



Wirtshaus Hoheneck // Mittelberg
 Jürgen Denk präsentiert

Flanke vom Walser Rind

*Risotto mit würzigen Erbsen verfeinert ~
 Marinade von Gebirgsblütenhonig,
 Kräutern und Blüten*

Hoheneck

📍 Wirtshaus Hoheneck
 Walserstraße 365
 Mittelberg
 T +43 5517 55225
 www.hoheneck.at
 Gastgeber: Kirsten und
 Jürgen Denk, Küchenmeister:
 Jürgen Denk, Diplom-
 Sommelière: Kirsten Denk

👨‍🍳 Regionale, alpine Küche,
 der Jahreszeit angepasst.
 Die Weinkarte beinhaltet
 über 150 edle Tropfen,
 vorwiegend aus Österreich,
 aber auch aus verschiedenen
 Weinanbaugebieten
 weltweit

🕒 Täglich 12 bis 22 Uhr,
 25. Dezember bis 1. April
 und vom 1. Juli bis
 10. Oktober durchgehend
 geöffnet, Ruhetag in der
 Zwischensaison: Dienstag

€ Walser Fleischkrapfa € 9,90
 bis „Kalb und Rind - von
 Kopf bis Fuß“ € 34; Menü
 von € 35 bis € 52,90

🏆 Falstaff 2018
 Guide Michelin 1 Besteck
 Mitgliedschaften: AMA
 Gütesiegel, Genussregion
 Kleinwalsertaler Wild und
 Rind, Walser Genusswirt,
 Önsche Walser Kirche,
 Vorarlberger Landessieger
 »Krone der Gastlichkeit«
 2017 und Bundesfinalist in
 Österreich; Anerken-
 nungspreis „I luag druf“
 2017 des Landwirtschafts-
 kammer Vorarlberg für
 nachhaltige Partnerschaft

**Böflamott – 48 Stunden
 auf Niedertemperatur
 gegartes Rind, Geeistes
 vom nordtiroler Rotkraut,
 Praline von dreierlei Käse**



Das Wirtshaus Hoheneck
 liegt in traumhaft
 idyllischer Lage.



**Knödel vom Ländleapfel
 und Karamellkeksen in
 Nussbröseln, Creme von
 Walser Bergheu und Weißer
 Schokolade, Halbgefrorenes
 von Erdbeeren**



Küchengeflüster

im Landgasthof Rössle
Jürgen Denk & Axel Kulmus

Herr Kulmus, Ihre Lieblingsprodukte sind Kräuter. Woher bekommen Sie sie?

Axel Kulmus: Im Frühjahr und Sommer natürlich aus dem eigenen Garten oder von den umliegenden Wiesen rund um Stiefenhofen. Mein Prinzip ist, dass ich auch Kräuter verwende, die man nicht sofort mit Gerichten in Verbindung bringt. Deshalb setze ich sie auch mal unkonventionell ein.

Und was ist aus Ihrer Küche nicht wegzudenken, Herr Denk?

Jürgen Denk: Walser Bergschinken aus der Genussregion Kleinwalsertaler Wild und Rind. Herbert Edlinger aus Riezlern stellt den Bergschinken her aus magerem Rindfleisch, das in Verbindung mit Salz, Zucker, Pökelsalz und Gewürzen drei Monate im Kräutermantel an der Luft getrocknet wird. Der Bergschinken bildet eine perfekte Symbiose zwischen dem Wirtshaus Hoheneck und dem Produzenten. Wir kaufen das Rind oder den Ochsen und geben die Edelteile der Keule zur Schinkenherstellung an Edlinger weiter. Das Endprodukt wird in unserem Betrieb in verschiedenen Variationen als Vorspeise, als Bestandteil eines Ganges, als Chips frittiert, oder zum Verfeinern verwendet.

Herr Denk, die Gäste von heute sind aufgeklärter denn je. Was ist Ihnen lieber: ein allwissender Gourmet, der mit Ihnen fachsimpelt, oder ein Gast, den man mit unbekanntem Genüssen noch überraschen kann?

Jürgen Denk: Da wir uns die Gäste nicht aussuchen, nehme ich es wie es kommt. Der Gourmet überzeugt durch seine Fachkenntnis und ist in der Lage Fehler oder herausragende Kompositionen neutral zu bewerten. Der Gast, der sich auf unsere Küche einlässt, ist bei uns oftmals überrascht, da er mit einem Wirtshaus etwas Anderes assoziiert als er schlussendlich bei uns geboten bekommt.

Sie hätten die Chance für eine prominente Person zu kochen. Wer wäre das und was würden Sie zubereiten?

Axel Kulmus: Das wäre Ole Puppe, ein Schauspieler, den viele vielleicht aus dem Tatort oder der ARD-Vorabendserie „WaPo Bodensee“ kennen. Er wohnt im Allgäu, wir kennen uns persönlich. Für ihn würde ich ein Entrecote medium rare gebraten – mit einem feinen Kräutersalat servieren. Das mag er ganz gerne.

Herr Denk, vor rund 25 Jahren haben Sie Ihre Karriere als Koch begonnen, seit 2001 führen Sie erfolgreich das Hoheneck mit Ihrer Frau Kirsten. Kann einen mit all dieser Erfahrung noch etwas Neues begegnen?

Jürgen Denk: Natürlich, erst im Januar 2018 war ich auf einer Fortbildung im Landesfischereizentrum Vorarlberg. Bei einem Abendessen bei einem befreundeten Kollegen wurde Giebel serviert. Ein Fisch aus der Familie der Karpfen, der frittiert und auf Linsensalat serviert wurde, mein bisheriges kulinarisches Highlight im Jahr 2018.

Was war Ihr außergewöhnlichstes kulinarisches Erlebnis?

Axel Kulmus: Das muss ich weit in die Vergangenheit reisen. Mit den Dampfnudeln mei-



ner Oma verbinde ich Kindheit, Wohlfühlen und Hochgenuss. Am besten war immer die Kruste, die konnte nicht dick genug sein.

Jürgen Denk: Während meiner Zeit auf einer Luxusjacht kamen wir im Asiatischen Raum auf vielen Märkten mit den ungewöhnlichsten Produkten in Kontakt. Auf den Foodmärkten dort haben wir so manches probiert was heute im Fernsehen bei den Dschungelprüfungen verspeist wird.

Auf welche Ihrer Kreationen sind Sie besonders stolz?

Axel Kulmus: Dass es mir gelungen ist, die Rosen aus meinem Garten in ein Dessert zu integrieren. Bei Rosen muss man darauf achten, dass sie nicht zu stark duften, das wirkt im Gericht schnell seifig. In meinem Rosenblütenparfait achte ich deshalb auf homöopathische Dosen, bei intensiven Aromen ist es manchmal eine Gratwanderung zwischen Misslungen und gelungen.

Jürgen Denk: Wenn man aus simplen Dingen wie Rotkraut ein Sorbet zaubert, und die Gäste heute noch beim Probieren sprachlos sind.

Wie lange benötigen Sie, um ein neues Gericht zu entwickeln? Sind das Gedankenblitze oder Ergebnisse langer Tüftelns?

Jürgen Denk: Ich möchte dies an unserem Gericht bei den Gaumenfestspielen erklären. Zu allererst war es ein Reisgericht, welches ich bei einem Südtiroler Kollegen probiert hatte. So „Reis in der Walser Küche“? Nach einigem Recherchieren und in Abstimmung mit dem Walser Brauchtumpfleger brachte ich in Erfahrung, dass die Walser Siedlungsgebiete sich im Süden bis in das Nördliche Piemont in die Gegend um Vercelli erstreckte – dort befindet sich auch heute noch der Hauptumschlagplatz für Reis in Italien. Die weiteren Zutaten wie das Fleisch und die Marinade haben sich im Zuge verschiedener Versuche mit wechselnden Bestandteilen als schlüssigste Variante heraus kristallisiert.

Axel Kulmus: Meist sind es Geistesblitze, an denen ich im Nachgang aber häufig noch feile und Fine Tuning betreibe.

Jürgen Denk über Axel Kulmus?

Jürgen Denk: Uns verbindet sowohl der gemeinsame Geburtsort Oberstaufen als auch unser Jahr auf der Hotelfachschule in Heidelberg die wir beide 1993/94 besuchten. Als die Jüngsten in der Klasse mussten wir unsere Unerfahrenheit mit Fleiß wettmachen. Die Fahrgemeinschaften sind mir hierbei bis heute in Erinnerung, wenn wir erst im Rössle vorbeifahren um Terrassensteine zu laden, damit der Benz vom Axel das Söllereck verzog... Axel ist ein ehrlicher, lustiger und vor allem geradliniger Allgäuer – und auch wenn man sich kaum noch trifft ist man gleich wieder voll im Gespräch miteinander.

Axel Kulmus über den Koch und Menschen Jürgen Denk?

Axel Kulmus: Schlagfertig, humorvoll, gewissenhaft und ehrgeizig. Ein Koch mit Leib und Seele. Leider sehen wir uns viel zu selten.

INTERVIEW/FOTOS ~ CATHRIN CONRADI

