

## Reiners Rosine - Gaumenfreude pur



„Die Küche kann man nicht neu erfinden. Der Unterschied liegt in der Zubereitung. Die Kunst ist einfache Lebensmittel in der Art der Zubereitung zu adeln.“  
Gerd Reiner, Reiners Rosine, Flein

Von Daniela Schindhelm

Mitten im Weinbau- und Naherholungsgebiet finden Sie "Reiners Rosine" in Flein.

Eine gute Beschilderung durch Flein führt direkt vor das Restaurant und Vinothek mit schönem Garten und einer großen Terrasse, die bei gutem Wetter zum gemütlichen Verweilen einlädt.

„Reiners Rosine“ ist eine perfekte Mischung aus alter Bausubstanz und modernen Architekturelementen. Die Einrichtung wechselt von rustikaler und puristischer Eleganz.

Zander-Garnelenterrine mit Safran an mariniertem Spargel und Crème brûlée von Staudenfenchel, Kurzgebratenes und geschmortes Allerlei vom Ellhofener Waldheidelamm in seiner Soße mit Gemüsegratin oder Vollkornbärlauchpfannkuchen gefüllt mit badischem Rahmkäse und Gemüse an einer Kräuterhollandaise. Der Auszug aus der Speisekarte lässt schnell erkennen: das Restaurant "Reiners Rosine" serviert anspruchsvolle Gerichte der modernen Regionalküche auf hohem Niveau und reicht weit über die schwäbische Küche hinaus. Gerd Reiner reizt es, seine Gäste immer wieder mit neuen Kreationen zu überraschen.

Die Weinkarte mit über 150 Positionen ist für jeden Weinkenner die reinste Augenweide. Im sehr gut bestückten Weinkeller lagern Weine aus kontrolliertem Anbau. Ein gutes Drittel der Schatzkammer besteht aus Württemberger und Baden-Württemberger Weine, die von heimischen Gästen sehr gerne getrunken werden, aber auch Weine aus Spanien, Frankreich, Österreich, Italien und Übersee finden hier ihren Platz. Wer es ein wenig Hochprozentiger mag, der sollte unbedingt Reiners selbstangesezte Liköre probieren. Zur Auswahl stehen: Feigen-, Beeren-, Quitten-, und Bitterorangenlikör. Ein Hochgenuss nach einem exquisiten Essen, das die Küche bietet.

Bierfreunde sollten sich nicht den Genuss von Reiners selbstgebrautem Bier entgehen lassen. Gerd Reiner ist nämlich nicht nur leidenschaftlicher Koch, sondern auch Brauer. Im Moment befindet sich das Maibock in dem 150l Kessel, dass in ca. zwei Wochen passend zum Wonnemonat fertig ist. Doch nicht nur das Maibock ist Reiners Spezialität, hinzu kommt noch: Reiners Spezialbräu (Landbier), Hefeweißbier, Frühlingbier das mit



Fotos: Privat

Kräutern vergoren wird, sowie zur kälteren Jahreszeit ein dunkles Winterbier.

Im Gespräch mit dem Küchenchef bekommt man sehr schnell Reiners Liebe und Verbundenheit zur Natur zu spüren. Etwas das er auch seinen Mitarbeitern und besonders seinen Auszubildenden vermittelt. „Mir ist es wichtig, dass meine Mitarbeiter die Wurzeln ihres Daseins erkennen und darüber nachdenken“ lautet Reiners Grundsatz. Aus diesem Grund findet auch immer wieder regelmäßig ein gemeinsames Beeren oder Kräuter sammeln statt, das auch den Zusammenhalt und den Teamgeist des Personals stärkt. Die familiäre Atmosphäre ist ein klares Plus von „Reiners Rosine“.

Wer sich von Gerd Reiners Kochkünsten überzeugen möchte, der sollte sich seine Kochshow mit Roberto Bianco auf der Bad Rappenauer

"Aktiv Er-Leben" Messe nicht entgehen lassen. Dort kocht er am Donnerstag, den 17. Mai um 13.00 Uhr.



### firmenDaten

**Reiners Rosine**  
Gerd Reiner & Bärbel Stähle-Reiner  
Bildstraße 6  
74223 Flein  
Telefon: 07131. 3 09 09  
Fax: 07131. 2 03 71 64  
E-Mail: [info@reiners-rosine.de](mailto:info@reiners-rosine.de)

Aktiv Er-Leben Programmheft 17. bis 20. Mai 2007

