



Hat in der Herrenküferei in Markgröningen den Durchblick: Matthias Striffler ist für den Gourmetführer „Gault Millau“ 2008 die deutsche Entdeckung des Jahres. Für die ausgezeichnete Küche gab's obendrein 16 von 20 möglichen Punkten.
Foto: T. Hörner

Edelkoch wird bei Gaisburger Marsch schwach

Gourmetführer „Gault Millau“ feiert Küchenchef der Markgröninger Herrenküferei als Entdeckung 2008

Markgröningen – Bei Gaisburger Marsch wird Matthias Striffler schwach. Er liebt deftige, traditionelle Gerichte. So bodenständig wie die Leibspeise ist der Edelkoch selbst: Striffler verliert wenig Worte darüber, dass er vom „Gault Millau“ als deutsche Entdeckung 2008 gefeiert wird.

VON KERSTIN RUCHAY

Den richtigen Platz für die Auszeichnung hat der 39-Jährige noch nicht gefunden. Derzeit hängt sie im Eingangsbereich des Hotels und Restaurants – berechtigt eingerahmt wie die Urkunde daneben, die das Magazin „Der Feinschmecker“ 2006 für Strifflers „feine Küche“ vergab. Auf Prunk und Protz wird in der von Vater Holmut im Jahr 2000 in Markgröningen (Kreis Ludwigsburg) eröff-

neten Herrenküferei verzichtet. Warme Holztöne bestimmen das klassisch eingerichtete Haus mit herrlichem Blick auf den Marktplatz. Auf der fachwerkreichen Promenade reiht sich ein Lokal ans andere.

Die Speisekarte von heute kann morgen schon anders aussehen. Nur der schwäbische Rostbraten mit Lemberger-Sößle und handgeschabten Spätzle darf nicht fehlen. Doch wenn Matthias Striffler spontan einfällt, Räucheraal mit Taubenbrustfilet anzurichten und das Ganze noch mit Rhabarber und dreierlei Bohnen abzurunden, dann experimentiert er nicht lange, sondern bietet den Gästen das Menü einfach an. Mit Erfolg: Über mangelnde Kundenschaft kann sich der Familienbetrieb nicht beklagen.

„Hochtalentiert, gleichwohl zurückhaltend, ja fast schüchtern“: Bei der Beschreibung von Strifflers „furiosen Gerichten“ gerät der „Gault-Millau“-Tester ins Schwär-

men – und charakterisiert damit auch den Küchenchef genau. Denn den kulinarischen Ritterschlag würde der Küchenchef nie für sich alleine verbuchen – zumal es vom französischen Gourmetführer für die Küche der Herrenküferei obendrein 16 von möglichen 20 Punkten gab. Auch der Service und Restaurantleiter Ismet Arda wurden lobend erwähnt. „Das ist eine Auszeichnung für die Teamarbeit“, sagt Matthias Striffler und schiebt nach einer kurzen Pause hinterher: „Natürlich sind wir stolz darauf.“

So wichtig das Zusammenspiel aller Mitarbeiter, so wichtig ist auch ein klarer Kurs in der Küche, in der drei Köche und zwei Lehrlinge den Rührbesen schwingen. Hier hat der 39-Jährige das Sagen, das Reinreden, sagt er schelmisch grinsend, hat er dem Vater, selbst gelernter Koch mit 40 Jahren Gastronomieerfahrung „schnell abgewöhnt“. Striffler: „Wenn sechs verschie-

dene Gerichte gleichzeitig fertig sein müssen, muss einer sagen, wo's langgeht.“

Bevor der Meisterkoch die Regie in der Herrenküferei übernahm, reiste er durch Frankreich und England, lernte bei Kollegen im In- und Ausland sein Handwerk. Schon nach ein paar Tagen im Ausbildungsbetrieb in Brenners Park-Hotel in Baden-Baden wusste der Markgröninger, dass ihn der „Reiz, kreativ zu sein und zu experimentieren“, nicht mehr loslassen wird. Zeit für Hobbys bleibt Matthias Striffler zwar kaum, doch wenn der Vater ihn in der Küche vertritt, packt er seine Ski oder kümmert sich um den eigenen Kräutergarten.

Troiz Ruhm und Ehre will sich der Edelkoch nicht unter Druck setzen lassen: „Das Wichtigste ist doch, dass die Gäste, die jeden Tag kommen, zufrieden sind“, betont er. „Was nützt mir die beste Beurteilung, wenn abends das Lokal leer ist.“

Suppe mit Chili und Kokos

Für die kalte Jahreszeit empfiehlt der Küchenchef der Herrenküferei eine heiße Suppe. Das Rezept ist für zehn Personen gedacht.



Foto: cc

Man braucht:

- 3 Schalotten
- 80 g geschälten Ingwer
- 1 Peperoni
- 2 Konoblauchzehen
- 1 1/2 geschälte Äpfel in Scheiben

zusammen anschwitzen

- 1,5 l Kokosmilch (ungesüßt)
- 1 l Geflügelbrühe

dazugeben und etwa 20 Minuten aufkochen

- 250 ml Mangomark
- 1 bis 3 Kartoffeln

reinreiben und zum Binden aufkochen



Foto: Shutterstock

Zum Abschmecken:

- 2 Limonen
- Fischesauce
- Cayenne-Pfeffer
- Austernsauce
- brauner Zucker
- Sweet Chicken Chilli Sauce