



- 1 Bildlegende Bildlegende  
 2 in Rössle's Kräutergarten dürfen Gäste selbst zupfen  
 3 Bildlegende Bildlegende  
 4 Neben dem Kochen ist die Gartenarbeit Kulmus zweite Leidenschaft



## Kulmus kredenzt Kräuter

Axel Kulmus // Landgasthof Rössle // Stiefenhofen

In seinem Kräutergarten wachsen 80 bis 100 verschiedene Kräuter, die Axel Kulmus zum Verfeinern seiner Speisen dienen. Auch Unkraut wie Girsch oder Brennnessel benutzt der Allgäuer Kräuterkoch, um Salat oder Spinat, Suppen oder Sorbets zu würzen.

### Landgasthof Rössle

📍 Hauptstraße 14  
 88167 Stiefenhofen  
 T +49 (0) 8383 92090  
 www.roessle.net  
 Gastgeber: Familie Kulmus  
 Küchenchef: Axel Kulmus

🍴 Das urige Dorfgasthaus wurde zu einem stattlichen Hotel neu gestaltet und besitzt 12 Zimmer und zwei Ferienwohnungen mit gemütlichem Ambiente. Vom Garten aus blickt man auf die vielen Kräuter, die Axel Kulmus für seine Küche züchtet

🕒 Donnerstag bis Dienstag  
 11:30 bis 14 Uhr  
 und 17:30 bis 21 Uhr  
 Mittwoch Ruhetag

€ von € 24 Rehnüssle

🏆 Michelin 1 Besteck, Varta Empfehlung, Silbermedaille »beste bayerische Küche«, Empfehlung Feinschmecker

**Wie haben sie sich Ihren Ruf als Allgäuer Kräuterkoch erarbeitet?** Ende der 90er Jahre dachte ich mir: Gut kochen allein reicht nicht. Deshalb wollte ich einen Grund finden, weshalb die Leute extra zu mir kommen. Gut essen kann man in der Umgebung überall. Ich musste mich spezialisieren, um ein Alleinstellungsmerkmal zu haben.

**Warum müssen es gerade Kräuter sein, um Ihre Küche besonders zu machen?** Ich bin naturverbunden aufgewachsen und hatte schon immer Interesse an Kräutern. Schon vor 20 Jahren habe ich statt Schnittlauch einfach mal Bärlauch in den Kartoffelsalat geschnitten und das kam gut an. Den letzten Anstoß, mein Kochen mit Kräutern zu intensivieren, gab mir Tilman Schlosser vom Allgäuer Kräutergarten in Hopfen. Er hat mich beraten und mir auch beim Anlegen unter die Arme gegriffen. Ich hab' nicht immer nur Lob bekommen und das war sehr hilfreich.

**Wie setzen Sie Kräuter ein?** Ich aromatisiere meine Speisen mit Kräutern auf der Basis einer bodenständigen Küche. Wer gern mit Kräutern kocht, findet immer eine Verwendung für sie. Spitzwegerich gebe ich mit in die Semmelknödel zum einfachen Schweinsbraten. Aus Lavendel stelle ich Kräuter Desserts her wie zum Beispiel eine Creme Brûlée, oder ich gebe ihn zum Parfet.

**Wie setzen Sie Vogelbeeren ein und wie schmecken sie? Sind die nicht giftig?** Das ist ein Irrglaube. Sie wirken in rohem Zustand nur abführend. Durch Erhitzen oder Trocknen werden sie aber bekömmlich. Vogelbeeren sind reich an Vitamin C, besitzen eine gewisse Säure und Bitterstoffe, die sich beim Kochen aber verringern. Sie schmecken als Apfelvogelbeergele zum Frühstück oder statt Preiselbeeren als Zwetschgen-Vogelbeerconfit zum Wild. Holundervogelbeersöße mache ich gern zum Rehrücken.

**Was machen Sie alles mit Heu?** Manchmal koche ich ganze Heumenüs: die Suppe setze ich zum Beispiel aus einer Art Heublumen-Tee als Basis an. Für den Hauptgang koche ich im Heublumen-Sud einen Tafelspitz und als Nachspeise gebe ich gemahlene Heublumen ins Panna Cotta oder ins Parfet.

**Was kochen Sie an Ihrem freien Tag?** Spaghetti mit Tomatensoße. Meine Kinder haben da früher schon gefragt, ob's eigentlich auch noch was anderes gibt, wenn ich frei hab.