

# Er darf es sagen: regional und mediterran!

Heute weiß jeder Feinschmecker am Hochrhein: Wer geschmackvolle Steinpilze in frisch gerührtem, cremigem Risotto schätzt, die Frische der glasig gegarten Filets des jungen Zanders schmeckt oder eine dunkle, fein abgestimmte Kalbs Jus an geschmortem und auf den Punkt rosa gebratenem Rind mit Rotweinschalotten genießen will, ist in der Brauerei Walter am richtigen Platz.

Vor zwei Jahren haben sie ihn für seine Kunst geadelt! Lange wurde er unter den Gourmets als Geheimtipp gehandelt. Seit fast fünfzehn Jahren steht Stefan Hoferer im Hotel Brauerei Walter in Tiengen in der Küche. Jetzt wird er jährlich mit dem von den strengen Michelin-Kritikern begehrten Bib-Gourmand geehrt. Der Bib bescheinigt dem Küchenchef eine hochwertige Küche und ein überzeugendes Preis-Leistungsverhältnis. Doch Stefan Hoferer winkt bescheiden ab: „Qualität ist alles! Man sollte ganz einfach frische und gute Lebensmittel in der Küche verwenden und diese nicht verfälschen oder gar verkochen, sondern ihren Eigengeschmack ganz unspektakulär und sensibel stärken.“

Das Restaurant des Hotels Brauerei Walter zählt auch deshalb zu den ausgezeichnetsten Gourmet-Spots am Hochrhein, weil Stefan Hoferer es geschickt versteht jedes seiner Gerichte mit seinem ihm eigenen Pfiff zu servieren. „Ich bin ein Fan der mediterranen Küche“, sagt er. Mediterran sagen heute viele, mediterran ist in. Doch Stefan Hoferer weiß wovon er spricht, er ist ein Importeur dieser mediterranen Küche. Er stand in Zermatt, im Tessin und am Gardasee am Herd, wo er schon in jungen Jahren lernte wie man gefühlvoll Olivenöl, Knoblauch, Rosmarin, Salbei, Oregano, Thymian - oder was die Köche des Tessins sonst noch alles nutzen – einsetzt, um die gebratene Jakobsmuschel, den Loup de mer, die Langostino, die hummerrote Krustentiersauce oder die natürlich geschwärzte Sepia-Mayonnaise zu verfeinern.

Die Gourmets am Hochrhein sind froh: Glücklicherweise wurde dieser Mann Koch! Schon mit zwölf Jahren entschied er sich die Kochkunst zu erlernen und kochte zu Hause oft für seine Geschwister. Einer seiner älteren Brüder hatte die Kochlehre bereits hinter sich.

Er riet dem jungen Stefan ab. Doch Hoferer blieb stur bis ihn sein Bruder zu einem Praktikum mitnahm. „Ich habe die ganzen Sommerferien bei ihm in der Küche geholfen, danach hat er mich gefragt und jetzt? – Ich habe gesagt: Das mache ich!“

Hoferer lernte im badischen Ottenhöfen in der Ortenau die klassische Basis seiner Kochkunst. Dazu kommt heute sein Know-how der Tessiner Küche und seine feine Zunge, sowie sein unbändiger Ehrgeiz, als Küchenchef nur perfekt abgeschmeckte Gerichte zu servieren. „Ich arbeite nach wie vor mit wirklich frischen Lebensmitteln. Unsere Gäste schmecken was ein gutes, herzhaftes Fleisch ist. Sie wollen den festen Biss des frischen Gemüses.“ Zweimal in der Woche lässt er sich mit frischem Fisch beliefern. „Beste Lebensmittel sind immer frisch und frischer als aus der Region geht nicht!“ Damit schließt sich der Kreis: regional und mediterran! In Hoferers Küche sind diese Attribute kein Widerspruch, sondern die Basis seiner Kochkunst. „Absolute Frische ist nun mal das A & O der mediterranen Küche, verbunden mit den Kräutern des Mittelmeerraums – das ist die Geschmacksart, die wir servieren.“

Sein ehemaliger Lehrherr hat ihn jüngst besucht. „Dass du ein guter Koch wirst, habe ich damals gleich erkannt“, sagte er nach dem Genuss der perfekt gebratenen Riesengarnele auf dem cremigen Tomatenrisotto, „aber so gut kochen wie du heute kannst, hast du bei mir nicht gelernt.“ – Hoferer antwortete ihm in seiner freundlichen Art:

„Aber die Basis der badischen Küche, die habe ich bei Ihnen gelernt!“ Das Ergebnis: Jakobsmuschel mit Bodensee Apfel, Kastanienrahmsüppchen mit weißem Trüffelöl, Ravioli vom Kalb mit gebratenen Pilzen, Perlhuhnbrust mit gebackenen Rosmarinnocken, Lammkarree in milder Knoblauchkräuterkruste auf Bohnencassoulet mit Kartoffelgnocchi... Der Pfiff der Hoferer-Küche ist: regional und mediterran!

***Man inhaliert noch die Geschichte der Brauereigaststätte, sitzt aber in einem mit modernem Design aufgefrischtem Gasträum. Dazu gibt es einen Wintergarten und Gartenterrasse.***

**Hotel Restaurant  
Brauerei Walter**  
Hotel – Restaurant  
19 Doppelzimmer  
Gastgeber Claudia und Stefan Hoferer  
Küchenchef Stefan Hoferer  
Hauptstraße 23  
79761 Waldshut-Tiengen  
+49 (0)7741 – 83020  
www.brauereiwalter.de

**Küchenöffnungszeiten**  
Di bis So 12 bis 14  
und Di bis Sa 18 bis 21.30 Uhr  
Ruhetag Sonntagabend  
und Montag

**Auszeichnungen**  
Michelin 1 Bib Gourmand  
Gusto 5 Pfannen  
Schlemmer Atlas 2,5 Kochlöffel



Zander auf Weinsauerkraut und Kartoffelpüree an Linsensauce

