

Pofiltext BSK

BIOSpitzenköchin

Renate Lieb

Inhaberin und Küchenchefin „Die Scheunenwirtin“ im Demeter HofGut

Köchin werden, das hat sich bei Renate Lieb „aus dem Leben heraus ergeben. Aus purer Leidenschaft und Liebe zu Lebensmitteln und zu gutem Essen.“ Das Kochen hat sie auf dem elterlichen Hof in Bartholomä, einer kleinen Gemeinde am östlichen Rand der Schwäbischen Alb, von der Großmutter gelernt. „Die Oma hat für alle gekocht, in der großen Bauernküche, wo wir gemeinsam gegessen haben.“ Das „HofGut“ liegt auf einem Hochplateau und ist seit über 250 Jahren in Familienbesitz. 15 Jahre lang jobbte Renate Lieb im Hotel nebenan und lernte vom Zimmerservice bis zum Buffet alles, was nötig war. „Da habe ich Feuer gefangen, mit Gästen umzugehen. Wie toll es ist, wenn du glückliche Gesichter siehst.“ Bald war sie es, die für alle kochte. Dann kam die Anfrage eines Nachbarn, der seinen Geburtstag von ihr ausrichten und in der frisch ausgebauten Hofscheune feiern wollte. „Danach die erste Hochzeit, die nächste und noch eine. Das wurde zum Selbstläufer. So ist „die Scheunenwirtin“ entstanden“.

Das wichtigste Küchenutensil ist das Streichholz

Feuer gefangen, das darf man wörtlich nehmen. Denn das Einzigartige an Renate Liebs Bio-Küche ist nicht die Küche, sondern der Holzofen. Komplette Bio-Menüs werden von ihr im Holzofen am offenen Feuer zubereitet. Drei davon gibt es auf dem HofGut und einen Ofenmeister, der ausschließlich dafür zuständig ist, dass die Öfen für das Kochen bereit sind. Kombidämpfer oder Fritteuse bei der Scheunenwirtin? Fehlanzeige. „Ich möchte immer meine Flamme haben. Denn hier beginnt bei mir das Kochen“, erklärt Renate Lieb. Für den Holzofen braucht man Erfahrung, Gespür und gutes Timing. Alle Gäste müssen zu einem ähnlichen Zeitpunkt essen, denn nur zu einer bestimmten Tageszeit hat er die optimale Kochtemperatur. Aus diesem Grund funktioniert das feurige Küchenkonzept der Scheunenwirtin nur mit Voranmeldung und zu festen Terminen.

Herzensküche: Die Natur schreibt das Menü

Was bei der Scheunenwirtin aus dem Holzofen kommt, ist eine sehr individuelle, experimentelle und handwerklich-rustikale Kochkunst aus naturaromatischen und naturbelassenen Zutaten. Eine Speisekarte gibt es nicht: Ihre Menüs werden von den Zutaten bestimmt, die die Natur gerade zur Verfügung stellt. Bis auf Wild, Fisch und Edelpilze ist alles zu 100 Prozent Bio-Qualität. Was nicht im eigenen bio-zertifizierten Gemüse- und Kräutergarten oder auf ihren artenreichen Streuobstwiesen wächst, kommt fast ausschließlich von umliegenden Bio-Betrieben. Mehr als 30 regionale Bio-Höfe beliefern das HofGut. Bei der Scheunenwirtin werden Tier und Pflanze von der Nase bis zum Schwanz und von der Wurzel bis zum Blatt verarbeitet. Saisonal bedeutet: „Wir bestellen nicht, sondern wir fragen, was wir bekommen können. Unsere Partnerinnen und Partner können quasi liefern, was sie haben, nur die Qualität muss stimmen.“ Und die Gäste? Dürfen sich überraschen lassen. „Mittlerweile vertrauen sie uns. Früher kamen die Leute trotz unserer Philosophie, heute kommen immer mehr wegen unserer Philosophie“, erklärt Renate Lieb.

BIOSpitzenküche: Nachhaltigkeit kann man immer auf den Teller bringen

Auf dem HofGut gibt es ein eigenes Nachhaltigkeitskonzept: „Die komplexe Wertschöpfung, die wir betreiben, erlaubt uns Vielfalt, Tiere, Klima und Natur zu schützen. Wir schaffen eine größere Anzahl von Arbeitsplätzen, gestalten sie flexibel und vielfältig. Mit unseren Partnerinnen und Partnern kultivieren wir Beziehungen auf Augenhöhe. Gemeinsam fördern wir unsere ländliche Struktur“. Was die BIOSpitzenköchin Renate Lieb erreichen möchte? „Noch mehr Leute wissen lassen, wie wichtig Nachhaltigkeit ist und dass man sie auch in einem Haus wie unserem mit einer gewissen Größe, immer auf den Teller bringen kann.“

Renate Lieb

Die Scheunenwirtin, HofGut

Helmut-Ginzkey-Weg 10

73566 Bartholomä

Telefon 017173 31522 20

Website: www.scheunenwirtin.de

Instagram: @scheunenwirtin

Zertifizierung: Bio-Hotels, Bioland, Bioland Gold Partner, Demeter