

KULTUR GUT Kaltenbrunn setzt auf regionales Angebot: Vom Naturerlebnis zum kulinarischen Genuss

Murnau-Werdenfelser Rinder, Regenbogenforellen und Bienenvölker halten Einzug auf Gut Kaltenbrunn am Tegernsee

Gut Kaltenbrunn liegt an einem der schönsten Plätze Bayerns. Zu dem historischen Vierseithof gehören neben dem Wirtshaus mit Gast- und Biergarten sowie den den Veranstaltungsflächen im umgebauten Rinderstall auch Wiesen- und Waldstücke. Dieses Land will Gut Kaltenbrunn unter Führung der Münchner Käfer Gruppe (u. a. Feinkost Käfer, Käfer Party Service) Schritt für Schritt mit Leben im Sinne eines traditionellen Gutshofes erfüllen und damit einen Beitrag für den Eigenbedarf leisten. Es entspricht der Philosophie des Familienunternehmens von Michael und Clarissa Käfer, im Wirtshaus verstärkt besondere regionale Produkte mit außergewöhnlicher Qualität anzubieten.

Auf Gut Kaltenbrunn hat seit Mai 2017 Maximilian Hartberger die Regie als Geschäftsführer und Gastgeber übernommen. Schritt für Schritt verwandelt Hartberger seither den Gastronomiebetrieb in ein ganzheitliches KULTUR GUT – vom kulinarischen Genuss über ein bodenständiges Volksmusik-Programm bis hin zum Erlebnis der oberbayerischen Kulturlandschaft.

Einzug der Bienenvölker

Kurz vor Pfingsten hat auch das erste Bienenvolk seinen Stock auf Gut Kaltenbrunn bezogen. Im Laufe des Jahres werden weitere folgen, bis schließlich acht bis neun Völker auf den Wiesen des Gutes eine Heimat gefunden haben.

Rares vom Murnau-Werdenfelser Rind

Einen Beitrag zur Erhaltung traditioneller Rassen leistet Gut Kaltenbrunn, indem es bevorzugt Fleisch vom Murnau-Werdenfelser Rind anbietet. Die robuste Landrasse aus Oberbayern steht auf der Liste der gefährdeten Arten in der Kategorie 1. Ihr Bestand wurde in den vergangenen zehn Jahren nur durch zahlreiche Fördermaßnahmen wieder auf über 2.200 Tiere gesteigert. Maximilian Hartberger: „Viele Menschen denken spontan, dass man seltene Nutztiere nicht essen sollte. Gerade das Gegenteil ist der Fall. Denn nur, wenn es eine Nachfrage gibt besteht auch ausreichend Anreiz, die Rasse zu züchten.“

Noch bis Anfang des 20. Jahrhunderts waren die sehr genügsamen, widerstandsfähigen und langlebigen Rinder ein sehr beliebtes „Dreinnutzrind“ und wurden als Arbeitstier sowie Milch- und Fleischlieferant gezüchtet. Ihre hohe Trittsicherheit macht auch eine Haltung in steilen Bergregionen möglich. Mit der zunehmenden Industrialisierung, die das Rind als Arbeitstier überflüssig machte, und der Züchtung von auf Milch- oder Fleischleistung getrimmten Rassen verlor das Murnau-Werdenfelser Rind für die Bauern immer mehr seine Attraktivität. Mitte der 70er Jahre war es dann fast ausgestorben und wurde nur durch eine von der Regierung Bayerns veranlasste Mutterkuh-Herde als Genreserve gerettet. Heute gibt es auf Initiative des Gmunders Jürgen Lochbihler wieder einige wenige Züchter, die sich mit Leidenschaft der Erhaltung der wertvollen Rasse widmen.

Käfer Gut Kaltenbrunn arbeitet beim Bezug der Murnau-Werdenfelder Rinder mit einem Verbund von mehreren Bauern aus Oberbayern zusammen. Artgerechte Haltung, die Aufzucht in ihrer natürlichen Heimat auf Weiden und Almwiesen, abwechslungsreiche Ernährung und der völlige Verzicht auf leistungssteigernde oder gentechnisch veränderte Zusätze sind hier selbstverständlich. Das Ergebnis ist ein gesundes und sehr schmackhaftes Fleisch. Um die Zusammenarbeit noch umfassender zu gestalten, weiden auf der Wiese unterhalb von Gut Kaltenbrunn seit kurzem 15 Jungtiere der selten gewordenen Rasse.

Kaltenbrunns Küchenchef Volker Eisenmann setzt beim Murnau-Werdenfelder Rind auf die Tradition echter Wirtshauskultur. Nicht die Edelteile wie das Filet haben es ihm angetan, sondern er nutzt Schulter, Oberschale oder Nacken für klassische Schmorbraten oder bayerische Spezialitäten wie Böfflamot. „Ein Rind besteht nicht nur aus Filet und Edelteilen. Für mich ist es ganz wichtig, das gesamte Tier mit hohem Anspruch zu verarbeiten. Das verlangt für mich der Respekt vor dem Tier und seinem Fleisch“, meint Eisenmann.

Freunde der oberbayerischen Lebenskultur und ihrer kulinarischen Genüsse dürfen also gespannt sein. Bei gutem Wetter locken die großzügigen Terrassen mit ihrem herrlichen Blick über den See – an weniger sonnigen Tagen die gemütlichen Gaststuben. Seit ein paar Monaten ist auf Gut Kaltenbrunn zudem eine neue Bar entstanden: das K1411. K steht für Kaltenbrunn und Käfer, 1411 ist die Jahreszahl des beurkundeten Siedlungsrechtes – ganz in der Tradition des historischen Gutshofes. Im Sommer 2018 öffnet dann auch der Biergarten, so dass die Erlebnismöglichkeiten auf Gut Kaltenbrunn immer vielfältiger werden.

Die Fischzucht auf Gut Kaltenbrunn

Rund 2.000 Regenbogenforellen tummeln sich seit ein paar Wochen in den Fischweihern auf Gut Kaltenbrunn. Gezüchtet werden sie von Michael Ketelhut, der in Reichersbeuern seit 2012 eine kleine Forellenzucht betreibt und die drei Weiher auf dem Gelände von Gut Kaltenbrunn im vergangenen Juni als Pächter übernommen hat.

Ketelhut betreut seine Fische vom Schlupf bis zur Schlachtung selbst und legt größten Wert auf eine artgerechte Aufzucht. Die Bedingungen dafür sind auf Gut Kaltenbrunn optimal. Die drei Weiher werden von der Unterreither Quelle gespeist – in Trinkwasserqualität. In dem glasklaren Wasser wachsen die Fische mit hochwertigem Futter und außergewöhnlich viel Platz auf. Dass dabei keine Medikamente eingesetzt werden, versteht sich auf Gut Kaltenbrunn von selbst. Schließlich sollen die Gäste später Forellen in optimaler Qualität genießen können. Den großen Weiher haben die etwa 50 Laichfische für sich, die dort ihren Nachwuchs zeugen. Die Nachzucht wird regelmäßig in zwei weitere Becken umgesetzt, in denen die Jungfische sich entwickeln können. Michael Ketelhut fängt ca. 50 Fische pro Woche. Ein Teil davon wird direkt frisch in der Küche von Gut Kaltenbrunn zubereitet oder vom Team von Küchenchef Volker Eisenmann geräuchert. Den Rest räuchert der junge Fischzüchter selbst und verkauft ihn an Privatkunden.

„Für uns ist es ein Glück, dass mit Michael Ketelhut ein so engagierter und qualitätsbewusster Pächter die Weiher auf Gut Kaltenbrunn bewirtschaftet“, so Maximilian Hartberger. „Seine Fische entsprechen zu 100 Prozent dem Käfer Qualitätsanspruch. Wir können uns persönlich über die Anforderungen unserer Küche austauschen, und frischere Ware bekommen wir natürlich auch nirgends sonst. Da steht es für uns außer Frage, dass nur Forellen aus den eigenen Weihern auf den Teller kommen. So zum Beispiel im Ganzen gebraten mit Lauchrisotto, Tegernseer Speck und Apfel-Balsamicoreduktion.“