

Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

S A I S O N A L
R E G I O N A L



Landgasthof Goldenes Lamm

Familie Diemer

Die Familie Diemer hält hier im schwäbischen Hinterland – die Franken sind viel näher als die Landeshauptstadt – mit Zwiebelrostbraten auf Filderkraut und Maultaschen die kulinarische Fahne hoch. Und das schmeckt so gut, dass man sich um diesen Vorposten der schwäbischen Küche keine Sorgen machen muss. Vielleicht liegt das daran, dass Rainau-Schwabsberg schon zu Zeiten der Römer Grenzregion war. Der »Limes«, ausgewiesenes Unesco Weltkulturerbe, führt quasi an der Haustüre vorbei. So ist man gewohnt fremde Einflüsse zu studieren und die eigenen zu bewahren.

Die Familie und das »Goldene Lamm« sind fest verwurzelt hier am Ort. Der Onkel von Ignaz Diemers Vater betrieb schon eine Schankwirtschaft; die hieß »Zum Carl Dolfinger« und noch heute gehen viele der alten Rainauer nicht ins »Goldene Lamm«, sondern einfach zum Dolfinger.

Wirtschaft, Heiratsmarkt und Standesamt

Das heutige Rathaus war früher das Wirtshaus. Als man dann in das jetzige Gebäude umzog wurden Stallungen und Kutschenremise zum Fest- und Tanzsaal umgebaut. Noch bis in die 1970er Jahre veranstalteten die Eltern des Wirts hier Tanzveranstaltungen zu denen die Gäste aus der ganzen Region anreisten. Viele der heutigen Stammgäste haben sich vor 40 Jahren auf einer dieser



Tanzveranstaltungen kennengelernt. Zur Heirat ging man dann ins Standesamt – das ehemalige Wirtshaus. So schloß sich der Kreis wieder.

Beste Qualität und kurze Wege

Wer so tief in der Region verwurzelt ist, erfüllt beinahe zwangsläufig alle Kriterien für eine *Schmeck den Süden* Mitgliedschaft. So hat Ignaz Diemer auf der Speisekarte konsequenterweise seine Lieferanten mit Namen vorgestellt. Seine beiden Metzger sind in Rainau-Weiler





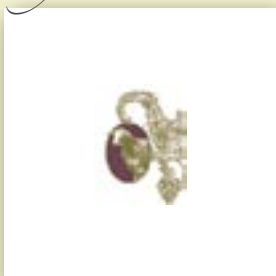
Auf dem Land wird noch so manch alter Brauch gepflegt etwa der des »Lebensbaum pflanzen«. Jedes Familienmitglied der Diemers bekommt zur Geburt seinen eigenen Baum gepflanzt. So hat der ältere Sohn einen Nussbaum, der Jüngere einen Apfelbaum. Der Baum von Ignaz Diemer – eine Kastanie – spendet den Biergartenbesuchern im Sommer Schatten. Und der Baum der Mutter steht geschützt hinter dem Haus.

und Rainau-Sauerwang. Eier und Geflügel, Mehl, Früchte, Obst, Salate alles kommt aus der unmittelbaren Nachbarschaft.

Eine spezielle Erwähnung ist sein Bier wert. Die Weizenbiere bezieht er von »Giengener Schlüsselbräu«. Ihr »Germanicus« dagegen lassen die Wirtsleute in Lizenz von der »Aalerner Löwenbrauerei« einbrauen. Das Bockbier der Diemers gibt's frisch vom Fass und dazu wird alljährlich der *Schwabsberger Bockbierabend* im »Goldenen Lamm« gefeiert. Eine Festivität die vielleicht an die segensreiche Tradition der Tanzveranstaltungen anknüpfen kann – auf keinen Fall sollten sie sich das jedoch nicht entgehen lassen.



Information



Landgasthof Goldenes Lamm
Familie Diemer
Mühlberg 18
73492 Rainau-Schwabsberg
Telefon: 079 61 / 517 50
Telefax: 079 61 / 517 46
info@goldenes-lamm-rainau.de
www.goldenes-lamm-rainau.de

Öffnungszeiten: Dienstag bis
Samstag 11:30 bis 14 Uhr und
17 bis 22 Uhr. Sonntag 11:30
bis 14 Uhr und 17 bis 21 Uhr.
Ruhetag Montag und der letzte
Sonntagabend. Weitere Öff-
nungszeiten nach Vereinba-
rung möglich.

Anfahrt: Rainau liegt zwischen
Aalen und Ellwangen, nahe
der A 7. Ausfahrt Ellwangen,
dann auf der B 290 etwa 5 km
Richtung Aalen. Von der B 290
bei Rainau-Schwabsberg ab-
biegen, sie befinden sind auf
der Straße »Mühlberg«.



*Gebratene Lammkoteletts an
Knoblauch-Kräutersauce mit
grünen Bohnen in Bauchspeck*



Lammkoteletts

16 Lammkoteletts
(1 cm dick geschnitten)
4 Knoblauchzehen
1 Rote Zwiebel
Öl zum anbraten
Salz, Pfeffer aus der Mühle
frische Kräuter (Rosmarin,
Thymian, Minze, Petersilie)
250 ml Bratensaft

Die Lammkoteletts von beiden Seiten mit Pfeffer und Salz würzen. Anschließend von beiden Seiten in heißem Öl gut anbraten.

Im vorgeheiztem Backofen weitergaren und warm halten.

Das übrige Fett vom Anbraten mit den roten Zwiebeln und den Knoblauchzehen in einer Pfanne anziehen und anschließend mit Bratensaft ablöschen.

Danach die gehackten Kräuter begeben und abschmecken.

Grüne Bohnen

12 dünne Scheiben Bauchspeck
500 g grüne Bohnen

Die Bohnen waschen und kurz in kochendes Wasser geben.

Die blanchierten Bohnen in Speckscheiben einwickeln.

Etwas Brühe mit Bohnenkraut würzen und die Bohnen darin fertig garen.

Anrichten

Die Lammkoteletts auf der Knoblauch-Kräutersoße anrichten und mit den Bohnenbündeln garnieren. Als Beilage eignen sich bestens frisch zubereitete Bratkartoffeln. Dazu schmeckt hervorragend ein vollmundiger roter Württemberger Wein, etwa ein Trollinger mit Lemberger.



*Schwäbischer Zwiebelrostbraten
auf Filderkraut mit hausgemachten
Maultaschen und Spätzle*



Schwäbischer Zwiebelrostbraten

4 gut abgehangene Stück Rostbraten

jeweils 180-200g schwer

Salz, Pfeffer aus der Mühle

4 große Zwiebeln

400 ml Bratensaft

etwas Öl

etwas Butterschmalz

jeweils zum anbraten

Den Rostbraten mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Im heißen Öl beidseitig anbraten, etwa vier Minuten von jeder Seite.

Dann im vorgeheizten Backofen abgedeckt warm halten und dabei fertig garen.

Zwiebel in Ringe schneiden, und in dem Butterschmalz goldgelb dämpfen.

Filderkraut

4 Portionen Filderkraut

Speck

2 Zwiebeln

2 Äpfel

Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und ebenfalls fein würfeln.

Den Speck und die Zwiebeln in der Pfanne goldgelb andünsten.

Dann das Kraut und die Äpfel zugeben und alles etwa 20 Minuten dämpfen.

Anrichten

Das Filderkraut mittig auf dem Teller anrichten, darauf den Zwiebelrostbraten setzen. Mit den Zwiebeln obenauf ausgarnieren.

Die hausgemachten Maultaschen an der Seite anrichten und mit reichliche Sauce umgießen.

Hausgemachte Spätzle mit reichlich Brotbrösel separat dazu reichen.

Dazu schmeckt unser hauseigenes »Germanicus Bier«.