



*Spitzenküche unter  
Dem Fleiner Eselsberg*



Kundenzeitschrift »Auslese 2011«

Text siehe Rückseite >>





**E**s ist gar nicht so leicht, ins kulinarische Kleinod von Gerd Reiner und seiner Frau Bärbel zu finden. Eine ruhige Fleiner Seitenstraße, ein unauffälliges Wohnhaus mit Vorgärtchen. Dann erst entdeckt man den keck-roten Schriftzug, der vom blütenumrankten Gartentor heranwinkt – „Reiners Rosine“. Understatement ist typisch für die Reiners, die eines der feinsten Restaurants im Unterland betreiben – und es passt zu ihrem Leitmotiv: „Man muss nicht besser sein als die anderen. Man muss es anders machen. Das ist besser“.

Ein Blick in Gastraum und Küche machen schnell klar, was die Wirtsleute damit meinen: Hohe Esskultur, ein frisches, geradliniges Ambiente und die heimische Weinbautradition miteinander verbinden – und das auf ganz informelle Art. Wer erst den Fuß hineingesetzt hat ins schnörkellos schöne Gastzimmer mit den freigelegten Fachwerkbalken im Altbau, den lichten, Feng-Shui-inspirierten Raum im Seitentrakt oder gleich Platz nimmt auf der weinlaubgedeckten Terrasse, fühlt sich wie zum Essen bei Freunden. Hoch ambitionierten Freunden, wie man beim ersten Blick in die Speise- und Weinkarte merkt: In Begleitung des eleganten Fleiner Chardonnay finden sich da „Hausgemachte Topinambur-Ravioli mit geräucherten Garnelen und pikanter Weinkrautsoße“, während der edle, im Holzfass gereifte Karmeliter Samtrot das „Gegrillte aus der Rehbockkeule mit Hagebuttensoße, Spätzlesalat und Schwarzer Walnuss“ krönt. Gerd Reiners Küche ist von den Jahreszeiten und ihren regionalen Delikatessen inspiriert, will „Bodenständiges mit spannenden, internationalen Einflüssen“ unter eine Haube bringen, verwöhnt Liebhaber vegetarischer Menüs so hingebungsvoll wie Ehefrau Bärbel, 45, eine gestandene Fleiner Winzertochter, die Weinnasen unter ihren Gästen. Ehrensache, dass die heimischen Gewächse aus der nur einen Steinwurf entfernten Zentrale der Weingärtner Flein-Talheim in ihren

Empfehlungen ganz oben stehen: „Ein Champagner kommt mir jedenfalls nicht ins Haus“, sagt die gelernte Hauswirtschaftsleiterin resolut, „solange wir herrliche Winzersekte eigener Herkunft anbieten können, wie etwa den St. Veit.“

Fast ein Wunder, dass ihr quirlicher Gatte nun schon seit zehn Jahren sesshaft ist in ihrem Heimatort. Denn lange trieben ihn Naturell und professionelle Neugier in ein Leben, das so abwechslungsreich war wie heute seine Cuisine. Er lernte bei Stars wie Dieter Müller in den Wertheimer „Schweizer Stuben“ und Harald Wohlfahrt in der „Traube Tonbach“, sammelte Erfahrung im gutbürgerlichen Heilbronner „Götzenturm“ wie bei der Waterkant-Schickeria im Sylter „Gogärtchen“. Doch dann machte Bärbel Stähle ihn zum Ehemann und dreifachen Vater – und überzeugte ihn vom Angebot der Eltern, sich im familieneigenen Gutshof nach eigenem Gusto selbstständig zu machen: 2001 öffnete „Reiners Rosine“ seine Pforten.

„Unsere Gäste sind Leute, die sich was Besonderes gönnen wollen“, sagen die Reiners, darunter viele „Wiederholungstäter“, die bis von Stuttgart und weiter zum Essen anreisen. Doch obwohl das Gourmet-Geraune anschwillt, das Gerd Reiner den ersten Michelin-Stern prophezeit: Zum Glück ist es weniger die regionale Bling-Bling-Gesellschaft, die sich seither eingenistet hat in der Fleiner Bildstraße. In „Reiners Rosine“ begehen lieber ganz normale Familien, Freunde, Paare ihre kleinen Feiern, buchen auch mal die halbtägigen Koch-Kurse und Kräuter-Workshops, das Brau-Seminar im hauseigenen Braukeller oder die anspruchsvollen Weinproben mit den Fleiner Qualitätsweinen – Führung durch den Familien-Wengert inklusive.

„Reiners Rosine“, Bildstraße 6, Flein, Tel. 07131/30909, Mi - Sa ab 18 Uhr, So ab 12 Uhr geöffnet, Mo / Di Ruhetag, [www.Reiners-Rosine.de](http://www.Reiners-Rosine.de)

## GEGRILLTES AUS DER REHKEULE MIT HAGEBUTTEN-SOSSE UND LAUWARMEM SPÄTZLESALAT, MIT APFEL-KÜRBIS-CHUTNEY GARNIERT

### Rezept für 4 Personen:

#### Zutaten:

480 g Rehkeule ausgelöst, etwas Traubenkernöl, Pfeffer, Salz. Für die Soße: 200 g Hagebutten, 30 g Zwiebelwürfel, 20 g Butter, 1,5 dl Gemüsebrühe, Zucker, Salz, für den Spätzlesalat: 320 g frisch geschabte Spätzle, 4 EL in Butter angeschwitzte Gemüsewürfel aus Karotte, Sellerie, Pastinake, Petersilienwurzel, 5 EL Traubenkernöl, Salz, weißer Pfeffer.

#### Zubereitung:

Die Hagebutten waschen, Stiel und Blüte abschneiden; die Zwiebelwürfel in Butter farblos anschwitzen, Hagebutten zugeben, 3 Minuten rühren, Gemüsebrühe angießen, würzen und köcheln lassen, bis die Hagebutten weich sind. Anschließend durch ein feines Haarsieb passieren und nachschmecken. Für den Salat die Brühe erhitzen. Mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer zu einer warmen Vinaigrette verrühren; die Gemüsewürfel, gut abgetropften Spätzle und Petersilie dazugeben und alles gut vermengen. Das Rehkeulenfleisch in 2 cm dicke Scheiben schneiden, mit etwas Traubenkernöl bestreichen und von beiden Seiten je 1 Minute grillen, dann erst salzen und pfeffern und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad noch 3 Minuten ziehen lassen.

Apfel-Kürbis-Chutney: Apfelsaft und Apfelessig mit braunem Zucker, Ingwer, Kardamom, Sternanis, Vanille und Nelke einkochen und passieren. In dem Fond Kürbis- und Apfelwürfel garziehen lassen.

## Preisrätsel:

Was sind Fleiner Traubenkapern?

Wer die Antwort kennt, sollte sie bis spätestens 15. Oktober an die Genossenschaftskellerei Heilbronn, Binswanger Straße in 74076 Heilbronn senden.

Dem Gewinner winkt ein Gourmet-Menü à la carte für zwei Personen im Restaurant „Reiners Rosine“ in Flein.