

Bailliage Hessen
Dîner Amîcal „Gourmandises von Pilzen“
am 15.März 2014 im Landgasthaus Waldschenke
in Laubach-Freienseen

Als sich am 15.03.2014 30 Chaîne Mitglieder mit Begleitung und Gästen auf den Weg in das mittelhessische Laubach-Freienseen machten, durften sie sich auf ein spannendes und ein wenig abenteuerliches Programm freuen. Pumps, Lackschuhe und das kleine Schwarze wären fehl am Platz gewesen. Festes Schuhwerk und warme Jacken waren zunächst angesagt.

Unsere Gastgeber, das Ehepaar Horn, empfingen uns mit bekannter Herzlichkeit in ihrem idyllischen Landgasthaus Waldschenke. Bereits seit 17 Jahren verwöhnen sie ihre Gäste mit deutsch-französisch-belgischer Küche.

Unsere „Wanderung“ startete mit einem Gläschen Bordeaux DUBERVAL, Blancs de Blancs A.C. aus dem Bordeaux, um uns Mut für unseren Exkurs in den Reichsbahntunnel Freienseen zu machen. Keiner von den Gästen hätte erwartet, dass uns bei diesem Ausflug Geschichte, Natur, Biologie, sportliche Ertüchtigung und kulinarische Spannung erwartet. Durch den Garten des Landgasthauses führte uns der Weg zum Reichsbahntunnel Freienseen, ein 200 Meter langer Eisenbahntunnel, der 1943 durch die Nationalsozialisten verschlossen und von der Frankfurter Firma VDO unter dem Decknamen „Grasmücke“ als Produktionsstätte für Tachos genutzt wurde. Neben Arbeitern wurden dort auch Strafgefangene eingesetzt. Seit den 40er Jahren wird der Eisenbahntunnel für die Pilzzucht genutzt und eine Tonne Champignons in der Woche gezüchtet.

Ab 1999 hat das Ehepaar Lehr im Eisenbahntunnel eine Pilzzucht eingerichtet, in der auf selbst hergestellten Substratballen Buchenpilze, Goldkämpchen, Braune Austernpilze, Kastanienseitlinge, Kräuterseitlinge und Shii-Take Pilze gezüchtet werden. Mit großem Interesse verfolgten die Chaîne Gäste die Ausführungen des Ehepaares Lehr zur Pilzzucht und besichtigten die große Tunnelanlage. Anfassen und naschen an den heranwachsenden Köstlichkeiten war erlaubt. Auch wenn der Weg zum Landgasthaus bergauf ging, so trieben die Vorfreude und die Neugier auf das Diner die bestens gestimmten Gäste schnell hinauf.

Maître Rôtisseur Axel Horn, sein junges Küchen-Team und Ingrid-Michelle Horn mit ihrem Service-Team hatten sich vorgenommen, alle Sinne ihrer erwartungsvollen Chaîne Gäste für eine Vielfalt an Pilzen zu begeistern. Von der Dekoration über das „4 Gang Menü“ bis hin zum Dessert wurde alles auf Pilze ausgerichtet.

Mit einiger Sorge prüfte so manches Mitglied in der Menükarte, ob es unseren ehrgeizigen Gastgebern gelungen war, einen Pilzwein oder ein Pilzdestillat zu kredenzen. Mit Erleichterung glätteten sich die besorgten Stirnfalten und wurden durch Lachfältchen ersetzt, als statt Horns „Lovely Fungi“, u.a. DR. SIEMENS „Lovely Rosita“ Brut Rosè vom Weingut Dr. Siemens, Serrig an der Saar, eine 2011 Riesling Spätlese feinherb vom Weingut Von Hövel, Oberemmel an der Saar und ein COTES DU RHÔNE VILLAGE „Vieilles Vignes“ A.O.C., 2010 Domaine Les Aphillanthes-Travaillan aus der Rhône zu lesen waren.

Der Kenner ahnte schon, daß der Riesling „restsüß“ Qualitätswein b.A. vom Weingut Dr. Siemens, Serrig, von der Saar unseren Gaumen auf die wahre Herausforderung des Abends, das Pilz Eis auf Schokoladen-Pilzbiscuit, einstimmen sollte.

In veränderter Form trafen wir unsere neu entdeckten Bekannten, die uns in der Zucht in unterschiedlichen Wachstumsphasen auf ihren Substratballen im Bahntunnel begegnet waren, in köstlicher Form wieder:

Essence von Goldkäppchen mit Ravioli

Praline von der Stopfleber auf Pon Pon blanc Chip und Wildkräuter

Royal und Aspik von Kräuterseitlingen mit Seezunge

Namibia Rinderfilet interpretiert nach Wellington

Shii-Take Pilz Eis auf Schokoladen-Pilzbiscuit mit leichter Currysoße

Dass uns die Ursprungsform der Pilze auch beim Speisen gegenwärtig blieb, dafür sorgte die originelle, festliche Dekoration, in der auch Pilze nicht fehlen durften.

Eine große Freude war es für uns alle, Inge Hochweber zu ihrer Beförderung zum Grand Officier gratulieren zu dürfen. Freudig nahm sie Ihre Urkunde von Balli Michel Prokop entgegen.

Ein enormer Applaus erwartete Axel Horn mit seinem Küchen-Team und Ingrid-Michelle Horn mit ihrem Service-Team beim Einzug der Brigaden.

Sie nahmen berechtigterweise zufrieden eine Plakette, ein gutes Tröpfchen und Ihre Urkunden von Balli Michel Prokop entgegen.

Dem Küchenteam war es wahrhaft gelungen die unterschiedlichen Pilze in vier Gängen appetitlich duftend, sehr schmackhaft kombiniert und attraktiv für das Auge auf die Teller zu zaubern. Die Weine korrespondierten hervorragend zu den Speisen und wurden genüßlich angenommen. Ein freundliches, aufmerksames und professionelles Service-Team vermittelte jedem Gast, daß er der „Wichtigste“ sei. Wir fühlten uns wohl, herzlich willkommen und freuen uns auf ein Wiedersehen im Landgasthaus Waldschenke.

Text Und Fotos: Andreas Gref

Fotos: Marina Teske

Landgasthaus Laubach

Tunnelstraße 42

35321 Laubach-Freienseen

Tel. 06405 / 6110 Fax: 06405 / 500155

info@landgasthaus-waldschenke.de

www.landgasthaus-waldschenke.de