

Lammgerichte in vielfältiger Variation

Odenwald-Gasthäuser bieten Köstlichkeiten und Tipps vom 18. Juni bis 3. Juli

ODENWALD (me). Zum Sommeranfang steht bei den Odenwald-Gasthäusern in diesem Jahr alles im Zeichen der Odenwälder Lammwochen. Diese finden – mittlerweile im 18. Jahr – nicht mehr um die Osterzeit statt, sondern vom 18. Juni bis 3. Juli, wenn die aromatischen Kräuter auf den Odenwälder Wiesen in vollem Saft stehen. Dadurch überzeugt das zarte Odenwälder Weidelammfleisch gerade jetzt mit dem kräftigen Geschmack der Odenwälder Kräuterwiesen.

Stellvertretend für die Gastronomen der Odenwald-Gasthäuser gibt Thomas Löw vom Odenwald-Gasthaus „Zum Löwen“ in Brombachtal den einen oder anderen Tipp, wie Lammfleisch ein kulinarisches Highlight in der Küche wird: „Zuerst sollte man das Fleisch schonend und langsam bei mittlerer Hitze und ohne „gewaltige Zugabe von alles überdeckenden „Kräutern der Provence“, oder – noch schlimmer – das „verfeinern“ oder gar „spicken,“ mit

Knoblauch“ braten“, sagt Thomas Löw, der rät, den feinen Eigengeschmack von Lammfleisch, der es besonders macht, in jedem Fall zu erhalten. Auch auf „tomatisierte Saucen“ verzichtet er und meint, als Röstgemüse reichen Zwiebel und Sellerie und eventuell ein Rosmarinweig vollkommen aus.

Während der Lammwochen stehen im „Löwen“ im Brombachtal natürlich auch besondere Spezialitäten auf der Speisekarte: Die Gäste können sich hier u. a. auf Lammschnitzel aus der Keule in Sesampanade auf Apfelweinsauce mit Bratkartoffeln und Gemüse, Lammrücken mit Tomaten-Kräuterzickli überbacken an Kreuzkümmel-Koriandersauce mit Kartoffeltaler und Gemüse oder Lammnacken mit zartem Sommergemüse und Bandnudeln aus dem Wok freuen.

Wer Lammfleisch gerne einmal selbst zubereiten möchte, für den hat der Gastronom einige Tipps für den Einkauf: „Lammfleisch ist



Beim Kauf und bei der Zubereitung von Lammfleisch sollte man mit großer Sorgfalt vorgehen.

Foto: Emmerich

immer zartrosa und weist meist ein kräftiges Aroma auf“, so der Fachmann. Da Lammfleisch sehr viel Eiweiß enthält, sollte es immer spätestens drei Tage nach dem Schlachten verarbeitet werden. „Alles Fleisch, egal, ob gegrillt, gebraten oder geschmort, sollte man immer schonend und mit der Fettauflage garen, denn Fett ist der Geschmacksträger. Lieber kann man, wenn es wirklich nötig ist, hinterher das Fett abschneiden“.

Grundsätzlich sollte Lamm immer frisch vom Schäfer kommen oder von einem Metzger des Vertrauens, der auch Odenwälder Lamm verarbeitet. Das Lammfleisch im Odenwald-Gasthaus „Zum Löwen“ stammt übrigens vom Schäfer Keller aus Michelstadt/Rehbach. Thomas Löw hatte vor ca.

drei Jahren das Lamm als kulinarischen Leckerbissen in – wie er es nennt – „sein Herz geschlossen“. Bei einem Sommerspaziergang traf er damals auf seinen alten Sportsfreund Bernd Keller, der gerade mit seiner Schafherde unterwegs war.

Im Gespräch erfuhr der Gastronom, dass der Schäfer seine Herde komplett auf Schwarzkopfschafe umstellen wollte und einen größeren Abnehmer für seine Lämmer suchte. Das nahm der Brombachtaler Wirt zu Anlass, um sich intensiver mit dem Fleisch des Lamms bzw. des Schafs zu beschäftigen und den Schwerpunkt seiner Gerichte auf ein Produkt zu legen, das er bei seinen täglichen Spaziergängen sozusagen immer im Auge hat. Auch die erfolgreiche Teilnahme an den Odenwä-

der Lammwochen war ein weiterer positiver Aspekt rund um das Thema Lamm. So entstand dann eine für alle Beteiligten erfolgreiche Geschäftsbeziehung. „Gerade das Interesse der Gäste am Lamm auch außerhalb der Osterzeit ist in den letzten Jahren enorm gestiegen.“, so Thomas Löw. „Wir verkaufen das Lammfleisch Dank der großen Herde von Bernd Keller das ganze Jahr über. Mittlerweile sind bei uns die Lammgerichte zu einem festen Bestandteil unserer Speisekarte geworden und nicht mehr wegzudenken.“

Für Gäste, die sich dem kulinarischen Geschmack des Lammfleisch öffnen wollen, bietet das Odenwald-Gasthaus „Zum Löwen“ alle Lammgerichte auch als kleine Probiersnacks an.

Hinterbacher Köhlertage

Vom 16. bis 25. Juni raucht der Meiler



ROTHENBERG/HINTERBACH. Bereits im 16. Jahrhundert wurden im Odenwald Kohlemeiler zur Holzkohleerzeugung errichtet. Hauptsächlich für die Verhüttung von Eisenerz, aber auch in den Schmieden, wurde Holzkohle benötigt. Die Errichtung eines Meilers erfordert viel Erfahrung und Geschick damit das aufgestapelte Eichen- oder Buchenholz, bei geringer Sauerstoffzufuhr langsam verkohlen kann.

Am Donnerstag, 16. Juni um 18 Uhr wird der Meiler, im Rahmen

eines kleinen Festes, zu dem Gäste willkommen sind, entzündet. Die Besichtigung ist an allen Tagen möglich – bis am Ende der Köhlertage, die entstandene Holzkohle direkt verkauft wird. Grillfreunde sollten sich das nicht entgehen lassen. Die Köhlergemeinschaft Hinterbach möchte mit diesem Kohlemeiler einst ansässiges Brauchtum wieder aufleben lassen und freut sich auf viele interessierte Besucher.

Mehr Infos: www.hinterbach-odenwald.de



18. Juni – 3. Juli 2011
Odenwälder Lammwochen

Alle Infos und Mitgliedsbetriebe unter
www.odenwaldgasthaus.de



Sagenhaft ...! Natürlich aus der Region