



DIE HAFERLIGUCKER

Schmorhähnchen mit Gemüse

INGESANDT VON MARIA KARL AUS STETTEN

► **Zutaten für 4 Portionen:** 150 g kleine Champignons, 4 Hähnchenbrüste, etwas Mehl, 2 EL Sonnenblumenöl, 8 Scheiben Frühstücksspeck, 4 Stangen Staudensellerie, 4 Pastinaken, 8 Karotten, 2 Zwiebeln, 3/4 l Hühnerbrühe, Salz und Pfeffer

► **Zubereitung:** Hähnchenbrüste salzen, pfeffern und in Mehl wenden. Zwiebeln hacken und Speck in Streifen schneiden. Karotten, Sellerie und Pastinaken schälen und in Scheiben schneiden. Das Öl in eine große Pfanne geben und erhitzen. Die Hähnchenbrüste kurz von allen Seiten anbraten und in einen großen Tiegel geben. Jetzt Zwiebeln und Speck in der Pfanne glasig dünsten, das restliche Gemüse dazugeben, mit andünsten. Das Gemüse salzen, pfeffern, mit Mehl bestäuben und mit der Brühe aufgießen. Die Champignons zugeben und alles kurz köcheln lassen. Das Gemüse über die Hähnchenbrüste in den Tiegel geben. Mit Deckel verschließen und im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad ca 1,5 Stunden im Ofen schmoren lassen. Dazu kann man Endiviensalat gemischt mit gekochten Kartoffeln servieren.

◀ Im Netz unter www.mittelbayerische.de/leserrezepte

→ Sie wollen den MZ-Lesern eines Ihrer Rezepte vorstellen? Dann schreiben Sie eine E-Mail an rezept@mittelbayerische.de

DER HEILIGE DES TAGES

Burkhard, erster Bischof von Würzburg

Burkhard, um 684 in England geboren, kam mit dem heiligen Bonifatius zur Mission aufs Festland. 742 wurde er von Bonifatius zum ersten Bischof von Würzburg geweiht. Im gleichen Jahr assistierte Burkard Bonifatius bei der Weihe des heiligen Willibald zum Bischof von Erfurt. 743 ließ Burkhard die Gebeine des Frankenapostels Kilian und seiner Gefährten erheben und 746 in die aus gehauenen Holz gebaute Bischofskirche, dem heutigen Kiliansdom, überführen. Zusammen mit Abt Fulrad von St. Denis bei Paris erwirkte er in Rom die Zustimmung von Papst Zacharias zur Absetzung des letzten Merowingerkönigs Childerich III. Damit wurde der Weg für den ersten Karolingerkönig Pippin III. frei. Der dankte sich nach seiner Wahl 752 und stattete das Bistum Würzburg mit dem Zehnten aus. 754 dankte Bischof Burkhard ab und ging mit sechs Mönchen nach Homburg am Main, wo er ein Kloster bauen wollte. Der Überlieferung nach lebte er dort bis zu seinem Tod 755 in einer Tropfsteinhöhle, der heute nach ihm benannten Burkhardusgruft. Die Gebeine des als heilig verehrten Burkhard wurden 988 in die Kirche St. Burkard überführt. (mwe)

VOR 50 JAHREN

Was passierte am 14. Oktober 1963 in Bayern und der Oberpfalz?

► „Zum Spaß“ hätte ein 20-jähriger Mann beinahe einen Menschen getötet. Aus dem fahrenden Auto gab er einen ungezielten Schuss aus seiner Pistole ab. Die Kugel traf einen 46-Jährigen in den Kopf. Blutend sank er zu Boden. Er überlebte nur, weil er einen Hut trug.

Schmuckstück mit Spitzenküche

SERIE Benedikt Hierl hat aus dem Rhaner Bräustüberl eine Pilgerstätte für Gourmets gemacht. Auch Veganer kommen auf ihre Kosten.

VON THOMAS DIETZ, MZ

CHAM. Und wieder so ein architektonisches Kleinod: Das Rhaner Bräustüberl in Cham, eine stattliche Villa aus dem Jahr 1904, erinnert an den Russenbräu in Tiefenbach. „Ja, es ist derselbe Architekt“, bestätigt der Pächter Benedikt Hierl, „beide Häuser wurden von Joseph Koch entworfen“.

Der berühmte Stararchitekt (1873-1934) hat mit seiner Melange aus Neobarock, Jugendstil und ländlichen Elementen in Ostbayern reizvolle Denkmäler hinterlassen. In Regensburg stammt u. a. die Weinschenk-Villa in der Hoppestraße von ihm. Oder das Wohnhaus im Wiesmeierweg Nr. 3.

Nur wenige Schritte vom Rhaner Bräustüberl entfernt liegt Maria Hilf, die sehenswerte Kirche des Redemptoristen-Ordens aus dem Jahre 1909. Ihre überwältigenden Gemälde sind eine Art begehbares „Bilderbuch Gottes“.

Kein Wunder, dass man also auch Ah und Oh sagt, wenn man das Rhaner Bräustüberl betritt. Vor der großen Schiebetür mit der farbigen Bleiverglasung – eine meisterhafte Arbeit der Chamer Möbelfabrik Paul Schoyerer – bleiben immer wieder Gäste stehen und machen Handyfotos.

Das Rhaner Bräustüberl wurde 1994, 2001 und 2009 mit enormem Aufwand saniert und restauriert, erst von außen, dann von innen. Das komplette Mobiliar wurde nach denkmalpflegerischen Grundsätzen aufgearbeitet. Für die kostbare Schiebetür ließ man eigens Spezialglas aus den USA einfliegen, weil es dort mit der alten Technik in der geeigneten Qualität hergestellt wird. Im Sommer 2010 kam noch ein Biergarten dazu.

Angenehme gastliche Atmosphäre

Die Brauerei Rhanerbräu aus Schonthal lässt sich die Pflege ihres schmucken Wirtshauses etwas kosten. Rhanerbräu ist übrigens die älteste Familienbrauerei in Ostbayern. Sie gehört zu den 15 ältesten Unternehmen in Deutschland und zu den weltweit fünf ältesten Brauereien, die seit ihrer Gründung (hier: 1283) bis heute ohne Unterbrechung Bier brauen.

Seit dem 1. Advent 2009 hat das Rhaner Bräustüberl einen ambitionierten Pächter: Benedikt Hierl (32), der mit seiner Frau Olivia (34) und den Buben Julian (5) und Adrian (3) eine äußerst angenehme, gastliche Atmosphäre zu verbreiten weiß.

Der gebürtige Rödinger kocht selbstverständlich regional, ist aber ziemlich experimentierfreudig. Als tragende Säule gibt es heimatische Braten-Spezialitäten: „Es schmeckt wie Zuhause: rösche Kruste und gute Portionen“, sagt der Küchenchef. „Die Steaks werden immer wieder gelobt, außerdem haben wir eigene Fischteiche mit Karpfen und Hecht.“

Eine Besonderheit im Rhaner Bräustüberl sind aber auch vegetarische und vegane Speisen, z. B. Cous-Cous-Mais-Pflanzerl auf geschmorter Tomaten-Aubergine (vegan) oder Zweierlei vom Sellerie (Reiberdatschi und Püree) mit gebratenen Schwammerl und Mangold (vegetarisch).

Papa Johann (62), der schon in seiner aktiven Zeit als Grundschullehrer in Walderbach mit Leidenschaft den Schulgarten betrieb, baut eigenhändig das Gemüse an: „Heutzutage wollen die Leute wissen, was sie kriegen“, sagt Benedikt Hierl. In seine Töpfe kommen Navetten („Mairübchen“), Pastinaken, Kohlrabi, Sellerie, überhaupt viele historische Knollengemüse – und natürlich gibt es herrliche Salate.



Eine fröhliche Wirtsfamilie: Olivia und Benedikt Hierl mit Julian (r.) und Adrian. Die Küche im Rhaner Bräustüberl ist weithin berühmt, das Haus gilt als Aushängeschild der Brauerei Rhanerbräu.

Fotos: Gabi Schönberger



Blick durch die schöne Bleiglasschiebetür in die Gaststube



Spiegelung: Das Rhaner Bräustüberl in Cham, Ludwigstraße 5



Julian, Adrian und Benedikt Hierl (v. l.) bei der Arbeit in der Küche

DAS BUCH

► Der Oberpfälzer Kulturbund hat das Buch „50 historische Wirtshäuser in der Oberpfalz“ herausgegeben.

► Auf 190 Seiten werden die Gasthöfe beschrieben, die nahezu ausnahmslos als Denkmäler registriert sind und sich ihren historischen Charme zum Teil über Jahrhunderte erhalten haben.

► Illustriert ist das Buch mit vielen Bildern namhafter regionaler Fotografen.

► Die Texte stammen von 31 Autoren aus der Region.

► Erschienen ist der Bildband im Regensburger Verlag Friedrich Pustet. Er kostet 22 Euro und ist in den Buchhandlungen erhältlich. Die ISBN lautet: 978-3-7917-2475-1.



Viele Gäste haben Vorbehalte gegen die vegane Küche und glauben, sie sei irgendwie freudlos, einseitig und geschmacksarm: „Wer einmal in Folie geschmorte Rote Bete mit Kohlrabi gegessen hat, weiß es anschließend besser“, sagt Benedikt Hierl.

24 Kilo abgenommen

Er selbst ernährt sich gemäßigt vegan/vegetarisch, isst ein- bis zweimal pro Woche Fleisch und trinkt auch das gute Rhaner Bier. Allerdings hat der schlanke Küchenchef früher 24 kg mehr gewogen: „Damals hab ich alles durcheinandergewogen, viel Schwe-

inefleisch, viel Wurst, ich hab viel Spezi und Limo getrunken und wurde immer träger und immer müder.“ Als er die schwere Arbeit in der Küche kaum noch schaffte, hat er seine Ernährung radikal umgestellt und es nicht bereut. Seit Langem ist er wieder fit und seine Speisegewohnheiten kann er schon längst locker handhaben.

Das Rhaner Bräustüberl ist musikantenfreundlich, es gibt regelmäßige Theater- und Gaudi-Abende; das „Anno dazu Mahl“, ein städtischer Schlemmer-Rundgang durch Chams Gasthäuser mit Mehrgängemenu aus Omas handgeschriebenen Rezeptbü-

chern, macht selbstverständlich auch hier Station – wer kann Entenpflanzler auf Trauben-Speck-Ragout oder Rehessenz mit roter Bete und Grießnockerl schon widerstehen. Auch die Desserts haben es in sich, etwa das Lebkuchen-Risotto mit beschwipsten Zwetschgen, gebrannten Mandeln und Glühweinparfait oder der Schoko-Kürbiskuchen. Das Haus hat „nur“ 50 Plätze und im Nebenzimmer noch mal 35: „Reservierung ist zwingend“, sagt der Küchenchef, der eine lange Liste von Stammgästen hat. Auch Christoph, der schon vor zwei Jahren ausgemerzt hat, ist immer noch bei ihm.

HISTORISCHE WIRTSHÄUSER

LESEN SIE NÄCHSTE WOCHE

Der Bischofshof in Regensburg

Im nördlich des Doms gelegenen Hotel und Restaurant Bischofshof übernachteten schon Könige und Kaiser. Heute ist der Bischof ein oft gesehener Gast. Das Haus ist reich an historischer Bausubstanz und erzählt die jahrhundertlange Regensburger Stadtgeschichte.

◀ Alle Serienteile sowie Infos rund um das Thema Historische Wirtshäuser finden Sie im Internet unter www.mittelbayerische.de/wirtshaus