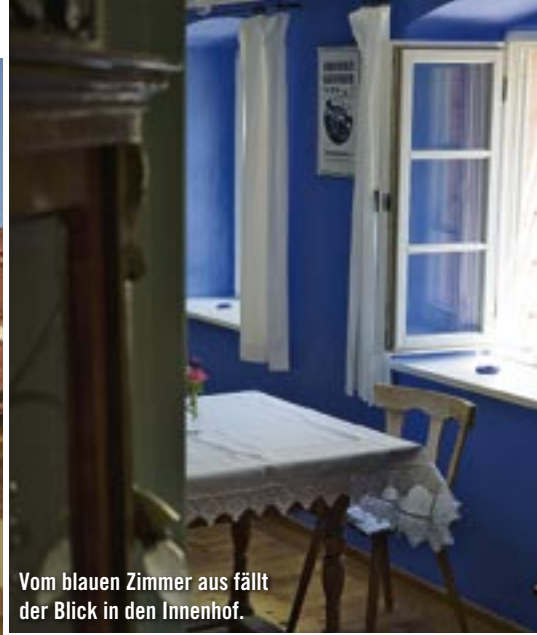




Gasthof Gentner in der Gestaltung von 1858, die durch die behutsame Sanierung erhalten blieb.



Vom blauen Zimmer aus fällt der Blick in den Innenhof.



Die Tischläufer sind leinernerne Küchentücher aus dem Aussteuer-Fundus.



Die Schlüssel für die Gäste zu den originalen Türen hat ein Schlosser aus der Region extra angefertigt.

Gute Zeiten auf dem Spielberg

Land & Lecker

Zu Gast im Gasthof Gentner in Spielberg bei Gunzenhausen (Mittelfranken)

Von Schloss Spielberg blickt man weit übers Land. Das Schloss thront auf dem Hahnenkamm, einem Mittelgebirgszug am Ende der schwäbisch-fränkischen Alb. Der Naturpark Altmühltal, das Tal der Wörnitz und das fränkische Seenland grenzen an. Unterhalb des Schlosses, im gleichnamigen Dorf Spielberg, bietet der Gasthof Gentner fränkische Kultur und Küche.

Die Anfänge des von alters her größten und wichtigsten Anwesens im bäuerlich geprägten Ort reichen zurück bis ins 16. Jahrhundert. Hier hat Sommerfrische Tradition. Die besten Plätze sind bis heute in der holzvertäfelten Gaststube an den alten Eichentischen. Seit 120 Jahren ist der Gasthof bereits im Besitz der Familie Gentner. Brauerei und Landwirtschaft wurden noch bis 1975 betrieben. Heute ist das Land verpachtet und das Brauhaus dient nicht mehr der Herstellung von Bier. Doch in dem geschmackvoll restaurierten Ensemble lebt die gute alte Zeit weiter.

„Es stand nie zur Debatte, den Gasthof aufzugeben“, erzählt Walburga Gentner aus den Zeiten des Umbruchs in den 1990er Jahren, als ihre Eltern unverhofft starben. Sie und ihre Schwester Maria-Theresia wurden von ihrer Tante Walburga

beim Umbau und der Wiedereröffnung unterstützt. Die rüstige 91-Jährige ist bis heute „die gute Seele des Hauses“, wie Walburga Gentner sagt.

Sie setzten den Gasthof mit großem Einfühlungsvermögen instand. Die Einrichtung mit ihren vielen Details erinnert an die Familie und an frühere Zeiten. „Unsere Mutter wusste Einfaches zu schätzen, wie zum Beispiel eine Tischdekoration mit Wiesensblumen. Sie hatte Geschmack und Sinn für die Region“, erzählt Walburga Gentner. So hält man es bis heute. Die Vorhänge sind aus edlem Leinen, die Kissen wurden aus alten Bettüberzügen genäht – alles Erbstücke der Familie. Nichts wirkt überladen oder gewollt. Der Vater hatte schon früh einen Blick für altes Handwerk. Aus diesem Fundus konnten die Töchter schöpfen.

So wie das gesamte Anwesen historisch gewachsen ist, wachsen die Zutaten für die Speisen und Getränke in der Region. Einge- kauft wird bei Direktvermarktern in der Umgebung. So stammen die fruchtigen Säfte und der Most von den Streuobstwiesen am Fuße des nahen Hesselbergs. „Ehrliche Handwerkskunst auch in der Küche“, das ist für Walburga Gentner sehr wichtig. „Wir wollen kein Idyll sein. Wir kommen aus der Tradition und wollen diese ohne Schnickschnack weiterführen.“



Schlichte
Tischdekoration



Die beiden Schwestern
Walburga und Marie-Theresia



Hier lässt es sich gut tafeln.



Für Landlust bereitet der Gasthof Gentner
Lachsforellenfilet mit Kartoffelsabayon zu.

Drei Frauen lassen das „echte“ Franken und die „gute alte“ Zeit aufleben – ohne Kitsch, dafür mit Genuss und Sinn für die Region.

Auf der Speisekarte erschöpft sich das Fränkische nicht in der üblichen Bratwurst und dem Schweinebraten mit Klößen. Der Küchenchef Oliver Marschall stellt saisonales Gemüse, regionales Fleisch und Fisch zu fantasievollen Menüs zusammen. So gibt es in der Saison auch mal Spaghetti aus Spargel! Dazu passt edler Frankenwein. Alles wird frisch zubereitet. „Wir springen nicht auf jeden kurzlebigen Trend auf“, erklärt Walburga Gentner. „Insgesamt klar und schlicht bei guter Qualität.“

Bis zum Tod der Eltern war der Gasthof auch Mittelpunkt des Familienlebens. Heute leben die Inhaberinnen mit ihren Familien nebenan, und der Gasthof gehört komplett den Gästen. Für sie stehen Zimmer mit Namen wie „Mehlkammer“ oder „Braustube“ bereit, um in fränkischer Luft mal wieder richtig durchzuatmen. ■

Text: Christa Weiß,
Fotos: Roberto Bulgrin

Gasthof Gentner, Spielberg 1, 91728 Gnotzheim, Tel.: 09833/988930,
www.gasthof-gentner.de

Warme Küche: April bis September: Mi – So und feiertags, Oktober bis März: Do – So und feiertags, 11.30 – 14 Uhr und 17.30 – 21 Uhr;

LACHSFORELLENFILET mit Kartoffelsabayon

Für 8 Personen

Zutaten: LACHSFORELLENFILETS: 4 Lachsforellenfilets (entgrätet und gehäutet), Salz, weißer Pfeffer, Zitronensaft, etwas Butter

KARTOFFELSABAYON: 2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 2 EL Butter, 2 Kartoffeln, Muskatnuss, Cayenne-Pfeffer, 500 ml Gemüsebrühe, 4 Eigelb, Schnittlauchröllchen

GEBRATENER LAUCH: 4 Stangen Lauch, 4 EL Mehl, Rapsöl zum Braten, 2 EL Butter

Für die Kartoffelsabayon Zwiebeln und Knoblauch schälen. Die Zwiebeln in Ringe schneiden und mit dem Knoblauch in Butter anschwitzen. Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und zufügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Gemüsebrühe zugießen. Aufkochen und leicht köcheln, bis die Kartoffeln und Zwiebeln sehr weich sind. Knoblauch entfernen.

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Die Kartoffelmasse durch ein feines Sieb passieren. Den Fond etwas abkühlen. Dann Eigelbe mit dem Kartoffelfond (200 ml) im heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Pikant würzen. Schnittlauchröllchen untermischen.

Die Fischfilets halbieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Nebeneinander in eine gebutterte Form legen. Mit etwas Butter bestreichen. Die Form mit Klarsichtfolie fest verschließen. Im vorgeheizten Backofen bei 80 Grad etwa 10 bis 12 Minuten garen.

Den Lauch putzen, waschen und in 20 cm lange Stangen schneiden. In Salzwasser blanchieren, danach kalt abschrecken. Die äußersten Blätter entfernen und den Rest schräg in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Leicht mehlieren, salzen und pfeffern und in heißem Öl goldbraun braten.

Den Lauch auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Forellenfilets auflegen und mit Kartoffelsabayon überziehen.