



Geheimtipp im Wiesental

In einer der schönsten Ecken des Schwarzwalds bringt Maximilian Grether vom Restaurant Hotel Sennhütte frischen Wind in die traditionelle Schwarzwaldküche. Ein Besuch beim grünen Geheimtipp im Dreiländereck.

Text Petra Münster Fotos Ingo Hilger

Konzentriert und mit präzisen Handgriffen verleiht Maximilian Grether seiner Interpretation eines „Veschpers“ den letzten Schliff. „Unter Veschper, wie wir im Alemannischen sagen, versteht man bei uns eine Zwischenmahlzeit oder ein kleines Abendbrot, aber es schmeckt zu jeder Tageszeit“, erläutert der Küchenchef der Sennhütte. Währenddessen tupft er Frischkäse auf eine Kreation, die auf den ersten Blick so gar nichts mit der landläufigen Idee einer Schwarzwälder Brotzeit, einer kalten Platte mit deftiger Hausmacherwurst, Schwarzwaldschinken und Bauernbrot, zu tun hat. Auf den Frischkäse folgt eine kunstvoll arrangierte Schicht Schinken vom Hinterwälder Rind – fertig ist Maximilian Grethers „Black Forest French Toast“. Seine „Veschper Revolution“ sieht zwar unspektakulär aus, findet der Koch, „aber, wenn du reinbeißt, merkst du: Das ist warm. Das ist weich. Das ist knusprig. Das schmeckt.“ Und: Es verkörpert, was ein echtes Veschper für Maximilian ausmacht: Heimatgefühl, Genuss und die Wertschätzung saisonal-regionaler, hausgemachter Produkte.

Nachhaltig aus Liebe zur Region

Das Brot für den French Toast wird in der Sennhütte selbst gebacken, der Frischkäse kommt aus der hauseigenen Sennerei – eine Brennerei gibt es außerdem. Der Schinken aus eigener Räucherei stammt vom Hinterwälder Rind, einer vom Aussterben bedrohten Rasse, die im Südschwarzwald heimisch ist, erzählt Maximilian. „Als Partnerbetrieb des Netzwerks Biosphärengebiet Schwarzwald und der Naturpark-Wirte wollen wir bewusst Anreize dafür schaffen, dass diese in Vergessenheit geratene Rinderrasse weiter gezüchtet wird. Das Hinterwälder ist ein eher kleines Rind, das langsam wächst. Es steht im Prinzip das ganze Jahr auf der Weide und hat eine kleinfaserige Fleischstruktur mit schönen Fettablagerungen. Das macht es halt auch schön zum Verarbeiten.“ Auch das Gemüse und die Kräuter bezieht Maximilian Grether bevorzugt aus der Region – von einem Gärtner aus dem Ort, der „Schwand“ heißt.

Anfang des Jahres hat der Guide Michelin die Sennhütte mit einem Grünen Stern ausgezeichnet. Für Maximilian, der in vierter Generation am Herd des 1918 gegründeten Familienbetriebs steht, ein Grund zur Freude, aber nicht



Die Veschper Revolution entsteht:
Maximilian Grether in der Küche der Sennhütte

Geflämmte Lachsforelle
—
Pfifferlingsalat
—
Kräutermolke



Sommerlicher Frischekick aus dem Menü
„Maximilians kulinarischer Ausflug“:
Sennhüttenwirts Frischkäse // Tomaten //
Basilikumöl – dazu hausgemachtes
Molkebrot



”

„DON'T LOSE THE CONNECTION TO THE FOOD – DAS FINDE ICH GANZ WICHTIG BEIM KOCHEN“

—
MAXIMILIAN GREThER

das Wichtigste. „Ich lege schon viel Wert auf Nachhaltigkeit und den Grünen Stern. Aber es muss halt auch schmecken.“ Maximilian weiß, wovon er spricht. Der geprüfte Küchenmeister hat Erfahrung in der internationalen Spitzengastronomie gesammelt. Nach Abschluss seiner Kochausbildung 2010 im Restaurant Spielweg im Münstertal und einem kurzen Abstecher nach London zu Heston Blumenthal ins Restaurant „The Fat Duck“ arbeitete er zwei Jahre im Eltviller „Kronenschlösschen“, bevor er für zwei weitere Jahre bei Christian Bau im 3-Sterne-Restaurant „Victor's Fine Dining“ tätig war, zuletzt als Sous-Chef.

Klassiker inspiriert von Christian Bau

Von Christian Bau habe er viel gelernt, resümiert Maximilian. Neben kochtechnischer Finesse vor allem die innere Einstellung, dass man sich nicht mit dem Erreichten zufriedengibt, sondern sagt: „So, hier sind wir angelangt, jetzt können wir noch einmal eine Stufe höher gehen.“

Von seiner Zeit bei Bau inspiriert ist auch einer der beliebtesten Klassiker auf der Speisekarte der Sennhütte: die geflämte Lachsforelle mit Pfifferlingsalat und Kräutermolke. Der Fisch vom regionalen Züchter werde zuerst leicht geräuchert, dann im Sous-vide-Becken kurz gegart und anschließend mit einer Soja-Mirin-Mischung abgeflämt. „Das gibt dem Fisch einfach noch einmal ein ganz anderes Aroma – eine Technik, die ich bei Christian Bau kennengelernt habe.“ Dazu gibt es saisonabhängig eine Spezialität von Vater Jürgen Grether, den lauwarmen Pfifferlingsalat, im Frühjahr alternativ Spargel, im Herbst verschiedene Rettiche – und Maximilians Kräutermolke.

„Auf die Idee mit der Kräutermolke bin ich gekommen, weil ich bei Christian Bau jeden Tag eine Austernemulsion machen musste – seitdem kann ich keine Austern mehr sehen“, erzählt Maximilian lachend. „Also dachte ich mir, das muss doch auch funktionieren mit einem Milchprodukt, weil zum Beispiel die Mayonnaise, die wir für unseren Dip machen, ist auch nur Milch und Öl. Also habe ich es mal ausprobiert mit der Molke, die wir aus unserer Käserei übrig haben, und die mit Kräutern gemixt. Dazu ein leichtes Estragon-Öl. Ich finde, das ist jetzt ganz geil mit dem geflämten Lachs, den erdigen Pfifferlingen und dann noch die Frische der Emulsion.“

Nach seiner Zeit in Victor's Fine Dining by Christian Bau ging Grether für ein gutes Jahr ins Ausland, in die USA. Im Sternerestaurant

„Coi“ in San Francisco lernte er als Chef de Partie Matthew Kirkleys experimentelle California Cuisine kennen, in der hochwertige saisonale Produkte die Stars auf dem Teller waren. „Das war noch einmal eine ganz eigene Liga“, sagt er heute. „Dort habe ich wirklich gemerkt, was es heißt, bei aller Präzision, das Gefühl für das Produkt beim Kochen nicht zu verlieren. Oder wie unser Sous-Chef immer gesagt hat: ‚Don't lose the connection to the food.‘“

„Das Einfache muss auch gut gemacht sein“

Seit 2017 ist Maximilian zurück im Wiesental, wo er als Küchenchef im Familienbetrieb Sennhütte Seite an Seite mit Vater Jürgen kocht. Zwei Chef de Partie, die Oma und normalerweise zwei Kochazubis ergänzen das Küchenteam. Ehefrau Christine ist als ausgebildete Sommelière im Service, unterstützt von zwei langjährigen Mitarbeiterinnen, mehreren Aushilfen und einer Tante. Karola Grether, Maximilians Mutter, kümmert sich vor allem um das Büro und die Übernachtungsgäste – das Hotel hat zwölf Zimmer. Das Restaurant bietet mit Außenbereich Platz für rund 140 Gäste.

Die Speisekarte spiegelt Maximilians Werdegang wider, auf der es Schwarzwälder Klassiker nicht nur als „Vesper Revolution“ gibt, sondern auch nach herkömmlicher Art. Seine Erfahrung in der Spitzengastronomie zeigt sich vor allem in den Menüs, etwa „Maximilians kulinarischer Ausflug“ – ein 5-Gänge-Menü für 78 Euro plus Weinbegleitung von Ehefrau Christine (31 Euro). Moderate Preise. „Wir haben Sterneküche zu Landgasthofpreisen – ein echter Geheimtipp“, witzelt der sympathische Koch. Als nächstes präsentiert er seinen Wiesentäler Rehrücken mit Pfefferkirschen und Pfefferlingen, dazu ein Sellerie-Püree mit einer feinen Holunderjus. Wieder kommen alle Zutaten aus der Region.

Ob er die Spitzengastronomie vermisst? „Ich finde es gerade cool, dass man bei uns in der Sennhütte beides kann: einfach nur einen Wurstsalat essen oder ein 5-Gänge-Menü genießen. Das Einfache muss auch gut gemacht sein. Dazu braucht es Handwerk und Wissen.“ Man könne einen Speck oder eine Salami als relativ banal betrachten, aber sie brauchten Zeit bis zur optimalen Reife. Und dann ließen sie sich auch gut in ein Menü einbauen. „Ich bin froh, dass ich hier den Spagat zwischen beiden Welten vollziehen kann. Es schlagen halt zwei Herzen in meiner Brust.“

MAXIMILIAN GRETHER

Jahrgang 1991

Seit 2017 ist Maximilian Grether Küchenchef im VKD-Familienbetrieb Sennhütte in Schwand (Gemeinde Kleines Wiesental), den er 2024 von seinem Vater Jürgen übernehmen wird. Seine Kochausbildung (2007–2010) absolvierte der 32-Jährige einst im Münstertaler „Spielweg“. Ein Förderpreis ermöglichte ihm einen ersten Auslandsaufenthalt in London, wo er bei Heston Blumenthal in „The Fat Duck“ erstmals Sterneluft schnupperte. Dann ging es direkt weiter in die Küche des Eltviller Gourmetrestaurants „Kronenschlösschen“ (2011–2013), anschließend für zwei Jahre zu Christian Bau ins 3-Sterne-Restaurant „Victor's Fine Dining“ in Perl, zuletzt als Sous-Chef. Danach bildete Maximilian sich in Heidelberg zum geprüften Küchenmeister weiter und arbeitete ab 2016 als Chef de Partie im 3-Sterne-Restaurant „Coi“ in San Francisco. www.sennhuette.com



Wiesentäler Rehrücken
—
Holunderjus
—
Pfefferkirschen
—
Sellerie

