

## Unser «Bib» des Monats: Sennhütte im Südschwarzwald

Familiäre Gastlichkeit ist im Kleinen Wiesental im Herzen des Südschwarzwalds Trumpf! Seit 1918 ist Familie Grether hier mit Herzblut im Einsatz. Das merkt man nicht zuletzt an der exzellenten Küche, die in verschiedenen Stuben oder auf der netten begrünten Terrasse serviert wird. Das Interview gibt uns der Juniorchef Maximilian, der nach Lehr- und Wanderjahren in ausgezeichneten Adressen 2017 in das Haus zurückgekehrt ist.

Unser «Bib» des Monats

Bib Gourmand

Grüner Stern



Teilen



**D**er [Bib-Gourmand-Award](#) beweist, dass gutes Essen nicht teuer sein muss! Sie kennen ihn nicht? Dargestellt in Form des schlemmenden MICHELIN Männchens - dem „Bibendum“, kurz „Bib“ genannt - steht der [Bib-Gourmand-Award](#) für das beste Preis-Leistungs-Verhältnis des Guide MICHELIN. Wir stellen Ihnen jeden Monat einen „Bib“ aus unserer Auswahl vor. Lesen Sie, was man bestellen sollte, wann man am besten einkehren sollte und welche Preisstruktur Sie auf der Speisekarte finden.

„Lecker! Zeitgemäß-saisonal und absolut regional zugleich“, schwärmt einer der MICHELIN Inspektoren über das Haus.

Vater Jürgen und Sohn Maximilian kochen hier gemeinsam und sind neben dem [Bib Gourmand](#) für das exzellente Preis-Leistungs-Verhältnis auch mit dem [Grünen Stern](#) für ihre nachhaltigen Initiativen ausgezeichnet. Wir möchten mehr über das Haus erfahren. Das Interview gibt uns der Juniorchef Maximilian, der nach Lehr- und Wanderjahren 2017 in das Haus zurückgekehrt ist.



Restaurants



Hotels



Favoriten



Magazin



Maximilian Grether mit seiner Frau Christine ©  
Christoph Eberle

### Welches ist „das“ Gericht auf Ihrer Karte, das man unbedingt probieren sollte?

Da gibt es nicht nur eins: *Gebeizte Lachforelle Radieschen süß-sauer, Vanille-Mayonnaise; Black Forest French Toast; Ganze Schwarzwaldforelle oder Kalbsleber, Balsamico-Sauce, Gemüse, Rösti!*

## Welche Preisspanne können die Gäste bei Ihnen erwarten?

Vorspeisen und Zwischengerichte liegen zwischen sieben und 22 Euro. Unsere Hauptgänge kosten zwischen 14 und 45 Euro und das 3-Gänge-Menü kostet zwischen 37 und 42 Euro. Den „Kulinarische Ausflug“, ein 5-Gänge-Menü, gibt es für 85 Euro.

## Wie beschreiben Sie Ihre Küche?

Die Basis meiner Küche ist die klassische badisch-französische Küche. So kochen wir alle Saucen mit einem klassischen Ansatz. Ich verwende sehr gerne Produkte aus unserer Region und orientiere mich stark an den Jahreszeiten: Was Saison hat, kommt auf die Karte!

Gleichzeitig lasse ich aber auch sehr gerne Einflüsse meiner bisherigen Stationen in der gehobenen Küche einfließen. Seien es asiatische Komponenten oder Techniken, die ich als Souschef von Christian Bau im [Restaurant Victor's Fine Dining](#) gelernt habe oder während meiner Zeit in San Francisco, in der ich sehr viel mit Fisch und Meeresfrüchten gearbeitet und die „Californian Cuisine“ kennengelernt habe. Am Ende ist für mich das Produkt der Star. Ich versuche, es mit größtmöglichem Respekt und ehrlichem Handwerk so zu verarbeiten, dass für unsere Gäste ein einzigartiges Geschmackserlebnis entsteht.



© Sennhütte

## Was ist die beste (Jahres-) Zeit, um bei Ihnen zu essen?

Jede Jahreszeit hat ihren Reiz. Im Frühling erwacht die wunderschöne Natur in unserem pittoresken Schwarzwalddorf aus dem Winterschlaf und die Gäste finden verschiedene Spargel- und Bärlauchgerichte auf unserer Karte.

Im Sommer ist die Sennhütte ebenso einen Besuch wert, um Pfifferlinggerichte auf unserer großzügigen Terrasse zu genießen sowie die volle Vielfalt an Obst und Gemüse kosten zu können.

Wenn ich mich allerdings entscheiden müsste, würde meine Wahl auf den Herbst fallen, wenn sich auf der Speisekarte verschiedenste Gerichte von Wild aus heimischer Jagd befinden. Ob Hirsch, Wildschwein oder gar ein ganzer Rehrücken am Stück gebraten mit Bratäpfeln, Mischpilzen, Rotkraut, Spätzle und Kroketten: Wildliebhaber kommen dann auf ihre Kosten!

Die Gäste können sonnige Herbstwanderungen rund um die Sennhütte machen und sich danach bei uns stärken. Aber auch Spaziergänge jetzt in der verschneiten Winterlandschaft nach dem Mittagessen haben ihren Reiz.



Winterlandschaft im Kleinen Wiesental ©  
Sennhütte

## Wie gehen Sie vor, um ein Menü zusammenzustellen, das sowohl interessant als auch erschwinglich ist?

Ich schaue zuerst, welche Produkte gerade Saison haben und baue das Menü auf dieser Grundlage auf. Wenn wir zu Ostern beispielsweise ganze Lämmer oder im Spätsommer Zicklein von unseren Partnerbetrieben des Biosphärengebiets Südschwarzwald bekommen, verwenden wir selbstverständlich das ganze Tier. Die Edelteile wie Rücken und Keule verwende ich dann für A-la-carte-Gerichte oder mein 5-Gänge-Menü „Kulinarischer Ausflug“. Für ein Menü, das sowohl interessant als auch erschwinglich ist, schmore ich zum Beispiel die Schulter oder kombiniere ein Kurzbratstück mit einem Sugo aus den Abschnitten. Dem Gemüse messe ich in meinen Gerichten ebenfalls eine große Bedeutung bei und ich ertappe mich immer wieder dabei, wie viel Spaß es mir macht, Gemüse auf verschiedene Arten zuzubereiten und dabei immer wieder neue Wege zu gehen. Aber natürlich besteht ein Menü nicht nur aus dem Hauptgericht. Eine Suppe ist ein hervorragender erster Gang, den man mit der nötigen fachlichen Kompetenz auch ohne großen Warenaufwand zubereiten kann. Beim Dessert greife ich sehr gerne auf saisonales Obst zurück und kombiniere es mit einem pfiffigen selbstgemachten Eis – beispielsweise frische Erdbeeren mit hausgemachtem Basilikumeis und einem Orangen-Krokant-Cracker.

## Wie halten Sie Ihren hohen Standard angesichts steigender Kosten für die Zutaten?

Die steigenden Kosten stellen uns Gastronomen vor große Herausforderungen. Mir ist es sehr wichtig, keine Abstriche bei der Produktqualität zu machen. Wir versuchen z. B., unsere Prozesse zu optimieren und ein angenehmes Umfeld für unsere Mitarbeitenden zu schaffen, damit wir gemeinsam effektiv arbeiten können. Ich investiere selbst viel Zeit und stehe bei nahezu jedem Service selbst am Herd oder nutze meine Mittagspausen, um in der Natur Fichtensprossen, Holunderblüten und viele weitere Schätze zu sammeln. Außerdem stellen wir generell sehr viel selbst her, vom selbstgeräucherten Schinken über den selbstgebrannten Schnaps bis hin zum selbstgebackenen Brot und Kuchen und vieles mehr. Wir achten sehr darauf, Warenverluste zu vermeiden und werden im Februar in einen neuen Induktionsherd investieren, der energieeffizienter und stromsparender ist.

© Sennhütte

© Sennhütte

## Welche nachhaltigen Initiativen gibt es in Ihrem Restaurant, die Sie unseren Lesern näherbringen möchten?

Die Sennhütte ist bereits seit mehr als 20 Jahren Mitglied bei den [Naturparkwirten](#) und wir haben uns generell unserer Heimat, dem Südschwarzwald, verschrieben. So verwenden wir – wann immer möglich – Produkte aus dem Naturpark Südschwarzwald und sind stolz, so einen Teil zum Erhalt unserer einzigartigen Heimat leisten zu können. Seit 2022 sind wir außerdem Partnerbetrieb des Biosphärengebiets Schwarzwald und unterstützen in diesem Rahmen gezielt Projekte zum Erhalt der Kulturlandschaft im Schwarzwald (z. B. die „Hinterwälder Wochen“ zum Erhalt der heimischen Rinderrasse oder die „Zicklein-Wochen“), bei denen auch der Austausch mit den heimischen Landwirten eine wichtige Rolle spielt. Mit unseren Vespergerichten unterstützen wir direkt die Landwirte in unserer Nachbarschaft (Milch vom Bauernhof in Schwand, Mehl aus der Mühle im Nachbardorf etc.).

Außerdem verwenden wir Ökostrom. Insgesamt legen wir bei allen zukünftigen Investitionen großen Wert auf Nachhaltigkeit. Auf unserem Parkplatz stellen wir den Gästen zwei Ladesäulen für E-Autos zur Verfügung. Dieses Jahr haben wir außerdem am „KLIMAFIT“-Programm der Naturparkwirte teilgenommen, um unsere CO<sub>2</sub>-Bilanz zu erstellen und Möglichkeiten zu erarbeiten, unseren ökologischen Fußabdruck in den nächsten Jahren noch zu verkleinern.

Bei der Auswahl der Weine für unsere Weinkarte achten wir darauf, mit Weingütern zusammenzuarbeiten, die biodynamisch oder naturnah arbeiten. Generell spielt der Nachhaltigkeitsgedanke eine zentrale Rolle bei all unseren Entscheidungen in allen Bereichen.

Wir bedanken uns für das Gespräch!

Ein Tipp für Sie: Zum Übernachten hat man hübsche wohnliche Zimmer.

© Sennhütte

© Sennhütte

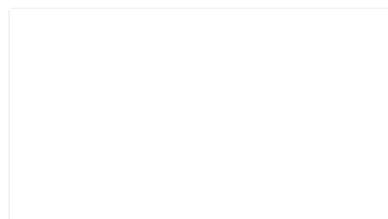
[Entdecken Sie das Restaurant Sennhütte](#)  
[Klicken Sie hier für alle Bib Gourmands Deutschlands](#)  
[Abonnieren Sie auch unseren Newsletter: klicken Sie hier](#)

Illustration Image © Restaurant Sennhütte



Verfasst von Le Guide MICHELIN

## Restaurants

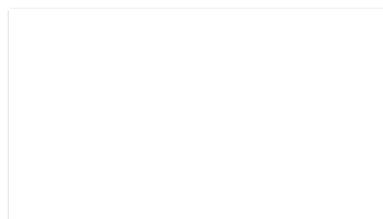


[RESTAURANTS](#) ⌚ 3 Minuten

### Restaurants rund um die Weihnachtsmärkte im Elsass

Es ist Saison, die Weihnachtsmärkte sind in vollem Gange. Aus den Holzhütten strömen die Düfte von

Restaurants  
Tipp der Redaktion  
Elsass

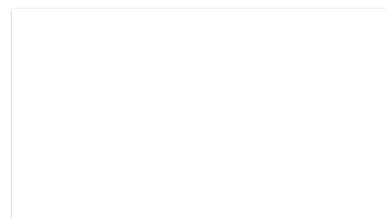


[RESTAURANTS](#) ⌚ 2 Minuten

### Highlight im Dezember: „Lindenblüte“ am Niederrhein

Im Dezember steht bei uns das Restaurant „Lindenblüte“ im Landhaus „Zu den drei Linden“ in

Tipp der Redaktion  
Guide MICHELIN Deutschland 2023  
Highlight



[RESTAURANTS](#) ⌚ 9 Minuten

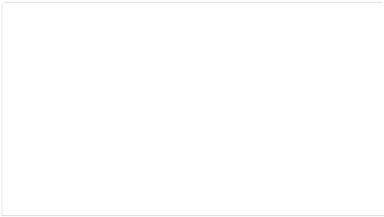
### Dezember 2023: Acht neue Restaurants im Guide MICHELIN

Mit ihren acht Neuentdeckungen für Dezember präsentieren unsere Inspektor\*innen wieder einmal die

Tipp der Redaktion  
Guide MICHELIN Deutschland  
Neue Restaurants

[Alle Artikel von Restaurants](#)

Entdecken Sie weitere Stories, die Sie bestimmt gerne lesen werden

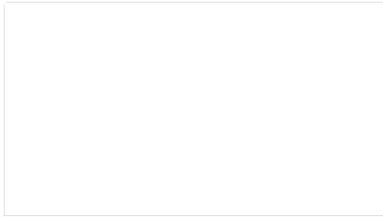


[NACHHALTIGKEIT](#) ⌚ 1 Minute

### **18. - 26. November: European Week for Waste Reduction**

Die „European Week for Waste Reduction“ oder zu Deutsch „Europäische Woche der

- Nachhaltigkeit
- Recycle
- Sustainability

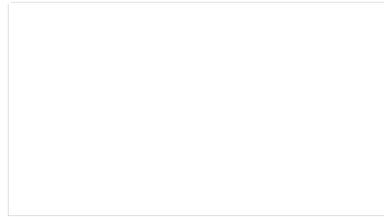


[NACHHALTIGKEIT](#) ⌚ 1 Minute

### **FREA in Berlin – Zero Waste. Full Taste**

Hier stellen wir Ihnen einen besonderen Grünen Stern vor. Sie können nämlich bereits bei der Wahl

- Grüner Stern
- Sustainability
- Zero Waste

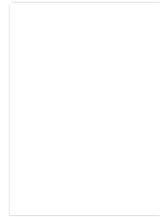


[NACHHALTIGKEIT](#) ⌚ 2 Minuten

### **Ist Fleisch nachhaltig?**

Wir haben fünf europäische Küchenchefs gefragt, ob Fleisch nachhaltig ist. Nachhaltigkeit ist ein

- Nachhaltigkeit
- Fleisch
- Grüner Stern



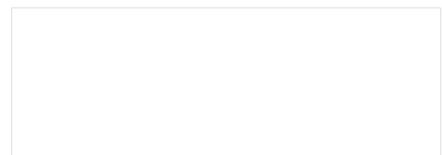
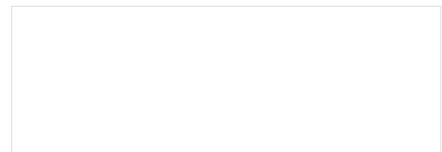
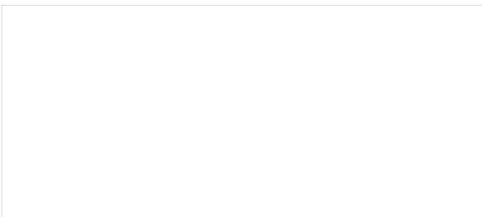
[RESTAURANTS](#)

### **Großartige F und um Mür**

Schlemmen ur Geldbeutel sc Ihnen neun ga

- Tipp der Redak
- München

[Guide MICHELIN](#) > [Magazin](#) > [Restaurants](#) > Unser «Bib» des Monats: Sennhütte im Südschwarzwald



**[Nutzen Sie auch unsere App bequem und von unterwegs.](#)**

Jetzt den Guide MICHELIN Newsletter abonnieren und als erstes informiert sein

**Abonnieren**

Michelin verarbeitet Ihre Daten, um i) Ihre Anmeldung zu verwalten, ii) die Leistung unserer Kampagnen zu messen und iii) Ihre Interaktionen mit unserer Kommunikation zu analysieren. Ihre Daten können an die Michelin Partnerunternehmen (TabletHotels und Robert Parker) weitergegeben werden, um die Übermittlung von Informationen zu optimieren und um Ihnen mit Ihrer Zustimmung per E-Mail Newsletter zu senden. Sie können Ihre Kommunikationspräferenzen selbst verwalten und sich jederzeit abmelden. Zur Wahrnehmung Ihrer Datenschutzrechte schicken Sie uns einfach eine E-Mail an folgende Adresse: [unser Kundenservice](#). Mehr über den Datenschutz bei Michelin finden Sie hier [hier](#).

**Folgen Sie uns**



**MICHELIN Guide selections**



**Guide MICHELIN**

[Über den Guide MICHELIN](#)

[Restaurants](#)

[TheFork privilegierte partnerschaft](#)

[Kontakt](#)

---

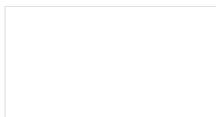
**The MICHELIN group**



[The MICHELIN Company](#)

[MICHELIN Tires](#)

[ViaMichelin](#)



Copyright © 2023 MICHELIN Guide. All rights reserved.

[Nutzungsbedingungen](#) · [Cookies](#) · [Datenschutzrichtlinie](#) · [Impressum](#)