

DIE GROSSE FOTO-LOVE-STORY: DIESE GASTRONOMEN UND PRODUZENTEN AUS DER REGION WOLLEN NICHT OHNEINANDER

# KULINARISCHE TRAUMPAARE

Man schätzt und vertraut sich, inspiriert und überrascht sich. Die Beschreibung einer perfekten Beziehung zwischen Gastronom und Produzent könnte auch von einem Eheberater stammen. Stuttgart geht aus-Autorin Alexandra Wolters und Fotograf Alexander Wunsch sind in und um Stuttgart auf einige dieser besonderen Paare gestoßen: Köche und Gastwirte, die einen Jäger zum Freund haben, die mit Winzern und Brennern das Glas heben oder sich zu gehörnten Büffeln auf die Weide wagen.



## MENÜ IM KLEINEN RAUM & WILDSPEZIALITÄTEN GÖBEL: GENÜSSLICHE EINIGKEIT

„Dazu eine richtig kräftige, dunkle Soße.“ Martin Ivenz hat in der Ferne, wo die Wiese am Waldrand von Göppingen kratzt, einen Feldhasen erspäht – und gleich ein Ragout vor Augen. „Mit Esskastanien“, ergänzt Karl Göbel und lässt den Blick schweifen. Wenn Koch und Jäger aufeinandertreffen, herrscht kulinarische Einigkeit. Für Ivenz ist die Beziehung „Gold wert“.

Mindestens einmal im Monat verwandelt der Koch zusammen mit

seiner Kollegin Ann-Katrin Garbas die Stuttgarter Wagenhallen mit einem Fünf-Gänge-Menü für 26 Gäste in eine feine Genuss-Oase. Neben der Qualität der Produkte ist ihm wichtig, zu wissen, woher sein Fleisch kommt und wie es verarbeitet wird.

Deshalb besucht er Jäger Karl Göbel gerne in dessen Wildmetzgerei in Göppingen. „So schnell wie Karl entbeint keiner“, meint Ivenz schmunzelnd. Noch wichtiger ist ihm natürlich der „perfekte Ge-

schmack“. Den verdanke das Fleisch der richtigen Reife – und den Wildkräutern, von denen sich die Tiere nur das Beste herauspicken, ist Göbel überzeugt.

Was beide Genießer ebenfalls verbindet, ist der Respekt gegenüber dem Wild sowie der Anspruch, alles vom Tier zu verarbeiten. Dabei kombinieren sie Zutaten, die sich auch in der Natur nahe sind. So vereint Ivenz bei seinem Menü im kleinen Raum Maibock und Morcheln, Karl Göbel in

seiner Metzgerei Rehrücken und Pfifferlinge. Die verarbeitet er zu Pastete, die er auch auf vielen Märkten der Region anbietet.

**MENÜ IM KLEINEN RAUM** Wagenhallen, Innerer Nordbahnhof 1, S-Nord, Tel. 0711/35 16 01 80, [www.wagenhallen.de/kueche](http://www.wagenhallen.de/kueche)

**WILDSPEZIALITÄTEN GÖBEL** Lorcher Str. 122, Göppingen, Tel. 07161/951 96 55, [www.direkt-vom-jaeger.de](http://www.direkt-vom-jaeger.de)