

# Im Ochsen schmeckt's auch dem Ochsenknecht

## Nach Lehrjahren in der Fremde kehrte Hermann Unsöld zurück und übernahm den Familienbetrieb in Blaubeuren

Da stutzt Hermann Unsöld. „Ja, meinen Sie denn, ich lüg' Sie an?“, fragt der Wirt eher amüsiert als ernsthaft empört. Nein, natürlich glauben wir ihm, dass Uwe Ochsenknecht schon im Ochsen in Blaubeuren zu Gast war, sind aber doch angetan vom Beweis in Form eines Fotos im Gästebuch. Da ist der Schauspieler Schulter an Schulter mit dem



Hotelier zu sehen. Auch sonst sind im Gästebuch bekannte Namen zu entdecken – darunter die der Musiker Klaus Doldinger und Wolfgang Dauner. Doch solche Belege braucht es gar nicht, um zu erkennen,

dass im 1457 erstmals urkundlich erwähnten Gutshof so gut gekocht wird, dass er über die Grenzen des Städtchens am sagenumwobenen Blautopf hinaus bekannt ist.

Der Ochsen ist ein Familienbetrieb, in dem abgesehen von Pommes frites – und die in Bio-Qualität – keine vorgefertigten Lebensmittel auf den Tisch kommen. Das Gros der Lebensmittel bezieht die Küchenmannschaft aus der Umgebung. Milchpro-

dukte liefert die Hofmolkerei Mäckle in Blaustein, das Spätzlesmehl kommt von der ortsansässigen Schimmelmühle, die Eier gibt die Familie Reik aus Hohenstadt dazu, beim Fleisch vertraut der Chef auf zwei Metzgereien aus Blaubeuren, Forellen und Saiblinge schwimmen vor dem Fang in der Arnegger Fischzucht Loop. Diese kulinarische Verwurzelung in der Region ist nicht neu. „Schon unter meiner Mutter haben wir das Fleisch hier vor Ort gekauft und immer viel Wert auf gute Produkte gelegt“, sagt Unsöld. „Das riechen Sie, wenn Sie ein Lokal betreten, was da reinverschafft wird.“

Im Hotel Restaurant Ochsen duftet es nach gutbürgerlicher Küche. Hier wird der Sauerbraten mit italienischem Essig und Madeira zubereitet, Maultaschen gibt es ganz klassisch oder mit Rehfleisch gefüllt, Wildgerichte werden mit frischen Preiselbeeren serviert – ein säuerlicher Hochgenuss. „Ach, Sie hätten die Ochsenzunge nehmen sollen. Des isch ebbes Guats“, kommentiert der Wirt unsere Wahl. Auch das Ochsenchwanzragout könne er empfehlen, das er noch nach dem Rezept seiner Mutter Hermine zubereitet, genauso wie die Königsberger Klopse.

Zu spät. Zumal der rosa gebratene Hasenrücken mit den Serviettenknödeln samt Gemüse (kleine Portion für 15,50 Euro, große für 18,50) und der Rehbraten mit hausgemachten Spätzle samt Salat (kleine Variante für 16 Euro, große für 19) so köstlich waren, dass wir noch immer von den jeweiligen Saucen schwärmen und rundum glücklich

sind. Auch der Aperitiv, ein als Schwäbischer Kir royal angebotener Birnenschaumwein mit Holunderblütenlikör, hat einen guten Eindruck hinterlassen.

Früher lebte der Ochsen noch vom Pferdehandel. Eine Herberge war das in seiner bewegten Geschichte mehrmals zerstörte Anwesen aber schon Anfang des 16. Jahr-

hunderts. Nicht immer wurde mit dem Erbe gut umgegangen. Um 1905 verscherbelte der Eigentümer den Ochsen stückweise. „Mittlerweile haben wir wieder alles beisammen“, sagt der heutige Wirt.

Seine Mutter Hermine, deren Kochkünste sich noch mancher Gast erinnert, schickte ihren Sohn für die Lehrjahre fort. So lernte Hermann Unsöld, der den Familienbetrieb mit seiner Frau Susanne 1995 übernahm, im Ulmer Hotel Neutor, im Überlinger Hecht und kochte auch schon in der Traube in Stuttgart-Plieningen und im Stuttgarter Hotel Graf Zeppelin. „Wissen Sie, der Ochsen in Stetten, das ist mein Vorbild“, bekennt Unsöld und lobt auch noch den Gasthof Herrmann in Münsingen. Der Ochsen-Wirt ist kein Neider und einer, der sich an der eigenen Nase packt. „Wenn eines meiner drei Kinder den Ochsen mal nicht übernimmt, hab' ich was falsch gemacht.“ Das können wir uns nicht vorstellen. *Julia Förch*



Hermann Unsöld schätzt den Kontakt zu seinen Gästen. Manch einer kommt nach drei Jahrzehnten wieder in den Ochsen und freut sich, dass noch so manches Gericht wie früher zubereitet wird

Foto: Gerrit-R. Ranft

Hotel Restaurant Ochsen, Marktstraße 4, 89143 Blaubeuren, ☎ 0 73 44 / 96 98 90 oder 62 65, [www.ochsen-blaubeuren.de](http://www.ochsen-blaubeuren.de). Restaurant-Öffnungszeiten: Montag bis Samstag 12 bis 14 Uhr und 18 bis 21.30 Uhr. Sonntag ist Ruhetag. Alle in dieser Reihe erschienenen Beiträge unter: [www.stuttgarter-nachrichten.de/essen](http://www.stuttgarter-nachrichten.de/essen)