# Weiber-Wirtschaft

## Zwei mutige Frauen und ihre Erfolgsgeschichte

Der grüne Kachelofen in der Gaststube sorgt nicht nur in der kühleren Jahreszeit für eine heimelige Atmosphäre.

Genussstunde Ländle-like: ob Schweineschnitzel (vorn) oder Brezelknödel (hinten), ein Glas Wein vom Bioweingut Schmalzried in Korb passt dazu. Wohl bekomm's!

Etwa zehn Kilometer vor Horb am Neckar haben Renate Maaß und Traudl Dommberger ein Gastronomie-Märchen geschaffen, mit Hausmusik, Herzlichkeit und Büffelfleisch. Ein genussreicher Ausflug zum Landgasthof Priorberg.

Es war Liebe auf den ersten Blick. Auf der Suche nach einem Gasthaus zum Pachten bot die Brauerei der Gastwirtin Renate Maaß drei Objekte an. Als sie auf den Priorberg fuhr und aus dem Auto stieg, dachte sie: Hier hört die Welt auf. „Aber als ich das Gasthaus gesehen habe, wusste ich: Ja, des isch's", erinnert sie sich. Etwas heruntergekommen und einsam stand es da in dem kleinen Horber Weiler mit 39 Einwohnern und 17 Häusern. Renate Maaß war sich sicher: „Da kann man was draus machen" und gab der Brauerei grünes Licht. Alleine wollte sie das Gasthaus auf dem Dettinger Hausberg allerdings nicht betreiben und dachte an ihre langjährige Freundin Edeltraud Dommberger. „Wir sind seit fast 40 Jahren befreundet", erzählen die beiden, „kennengelernt haben wir uns beim Friseur in Böblingen. Wer hätt dacht, dass des so lang hält?" Beide waren mehrfach umgezogen, doch in all der langen Zeit haben sie sich nie aus den Augen verloren.

Zur Gastronomie waren beide unabhängig voneinander gekommen, mehr oder weniger zufällig. Im Hauptberuf arbeitete Renate Maaß lange Jahre in der Baubranche, nebenher leitete sie ein bewirtschaftetes Vereinsheim. „Ich habe schon immer gesagt, dass ich eine richtige Kneipe aufmache, wenn ich mal in Rente bin." Kochen wollte sie eigentlich nicht, obwohl sie nach ihrem Schulabschluss auf Anraten ihrer Eltern eine Kochschule besucht hat. So war das damals. „Ich wollte das eigentlich gar nicht. Aber es hat dann doch Spaß gemacht", erinnert sie sich. Heute ist sie froh darüber. Auf ihren verschiedenen Stationen in Gasthäusern und Vereinsheimen quer durchs Ländle, von Möttlingen und Calw über Öschelbronn bis auf den Priorberg, hat sie von diesen Erfahrungen profitiert.

### … dazwischen eine Schiebetür

Quereinsteigerin in der Gastronomie ist auch Edeltraud Dommberger, die, wie Renate Maaß, das Herz am rechten Fleck hat und darüber hinaus gern im Service arbeitet. „Eigentlich bin ich Friseurin", sagt sie, gearbeitet hatte sie aber als Sachbearbeiterin in einer Werbeagentur, bis sie sich in einen Koch verliebte und sich zusammen mit ihm mit einem eigenen Restaurant selbstständig machte. Die Beziehung ging auseinander, aber Edeltraud Dommberger kannte das Metier. Sie fackelte nicht lange und sagte ihrer Freundin gleich zu. So übernahmen die beiden Frauen im Juli 2011 das Landgasthaus, das damals schon ein Jahr leer gestanden hatte. Leerstand ist eigentlich tödlich für die Gastronomie, doch die beiden haben das Landgasthaus mit Engage-

Für eine stille Stunde und die innere Einkehr zwischendurch: Nur einen Steinwurf entfernt liegt die Josefskapelle mit einem Altarbild des Horber Kunstmalers Josef Klink.

Ein Erfolgsrezept ist Frische: Im Mai und Juni stehen Spargelgerichte auf der Speisekarte. Den Wasserbüffelmozzarella serviert Renate Maaß klassisch mit frischen Tomaten und Basilikum.

ment und vielen guten Ideen wieder hochgepäppelt. Die Aufteilung war sonnenklar: „Ich bin im Service, Renate ist in der Küche, und dazwischen ist eine Schiebetür“, sagt Edeltraud Dommberger lachend. Angestellte gibt’s keine, deshalb gilt am Wochenende von zwei bis kurz vor fünf die Vesperkarte.

Klar war Renate Maaß auch, dass sie so weit wie möglich regionale Produkte anbietet: „Wir schaffen mit denen, die hier oben sind. Vom Oberhof in Glatt von Bauer Hans Rapp kommen das Rauchfleisch und die Dosenwurst, von Bauer Alexander Trick aus Dürrenmettstetten Kartoffeln, Eier und Nudeln. Hähnchen liefert uns der Geflügelhof Schneckenburger in Sulz-Bergfelden und das Bioweingut Schmalzried aus Korb liefert Wein.“ Echte Höhepunkte im Priorberger Jahreszyklus sind inzwischen der Musikantenstammtisch an jedem dritten Donnerstag im Monat, das traditionelle Kutteln- und Matjesessen am Aschermittwoch, der Mai- und Vatertagshock, das Herbstfest mit Livemusik und das „Priorberger Weihnachtsmärktle“, jeweils am zweiten Adventssonntag.

## Vom Büffel ums Eck

Als Renate Maaß die Büffelzucht des Dürrenmettstettener Steinwandhofs entdeckte, entschloss sie sich, deren

Gewusst wie und woher: Renate Maaß bezieht ihre Zutaten von ausgewählten Bauernhöfen und bereitet sie meisterhaft zu.

Fleisch und die Käseprodukte anzubieten. Seither haben sie eine Gemeinsamkeit mit dem Sterne-Restaurant Traube Tonbach in Baiersbronn: den Lieferanten für Frischkäse und Mozzarella. Die stammen ebenfalls vom Wasserbüffel ums Eck. Weil die Herde nicht so groß ist, steht das Fleisch aber nur dann auf der Speisekarte, wenn geschlachtet wird. Büffelfleisch ist mit einem Prozent Fett in der Muskelmasse sehr mager bei aromatischem Geschmack, der zwischen Wild und Rind liegt. Büffelfleisch hat aber im Vergleich zu Rindfleisch einen viel höheren Nährwert und ist außerdem zarter. Es enthält 40 Prozent weniger Cholesterol, 55 Prozent weniger Kalorien, 10 Prozent mehr Mineralstoffe und zahlreiche wertvolle Spurenelemente. Achtet man bei der Zubereitung auf Niedriggartemperaturen, erhält man ein außergewöhnlich zartes, schmackhaftes Fleisch. Je nachdem, welches Fleischstück gerade verfügbar ist, stehen auf Renate Maaß’ Speisekarte Rouladen, Gulasch oder Braten (Rezept siehe nächste Doppelseite). Traudl Dommberger betont: „Wir bereiten alles frisch zu ohne Geschmacksverstärker. Und weil all unsere Lieferanten ums Eck wohnen, können wir auch am Sonntag mal etwas holen, falls was ausgeht.“ Klar, dass auch die Spätzle hausgemacht sind.

Auch das Gemüseangebot richtet sich nach der Jahreszeit: Spargelgerichte stehen im Mai und Juni auf der Karte, Pfifferlinge im Spätsommer, Wild vom Priorberg im Herbst und auf Vorbestellung gibt’s im November Gans. Klassiker wie Rostbraten vom Angusrind vom Priorberg und panierte Schnitzel kann man sich das ganze Jahr über schmecken lassen; das Hausschnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat ist ein Dauerbrenner. Genau wie die angebratenen Kalbsbratwürste mit Soße und Kartoffelsalat. Unbedingt probieren sollte man auch den hausgemachten Prio-Wurstsalat aus fein geschnittener Lyoner mit Käse, Tomaten, frischen Gurken, Paprika und Blattsalat, und wer sich die selbst gemachten Maultaschen von Renate Maaß entgehen lässt, ist selbst schuld.

Die gute Seele hinter der Theke: Traudl Dommberger hat den Service voll im Griff.

Legendär – der Rostbraten vom Angusrind vom Priorberg, hier klassisch mit Spätzle und Soße

## Von weit her

So gestärkt, kann man als Wanderer getrost weitermarschieren, zum Beispiel auf dem Jakobsweg. Die auffällig große Jakobsmuschel auf der Vorderseite des geschnitzten Priors, der vor dem Gasthaus neben der Terrasse steht, weist auf den Pilgerpfad hin, der genau hier vorbeiführt. Kettensägekünstler Jens Heldstern hat die Figur aus dem Stamm des alten kranken Nussbaums geschaffen, der früher auf der Terrasse für Schatten gesorgt hatte. Der Nussbaum war nicht mehr zu retten, die Gefahr etwa durch herunterbrechende Äste einfach zu groß.

Mit 70 Sitzplätzen drinnen und 40 Plätzen auf der Terrasse vor dem Haus ist das Gasthaus auch ein idealer Ausgangspunkt für kürzere Wanderungen, zum Beispiel zum Aussichtsturm

in Dürrenmettstetten, der einen einmaligen Rundblick bietet, manchmal sogar bis in die Schweiz. „Das war früher mal das Hauptgeschäft des Landgasthofs – eine Zwischenstation für Wanderer. Inzwischen kommen viele Gäste unabhängig vom Wandern, sogar von weit her – vom Bodensee, von Stuttgart oder Böblingen“, sagt Renate Maaß, „und das quer durch alle Bevölkerungsschichten.“ Dass sich die beiden Frauen mit ihren Ideen und Konzepten auf dem platten Land so erfolgreich behaupten, belohnte der dritte Platz beim SWR4-Regionencheck „Dorfgaststätte mit Zukunft“ in Baden-Württemberg. Das freut die beiden. „In unserem Sendegebiet haben wir sogar den ersten Platz gemacht.“

Text: Maren Moster, Fotos: Maren Moster (9), Fotolia (4), Steinwandhof (1)

## *Zu Fuß zum Genuss*

Das Gasthaus liegt direkt am Glatttal-Rundweg. Eine Wanderbroschüre steht als Download auf den Internetseiten des Tourismusbüros in Glatt parat unter www.schloss-glatt.de/tourismus-in-glatt/wanderwege. Der Drei-Täler-Weg führt genau am Gasthof vorbei, ebenso wie der Jakobsweg. Der schwäbische „Camino del Santo“, der Pilgerweg zum Grab des heiligen Jakobus, verläuft von Rottenburg über Horb und seine Ortsteile Ihlingen, Dettingen und Priorberg nach Dornhan-Leinstetten. Weiter geht’s nach Loßburg mit der Jakobuskirche und kinzigabwärts nach Alpirsbach und Schenkenzell. Weitere Details unter: www.tourismus-bw.de/Media/Touren/Jakobusweg-Horb-a.N

## Landgaststätte Priorberg

Priorberg 37
72160 Horb-Dettingen
Telefon: 07482 226
www.landgaststaette-priorberg.de

**Öffnungszeiten**
Dienstag–Freitag 15–22 Uhr,
Samstag 12–22 Uhr,
Sonn- und Feiertag 11–22 Uhr

# Wasserbüffel-Braten

mit Brezelknödeln
für 4 Personen

**Zutaten für den Wasserbüffelbraten:**

- 1 kg Wasserbüffelfleisch
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Paprikapulver
- 1 EL Butterschmalz
- 1 Scheibe Knollensellerie
- 1 Karotte
- ½ Stange Lauch
- 1 Zwiebel
- 2 Stängel Petersilie
- 300 ml Trollinger
- 2 Nelken
- Piment
- Thymian
- 3 Wacholderbeeren
- als Beilage schmecken grüne Bohnen und alle Kohlsorten

**Zubereitung:**

1. Das Wasserbüffelfleisch waschen, trocken tupfen, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. In einem Bratentopf mit heißem Butterschmalz rundum anbraten. Fleisch herausnehmen und beiseitestellen. Den Backofen auf 120 °C vorheizen.

2. Das Gemüse waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden, die Petersilie waschen und hacken. Alles in den Bratentopf geben und rösten. Mit Rotwein ablöschen, das angebratene Fleisch dazugeben. Mit Wasser auffüllen, das Fleisch sollte bis auf halber Höhe in Flüssigkeit liegen. Nelken, Piment, Thymian und Wacholderbeeren zugeben. Den Topf in den heißen Backofen stellen und bei 120 °C 2 ½ Stdn. lang garen.

3. Inzwischen grüne Bohnen oder Kohl als Beilage nach Wunsch zubereiten.

4. Das gegarte Fleisch herausnehmen. Die Soße reduzieren und durch ein Sieb gießen, das Gemüse durchpassieren. Die Soße nochmals aufkochen und eventuell nachwürzen. Den Braten in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit Brezelknödeln, der Gemüsebeilage und Soße anrichten.

## *Gut zu wissen*

Wasserbüffelfleisch eignet sich auch für Tatar, Burger, Steak, Rouladen, Rostbraten, Geschnetzeltes, Gulasch, Tafelspitz, Fleischsuppe, Maultaschen und Gerichte mit Hackfleisch oder Innereien. Selbstverständlich gibt es auch verschiedene Wurstsorten und Käseprodukte aus reiner Büffelmilch.

Bei niedriger Temperatur langsam gegart bleibt das Fleisch schmackhaft und sehr zart.



Rezepte: Renate Maaß, Fotos: Fotolia (7), Jörg Batschi (4), Maren Moster (2), Steinwandhof (1), Wager Archiv (1)

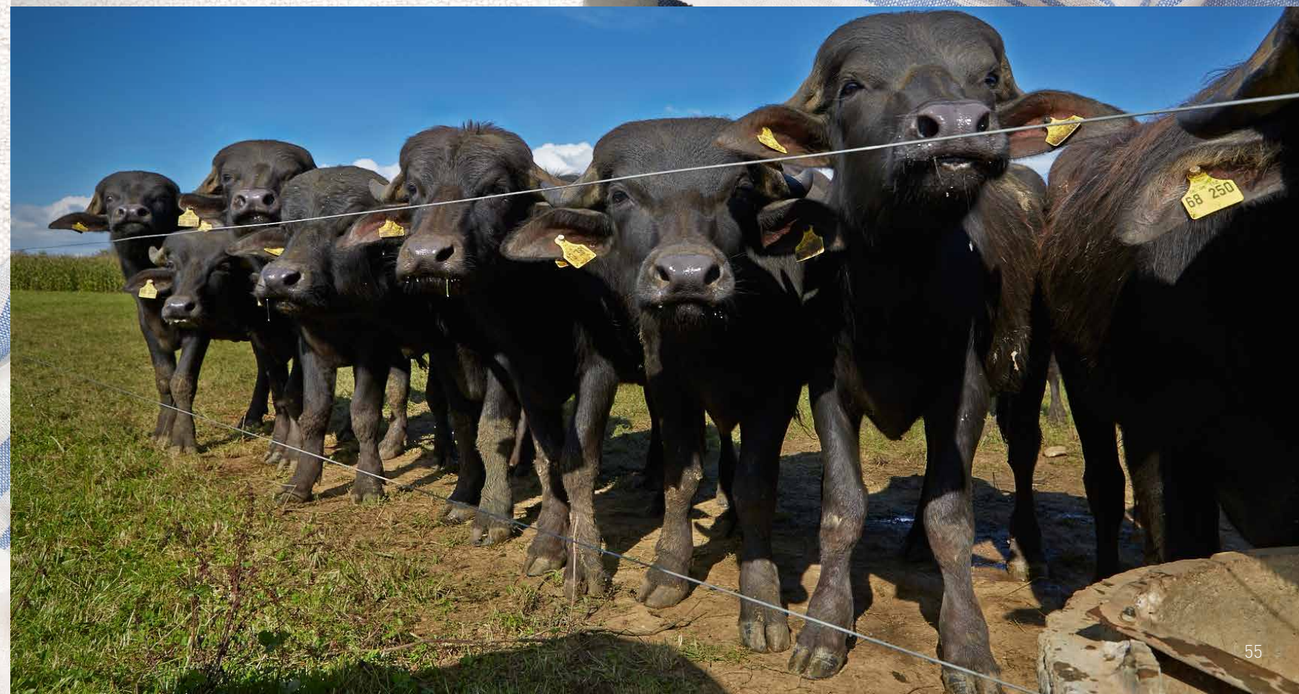
**Zutaten für die Brezelknödel:**

- 6 Laugenbrezeln
- 300 ml Milch
- 1 kleine Zwiebel
- 2 EL Butter
- 1 Bund Petersilie
- 2 Eier
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Muskatnuss

**Außerdem:**

- Gugelhupfförmchen
- Fett für die Förmchen

**Zubereitung:**

Die Laugenbrezeln in kleine Würfel schneiden. Milch erhitzen, darübergießen und mischen. Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und in Butter goldgelb dünsten. Gewaschene Petersilie fein hacken. Zwiebel, Petersilie und Eier zur Brezelmasse geben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und alles gut verkneten. Gugelhupfförmchen einfetten, die Brezelmasse hineindrücken und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 15 Min. backen.

Die Wasserbüffelherde vom Steinwandhof in Dürrenmettstetten