

So schmeckt der Frühling

Besser essen: Reiners Rosine in Flein ist ein Küchenlabor, in dem sich Natur, Können und Geist verbinden

VON JÜRGEN HOLWEIN

Das Gute muss man suchen. Der Bus findet im Halbstundentakt vom Bahnhof in Heilbronn den Weg nach Flein, im Weindorf frage ich. Die Bildstraße führt durch ein Wohngebiet, unauffällige Häuser stehen in blühenden Vorgärten. Niemand würde hier ein Restaurant vermuten, stünde da nicht ein nobelgraues Hinweisschild mit elegantem Schriftzug. Reiners Rosine gibt sich nach außen verschwiegen, das gastronomische Etepetete-Getue pflegen Bärbel Stähle-Reiner & Gerd Reiner nicht. Zweimal war ich da.

Alte Holztsche, Tischläufer, bequeme Wohnzimmerstühle, ein alter Schrank mit geschliffener Spiegelglasfront für die Garderobe der Gäste, echte handwerkliche Arbeit für ein bürgerliches Interieur. Wandverkleidung mit weißen Kassetten, Parkett. Freigelegtes Balkenwerk schafft Offenheit, nicht nur symbolisch. Das gilt für das Haus und die Menschen, die darin wohnen und arbeiten.

Ostersonntag: In einer Sauciere mit Goldrand keimt Dinkel, am Fuß ruht ein im Zwiebelsud gefärbtes Osterei. „Ostergas“, sagt Bärbel Stähle-Reiner. Wohltuend entspannt und sichtbar ausgebildet tragen junge, gut informierte Servicemenschen schöne Sachen heran. Zur atmosphärischen Einstimmung macht ein Kräuterkäse mit dreierlei warmem Baguette den Mund wässrig. Den puppenstubenhaften Küchengruß zieren Ehrenpreis, Vogelmilch, Gänseblüm-

chen, winzige weiße Blüten vom Ackersalat und die blauen Röhren der Wiesenflockenblumenblüte, ein Gierschblatt. Es ist Schmuck und Geschmack. Solche saisonalen Rohwaren aus der eigenen Region liegen im Trend, auch wenn andere solche Zutaten für Unkraut halten.

Maultaschensalat (gebratene Scheiben von hausgemachten Maultaschen mit Endiviasalat und Sauerrahmdressing, 8,50 Euro), eine problemlos gewährte kleine Portion saure Kutteln mit Bratkartoffeln (exzellent). Und, wann gibt es das schon, geschmorter Ochsenchwanz in Lembergersauce, gefüllt mit Geflügelfarce, Gemüse, Pilzen und Kräutern. Das Ganze zusammengehalten von einem SchweineNetz, dessen



Chefkoch und Hausherr Gerd Reiner beim Kräuterseminar in seiner Rosine Foto: privat

Sinn und Zweck ein Koch heute kaum noch kennt, begleitet von Petersilienwurzel und Steckrübe. Der Teller dampft herrlich heiß. Die Soße ist der Hammer.

Gerd Reiner führt den Gast in den 150 Jahre alten Gewölbekeller unter dem Restaurant, die Basisstation seiner Vinothek. Hier lagern bezahlbare Flaschenweine aus substanziellen europäischen Anbaugebieten, aus Württemberg, Baden, Rheinhessen. Zweimal im Monat braut Reiner 100 bis 120 Liter Bier: ein kräftig gehopftes Spezialbräu und ein helles Hefeweizen. Im Edelstahltank reift der Maibock. In Brau-, Koch- und Kräuterseminaren kann er seine Redegewandtheit nutzen.

Wir befinden uns im Haus der Schwiegereltern, einst ein bäuerliches Anwesen. Das Gelände dehnt sich, Kräuter und Wildblumen überall. Wir rupfen Blättchen, zerreiben sie zwischen den Fingern und riechen daran. Mädesüß, Frauenmantel, Gundermann, Wilder Meerrettich. Die grünen Blätter will der universale Reiner zu „schwäbischem Wasabi“ verarbeiten. Hier wachsen die stark duftende Rose, die schwarze Himbeere, vieles mehr. Der Garten dient der Küche. Regionaler kann eine Küche nicht sein. Dabei entstehen „Kleinigkeiten“ in Fläschchen und kleinen Gläsern wie Rosenessig, Quittensenf, schwarze Walnüsse, Traubenkapern, Wildkräuter-Pesto, Sirup aus Rosenblüten, Holunderblüten und Waldmeister. Feine Mitbringsel aus Flein. Reiner hat in der Traube Tonbach in Baiersbronn und in den Schweizer Stuben in Wertheim

gelernt, in Heilbronn, in Gemmingen und im Böckinger Rebstock sich zu sich selbst befreit. Er geht seinen eigenen Weg. Mediterrane Seitenblicke, Abstecher nach Fernost inbegriffen. Alte Kochbücher und die Rezeptsammlung der Großmutter seiner Frau dienen der Selbstvergewisserung.

Die Rosine ist ein Küchenlabor. Familie Reiner stellt eine Symbiose zwischen Drinnen & Draußen, zwischen Tradition und Moderne her. 2001 wurde das Haus umgebaut, durchlässig gemacht. Transparenz kennzeichnet den Stil, der in der Küche und mit den Gästen gepflegt wird.

Spargel, Erdbeeren, Rhabarber – draußen Holunder

Am 30. April sitze ich im Anbau, einem zeitlos schön möblierten Raum und schaue gelegentlich durch den Ausguck in die Küche, in der nicht gebrüllt wird. Zum Nachtisch: Waldmeister-Schichtkäsesoufflee mit Rhabarberschaum, -kompott und -sorbet. So schmeckt der Frühling: Spargel, Erdbeeren, Rhabarber, draußen Holunder. Schon beschirmen Hopfen und Wein die Terrasse.

- Reiners Rosine – Restaurant, Vinothek, Brauerei, Bildstraße 6, 74223 Flein, Telefon 0 71 31 / 3 09 09, www.reiners-rosine.de. Öffnungszeiten: Mittwoch bis Samstag, 18 bis 23.30 Uhr. Sonntag, 12 bis 14 und 18 bis 22 Uhr. Montag und Dienstag sind Ruhetage.

ReinersRosine | Unsere Presse

