

Das kulinarische Ausrufezeichen im LEO

Abschiedsessen mit unserem Koch Dominic „Niggi“ Böttcher; Donnerstag 26.02.
über den Tellerrand geschaut von K. Michael Romahn; KaMiRoArts

Lebenskultur und Natur des Hofguts LEO bieten seit fast drei Jahren die Kulisse für die inspirierende Kochkunst „unseres Niggis“. Hier im Zentrum des kleinen Ortes Gresgen sind Forschungsräume des guten Lebens und Genießens entstanden, die Mut zum anders Denken und Handeln vorleben, und inzwischen eine Prise „Ver-rücktheit“ weit über die Region ausstrahlen. Hier lernt und zelebriert der begeisterte und ambitionierte Koch mit seinem Lehrer und Mentor Marvin Jarman aus England für Seminarteilnehmer des Hauses, für Geburtstage, Hochzeiten, ortsansässige Vereine, versorgt mit alemannischer Vesper und kunstvoll kreierte Kuchen und Leckeren, Wanderer, Radler und Genießer im Biergarten und Café.

Ja - und wer Hermann Hesses Gedicht „Stufen“ kennt, dem ist vertraut, das nach der Zeit des Lernens und Reifens, die Zeit des Abschieds kommt. Wo das Herz und die Seele neu unbekannte Räume erforschen will. Nicki wird das LEO im März verlassen. Ihn zieht es nun weiter nach Portugal, um sein Wissen auch für die internationale Küche zu erweitern. Nun ist es an der Zeit, dem eher im Stillen und Verborgenen arbeitenden Künstler der Erdenfrüchte einen Raum zu schenken, indem hier mittels Poesie ein sanfter Versuch entsteht, seine zubereitenden Gaumenfreuden ansatzweise zu beschreiben. Und zu danken, daß er es mit Bravour geschafft hat, über das Essen Leib und Seele bei uns nicht nur im Herzstück des LEO, der Küche, zusammenzuhalten, sondern in seiner einzigartigen Signatur den beiden inneren Freuden unseres Seins in Form seiner „guten Küche“ den besonderen Tanz unserer Geschmacksknospen und Gaumenfreuden zu lehren.

Einfache Dinge des Lebens zu lieben, die Schätze der Natur direkt ums Hofgut herum noch tiefer zu entdecken und zu sammeln, um über sie eine Erweiterung in die sinnlich, genussvolle Welt der Aromen einzuläuten, das ist die Grundeinstellung dieser Küche. Die sonnengeflutete Wiesen und Weiden des Schwarzwälder Südhangs, die stille Kraft der umliegenden Wälder, die vibrierende Ausstrahlung von Rümmelesbühl und Hummelsberg, unser Quellwasser im Garten, das alles gebirt wertvolle Lebenskräfte, die fließen und sich vermehren. Zusammen mit dem entstandenen großen Hochbeet und den verfeinerten Kräuterbeeten, ergänzt durch den ausgewählten Zukauf von Produkten in Bio-Qualität, bietet die Erde hier in einem robusten Ökosystem aus Obst-Gemüse und Kräuterpflanzen den wichtigen Nährboden für die Zubereitung der Nahrung - das zur Basis der Küche!