

SO KANN DER TAG BEGINNEN

DA GIBT ES NICHTS, WAS ES NICHT GIBT! DAS FRÜHSTÜCKSBUFFET IM RITTER IST UMGEZOGEN. IN DEN NEUEN RÄUMEN IST NUN NOCH MEHR PLATZ FÜR LECKEREIEN, DIE UNS GUT IN DEN TAG BRINGEN.

VIELFALT UND SPEZIALITÄTEN AUS DER REGION MACHEN DAS FRÜHSTÜCK IM RITTER ZUM ERLEBNIS

Text: Barbara Garms · Fotos: Michael Bode

Wo bekommt man frische Antipasti, selbst gemachte Marmeladen, fluffige American Pancakes, Eier in allen Variationen, frisch geschnitten Schinken, frisches Obst...? Sie sagen einmal im Jahr beim Geburtstagsbrunch von Muttern? Stimmt. Oder jeden Tag im Ritter. Für seine fantastischen Leckereien am Morgen war der Ritter in Durbach schon immer bekannt. Jetzt hat das Team um Frühstücksköchin Elena Stremel und Frühstücksdame Birgit Rothweiler noch mal eine Schippe draufgelegt: Der Frühstücksbereich wurde umgebaut und erneuert. Das Ergebnis ist ein noch größeres Buffet. „Hier haben wir noch mehr Platz. Das bedeutet: Wir können auch noch mehr Leckereien anbieten“, freut sich Elena Stremel.

Für die Frühstücksköchin und ihr Team beginnt der Arbeitstag spätestens um 5 Uhr. Frühstück für bis zu 160 Personen zubereiten, das dauert seine Zeit. Vor allem wenn der Anspruch, wie hier im Ritter, hoch ist: Alles muss frisch und auf den Punkt sein. „Die Antipasti waren heute zuerst an der Reihe. Zucchini, Paprika und Auberginen.

APPETIT BEKOMMEN?

Auch wer nicht im Ritter übernachtet, ist herzlich willkommen, hier zu frühstücken. Bitte aber unbedingt vorher einen Tisch reservieren. Gerade an den Wochenenden sind die Tische oft schon ausgebucht. Reservierung unter: 0781 / 9323 -0 info@ritter-durbach.de Preis p.P: 25 Euro



Klar, auch die bereiten wir täglich zu“, sagt Elena Stremel. „Beim Obst ist das sowie so selbstverständlich. Alles in mund- oder müsligerechte Stücke schneiden gehört zur morgendlichen Routine.“ Dann natürlich die vielen Köstlichkeiten aus Kühlhaus und Lager holen und liebevoll anrichten. „Da kann einem die Zeit schon mal davon laufen“, sagt die Frühstücksköchin lächelnd und widmet sich dem Klingelberger Schinken. Der findet seinen Platz gleich draußen neben der imposanten, Berkel-Schneidemaschine. Weitere Wurst- und Fleischspezialitäten stammen vom Metzger gegenüber. „Auch Regionalität ist uns sehr wichtig“, sagt Elena Stremel. „Schließlich leben wir in einer Gegend, die für ihre Delikatessen bekannt ist.“

Mittlerweile hat das Servicepersonal seinen Dienst angetreten. Frühstücksdame Ingrid Manz kümmert sich heute mit ihrem Team um die Gäste. Die Kollegen vom Vorabend haben den Raum schon hergerichtet: Frische Decken, Deko auf die Tische und eingedeckt. Jetzt geht es ans Finish: Mit weißen Handschuhen poliert ein Azubi Besteck, Ingrid Manz kontrolliert die Blumendeko >



z.B.: Raritäten: Zibärтли



jahrgangsbrennerei

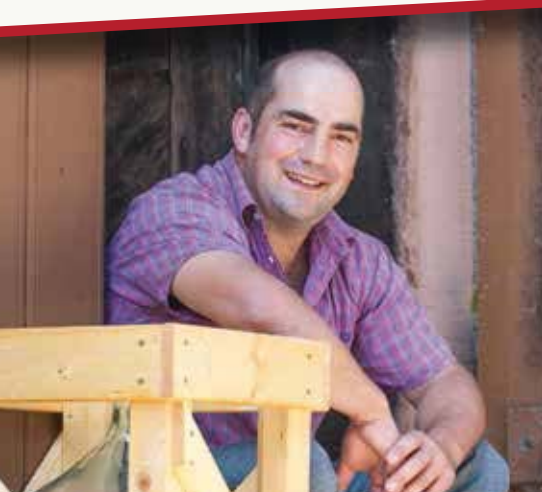
martin doll durbach

mahlengrund 1

77770 durbach-
gebirg

fon [0781]
966 49 41

martin-doll.de



› und rückt die Schildchen auf dem Buffet zurecht, auf denen jedes Lebensmittel in drei Sprachen beschrieben ist. Besonders nett die lokale Knackwurst: Durbacherli, Durbach sausage, Saucisse de Durbach.

Ein weiterer Blick über die in der Ritterküche zubereiteten Marmeladen, den Honig aus Durbach (siehe Seite 32) und das gigantische Käsebuffet. Auch beim Müsliparadies mit Nüssen, Körnern und Trockenfrüchten und dem frischen Obst passt alles. Obst, Säfte, Durbacher Sekt, die große Brotauswahl... Wenn um 6:30 Uhr die ersten Gäste kommen, muss alles perfekt sein.

Was sich dann nicht auf dem Buffet findet, wird in der Küche frisch zubereitet. „Guten Morgen!“ Die ersten Hungrigen haben Platz genommen. „Darf ich Ihnen einen Kaffee bringen?“, fragt Ingrid Manz und lächelt. „Und wie wäre es mit frischen Pancakes mit Ahornsirup und Früchten?“ Oh ja! Hier ist es sogar besser als zu Hause. Denn ob Muttern das je so hinbekommen hätte? 🐿



BIRCHER MÜSLI (4 PORTIONEN)

WIE ES IM RITTER SCHMECKT

200 g kernige Haferflocken

250 ml Wasser

50 g gehackte Haselnüsse, geröstet

50 g gestiftete Mandeln, geröstet

2 Äpfel

500 g Joghurt Natur

140 g Honig

Saft und Schale einer halben Zitrone

Karamellisierte Haferflocken

60 g Haferflocken

8 g Butter

25 g Zucker

50 g Wasser





AUSGEWÄHLTE KÖSTLICHKEITEN

1) Auch ein Augenschmaus: Die Berkel-Aufschnittmaschine von 1943

2) Das Durbacherli, eine Spezialität aus der Region, und der Schinken kommen vom Metzger aus dem Ort

3) Macadamianüsse, Amaranth, Walnüsse und Trockenobst verfeinern das Müsli-Paradies (unten links)

4) Das frische Obst (unten rechts) kommt überwiegend von Bauern aus der Region



MÜSLI

Wasser zum Kochen bringen, ausstellen und die Haferflocken darin über Nacht einweichen. Apfel waschen und raspeln, mit den restlichen Zutaten vermengen. Die eingeweichten Haferflocken zugeben, mit Zitronenschale und Saft frisch abschmecken. Als Beigabe immer karamellierte Haferflocken zugeben!

KNUSPRIGE HAFERFLOCKEN

Den Zucker im Topf mit Wasser bedecken und so lange kochen, bis das Wasser reduziert ist. Die Butter zugeben und die Haferflocken in dem entstandenen Karamell rösten, bis der Zucker geschmolzen ist.

**VOM URBEGINN DER
SCHÖPFUNG IST DEM
WEIN EINE KRAFT
BEIGEgeben, UM DEN
SCHATTIGEN WEG DER
WAHRHEIT ZU ERHELLEN.**



Danner

...und Wein bleibt was er ist

Weingut Danner

Heimbach 3 | 77770 Durbach
Telefon 07 81 / 948 31 23
info@danner-weingut.de

WWW.DANNER-WEINGUT.DE