



Naturkoch im Bayerischen Wald

„Der Geschmack steht im Fokus“

Leopold Schuster (52) und seine Frau Bärbel führen seit 1993 das Gourmet-Restaurant „Landgasthaus Schuster“ in Freyung. Dort zeigt er, dass Naturküche mehr ist als nur ein Trend.



1 Kontakt

Landgasthaus Schuster
Ort 19, 94078 Freyung

Tel.: 08551/7184

www.landgasthaus-schuster.de
Voranmeldung ratsam

wanderlust: Wie würden Sie das Besondere an Ihrer Küche beschreiben?

Leopold Schuster: Eine leichte und kreative Naturküche unter Verwendung von besten Produkten, die je nach saisonaler Verfügbarkeit überwiegend aus der Region kommen. Qualität und Geschmack sind für mich sehr wichtig, wobei ich stets angenehm klar definiere und produktorientiert gekocht wird. Ich kenne die Bauern, Metzger und Jäger, bei denen ich einkaufe. Heimische Fische bekomme ich von mir bekannten Fischern und Teichwirten, See- fische beziehe ich von einem befreundeten Fischhändler aus dem Norden, dessen Betrieb „Slow Food“ angeschlossen ist.

Sie lassen sich von Wildkräutern inspirieren. Was schätzen Sie daran?

Im Frühjahr zum Beispiel finden sich viele junge Wildkräuter auf unserer Speisekarte. Ich sammle sie selbst an kleinen Bächen, und auf Wiesen in 1.000 Metern Höhe und schätze daran den Geschmack und ihre wohltuende Wirkung, und ich komponiere sie gerne zu meinen Gerichten. So ist zum Beispiel der Feldthymian, den ich sehr mag, viel aromatischer und würziger als der kommerziell gezüchtete Thymian.

Haben Sie eine Lieblingsgemüsesorte?

Ich verwende gern Gemüsesorten, die fast vergessen sind, wie Pastinaken und

Schwarzwurzeln. Ich backe auch gern die Blätter der Schwarzwurzel. Es sind alte Kindheitserinnerungen wie an die Schwarzwurzeln von meiner Oma, die dann mitkochen. Ich verarbeite gern, was fast in Vergessenheit geraten ist. Seit ein paar Jahren baue ich in unserem Garten jedes Jahr zirka zehn alte Kartoffelsorten an.

Wie kamen Sie zu Ihrem Beruf?

Meine Eltern hatten eine Gastwirtschaft. Ich bin also damit groß geworden, und es hat mir schon immer Spaß gemacht, vor allem in der Küche mitzuhelpen. Es lag also nahe, Koch zu werden – und dazu kommt, dass ich auch gern esse.



Wandern rund um Freyung

Die Stadt Freyung bildet das Tor zum Bayerischen Wald. Sehr beeindruckend ist die Wanderroute Buchberger Leite (Länge: 9 km; Höhenmeter 410 m bis 580 m; festes Schuhwerk), Einkehrmöglichkeiten am Wegesrand: Wolfersreut (nach 3,7 km), Café Monika, im Ringelai Hotel Gross. Beschreibung: Dieser anspruchsvolle Rundwanderweg führt durch eine beeindruckende Schluchtlandschaft: steile Felsriegel, geröllreiche Wildbäche. Der „Pfahl“ – eine Bruchlinie im Grundgebirge des Bayerischen Waldes – zeigt sich dort in dunklen, sagenumwobenen Felsformationen. Schwarzspecht, Eisvogel und Wasseramsel, Fischotter, Fledermaus und der gelb-schwarz gestreifte Feuersalamander leben hier.

Was essen Sie persönlich am liebsten?

Kronfleisch – das Zwerchfell – vom Rind. Es hat einen sehr intensiven Geschmack und jedes einzelne Produkt für sich benötigt eine eigene Zubereitung – das ist für mich der Reiz am Kochen.

Sie werden auch als „Genie des Einfachen“ bezeichnet. Was steckt hinter dieser Auszeichnung?

Es ist recht simpel: Ich versuche, aus dem eigentlichen Produkt mehr herauszuholen, der Grundgeschmack darf nicht von zu vielen fremden Aromen überlagert werden. Drei bis vier weitere Aromen sind völlig ausreichend. Das Einfache fängt sozusagen bei der Zubereitung an und endet auf dem Teller. Auch hier ist immer nur ein Pro-

dukt der Hauptakteur. Es darf nicht unübersichtlich sein. Der eigentliche Geschmack steht im Fokus.

Und wie entstehen Ihre neuen Kreationen?

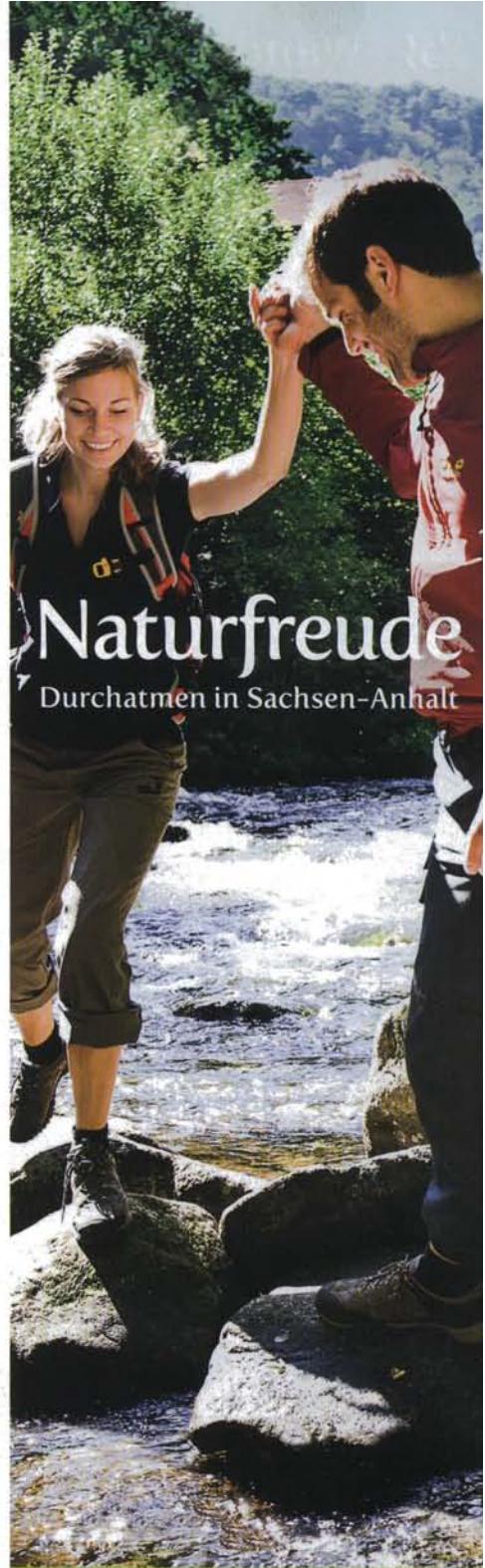
Sie entstehen beim Kräutersammeln, beim Pilzesuchen im Wald oder aber spätabends, wenn ich bei einem Glas Wein den Arbeitstag ausklingen lasse. Dann bespreche ich mit meiner Frau, die im Restaurant den Service leitet, meine neuen Ideen, die an den folgenden Tagen ausprobiert und umgesetzt werden. Wie schon erwähnt, die Jahreszeit und der Tagesmarkt schreiben bei uns den Speiseplan, wobei ich diesen oft drei Mal in der Woche ändere.

Zwei Hauben des Gault Millau schmücken Ihr Haus, allerdings haben Sie keinen Michelin-Stern. Warum?

Vielleicht liegt es am Standort, wir sind nicht in Stadtnähe, es gibt hier wenig Industrie, und wir sind ein familiär geführter Betrieb. Wir haben viele Stammgäste, und es kommen immer wieder neue hinzu. Es war eigentlich nie das Ziel, einen Stern zu haben. Viel wichtiger ist, wenn zufriedene Gäste sagen, wir hätten eigentlich schon lange einen Stern verdient. Man wird auch leicht vergessen!



Die Wanderung Buchberger Leite führt durch eine wildromantische Schlucht (oben). Der Gourmet-Koch Leopold Schuster sammelt im Frühjahr Kräuter wie den wilden Thymian selbst (Mitte), und bereitet deftige Gerichte mit Produkten aus der Region zu (unten).



Naturfreude

Durchatmen in Sachsen-Anhalt

**WANDERROUTEN
UND WANDERTIPPS UNTER:
www.naturfreude-erleben.de
Tel. 0391.56283820**



SACHSEN-ANHALT
Wir stehen früher auf.