« gebraut«, erzählt Uli und lacht: »Anfangs schon sehr kritisch beäugt ist es heute das am meist gefragte Bier.« Zum Trost für alle Bier-Klassiker sei gesagt: Es gibt im » 's Handwerk« nicht nur verrücktes,

sondern auch das altbekannte Bier einer hiesigen Brauerei. Uli Brandl und sein Team leben eine Vision, die Realität wurde. Die Alt und Neu zu einer perfekten Symbiose zusammenführt. Die zeigt, dass alte Tradition und klassisches Handwerk Hand in Hand mit frischem Geist und neuen Ideen einhergehen. Ob denn das

Konzept je abgeschlossen ist, möchte ich von ihm wissen. Uli lacht: »Ich glaube nicht, denn ich finde ja immer wieder etwas Neues. Und genau das ist es ja auch, was das » 's Handwerk« spannend bleiben lässt.«

Text: Susanne Pinn; Fotos: Dirk Roth (4); Joachim Weiler (3); 's Handwerk (4); Freisteller: © Anja Kaiser – Fotolia.com §



Craft Beer ist wie seine Brauer: jung und unkonventionell.



's Handwerk
www.shandwerk.de