

Bericht für Chaîne-Journal Ausgabe 76 und Chaîne-Magazin 2020 der Bailliage Baden-Württemberg

## „GEOMETRISCH-ABSTRAKTE KUNST TRIFFT KÜCHENKUNST IN WALDENBUCH

Restaurant Krone mit dem jüngsten Sternekoch von 2017 wird erstes Chaîne-Haus in der Stadt

Dîner Maison, 19. Oktober 2019

42 erwartungsvolle Mitglieder und Gäste und damit bis auf den letzten Platz besetztes Restaurant im historischen Ambiente werden Zeugen eines herausragenden Chaîne-Erlebnisses als Premiere in Waldenbuch ... auf halbem Weg zwischen der Landeshauptstadt Stuttgart und Tübingen. Zum Auftakt besuchten wir das Museum Ritter, das vom bekannten Schweizer Architekten Max Dudler eigens für die umfangreiche Kunstsammlung „dem Quadrat ein Museum“ von Marli Hoppe-Ritter, entworfen wurde. In zwei Gruppen, geführt von den Kunststudierten Damen Klenk und Krüger, wurden uns die Exponate der aktuellen Ausstellung „Daniel Hausig. Dynamic Light und Szene Ungarn“ sehr anschaulich und fundiert mit einem Sektempfang unserer Bailliage zuvor präsentiert.

Gastgeber Matthias Gugeler führt seit 2008 die Erfolgsgeschichte des 2014 vom Guide Michelin erstmals verliehenen Michelin-Stern weiter. Der junge und talentierte Mitinhaber Erik Metzger, kürzlich in Berlin anlässlich des Grand-Chapîtres in Berlin zum Maître Rôtisseur inthronisiert, ist seit 2016 Küchenchef und führt die lange Tradition und Geschichte des Hauses fort. Im Nationalen Chaîne-Journal, Ausgabe 72 vom Januar 2019 erschien auf den Seiten 16/17 aktuell ein exklusives Interview mit Erik Metzger. Johann Wolfgang von Goethe 1787 in einer Tagesnotiz: „Waldenbuch selbst ist ein artiger, zwischen Hügeln gelegener Ort mit Wiesen, Feld, Weinbergen und Wald und einem herrschaftlichen Schloss“ - dieser Eintrag ist heute noch auf einem historischen Wandbild im Festsaal der Krone nachzulesen.

Bürgermeister Michael Lutz gab uns die Ehre die Mitglieder und Gäste zu begrüßen, stellte charmant und profund seine Stadt vor und brachte seine Genugtuung zum Ausdruck, dass jetzt erstmalig eine Chaîne-Plakette in der Stadt verliehen wurde. In feierlicher Zeremonie wurde die Urkunde hierzu sowie Plakette von Bailli Joachim Schramm und Vice Chargé de Presse Hartmut Junker überreicht.

Die Paten Joachim Schramm und Hartmut Junker haben sich im Vorfeld aufgrund der Jahreszeit und der wildreichen Region Schönbuch mit dem Jagdschloss von Herzog Christoph von Württemberg natürlich kulinarisch auf das Thema Wild für unser Dîner Maison in folgender exklusiven Speisen- und Weinfolge als besonderes Menue entschieden:

Amouse bouche – Hausgebackenes Brot, Butter und Olivenöl aus Kreta  
Apéritif Bodegas Oliveda/Katalonien, Cava Rosat Brut und  
Apfelgut Duttenhofer/Württemberg, Pomme pure vom Boskop (alkoholfrei)  
Fingerfood à la Chef de Cuisine

Duett von der Wildente mit Orangen-Thymianchutney, Brioche, Pastinakenpüree und  
Wildkräutersalat  
Weingut Knab/Baden, 2017 Engelsberg Grauburgunder Spätlese Alte Reben trocken

Wildhasenravioli an Rosenkohlgemüse mit Preiselbeeren, Speckschaum und Trüffel  
Weingut Knauss/Württemberg, 2016 Spätburgunder Schnait QbA trocken

Waldenbacher Nägelesbirnen-Sorbet

Hirschrücken im Wirsingmantel mit Selleriepüree, sautierten Pilzen, Tartelett und Rotweinschalotten  
Château Cointes/Languedoc-Malepère, 2016 Rouge de Clémence AC trocken

Nougatparfait im Baumkuchenmantel mit Apfelragoût, Honig, Datteln und Apfelsorbet  
Weingut Gunderloch/Rheinhessen, 2016 Messidor Beerenauslese

Feine Pâtisserie, Kaffee, Espresso

Es war ein ausgesprochen gelungenes „Willkommen im Reich der Sinne“, das uns Küche und Service bereitet haben, ebenso der Einblick in die Vielfalt der Weine und Sekte, den uns Patron und Sommelier Matthias Gugeler gewährte. Sternekoch Erik Metzger und sein Team haben auf höchstem Niveau bewiesen, dass sie den Michelin-Stern zu Recht verliehen bekommen haben. Die top-angerichteten Speisen wurden tischweise state of the art vorgestellt. Herzlichen Dank der weißen und schwarzen Brigade, die sehr engagiert, profimäßig und zügig alle Gänge präsentiert und serviert haben. Traditionell überreicht die Bailliage gerne namentliche Urkunden und Geschenke für die aktive Mannschaft, die heute Abend sehr stolz auf ihre Leistung sein können. Die Bailliage Baden-Württemberg ist sehr stolz auf sein neues Mitglieds-Haus und empfiehlt es gerne allen Gästen aus Nah und Fern. Vive la Chaîne!

Text: Hartmut Junker, Commandeur, Vice Chargé de Presse und Pate der Veranstaltung  
Fotos: Dr. Helmut Baur, Chargé de Missions International Hon., Grand Commandeur, Pair de la Chaîne und Hartmut Junker

GASTHOF KRONE  
Nürtinger Straße 14  
71111 Waldenbuch  
Tel. 07157-408849  
[info@krone-waldenbuch.de](mailto:info@krone-waldenbuch.de)  
[www.krone-waldenbuch.de](http://www.krone-waldenbuch.de)