

Reisenthaler Hof

Das Bullerbü in Oberbayern

Erlebnisbäuerin Julia Esterl verzaubert ihre

Gäste mit Kälbchen, Kuchen und Charme



Landleben vom Feinsten: Julia Esterl und ein Korb voll gerade gepflückter Quitten. Für die Gäste des Hofcafés kocht sie daraus erfrischenden Sirup



Von wegen, blöde Kuh! Wie oft habe ich diesen Tieren Unrecht getan, indem ich nicht nur ihren Namen verunglimpfte, sondern ihn oben-dreiu dazu benutzte, unangenehmen Zeitgenossinnen mal gründlich meine Meinung kundzutun. So manche Zeitgenossin hatte das bestimmt verdient, die Kuh allerdings ganz sicher nicht. Es ist morgens gegen zehn, als ich zu dieser Erkenntnis komme, und natürlich hat das seinen Grund. Ich befinde mich auf dem Reienthaler Hof in Glonn, und vor mir, hübsch in Reih und Glied, stehen um die 170 Kühe. Jede einzelne, so dünkt es mich, will mir das Gegenteil von blöd beweisen. So eine

Kuh weiß nämlich nicht nur ganz von selbst, wann es Zeit zum Melken ist, sie weiß auch genau, wohin es geht! Dass die Tage des Melkschemels seit Ewigkeiten vorbei sind, weiß jeder, sagt Julia Esterl, die gemeinsam mit ihrem Mann Sebastian den prächtigen Hof bewirtschaftet. Aber auch Melkmaschinen sind längst passé. Heutzutage erledigt ein sogenannter Melkroboter den Job. Und ist das Euter der Kuh prall und schwer, macht sie dem eisernen „Herrn“ ihre Aufwartung. Während der Roboter sirrend, summend



Tiefenentspannt und mit sich im Reinen sorgen die Kühe auf dem Reienthaler Hof täglich für 1500 Liter Milch

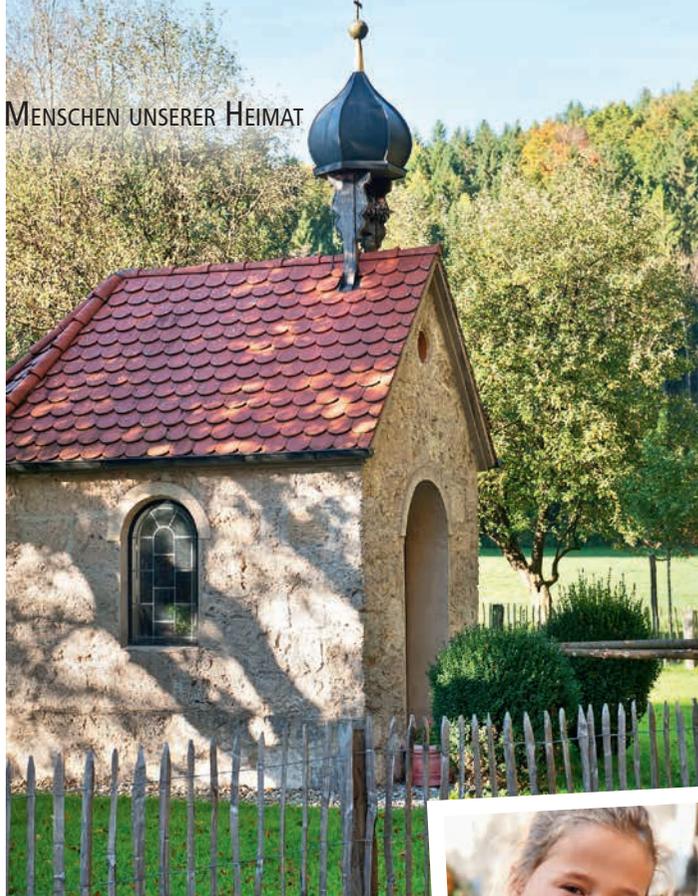


und rot blinkend Saugnapfe und Schläuche anlegt, zuvor per Laserstrahl alles genau vermisst, erhält die Kuh eine extra Ration Futter. Ihre Miene verströmt dabei nichts als reine Tiefenentspanntheit, ganz so, als hätte sie das super Wellness-Schnäppchen gemacht. Verblüfft sehe ich ihr zu und registriere noch ein bisschen verblüffter ihre gefleckten Kolleginnen, die hinter ihr erwartungsfroh Schlange stehen. Also, von wegen, blöde Kuh.

Was hier nach Erlebnisbauernhof klingt, ist auch Erlebnisbauernhof und Julia Esterl Erlebnisbäuerin. Dafür hat sie nach einer Ausbildung zur Hauswirtschafterin Seminare besucht und 2015 vom bayerischen Landwirtschaftsminister eine Urkunde erhalten. Sie führt Schulklassen über den Hof, macht Kinder mit Kälbchen, Ziegen und Hühnern bekannt oder nimmt beim Stallausmisten Bankern aus der Stadt den Stress von den verspannten Schultern. „Landleben rocks“, sagt sie verschmitzt und lacht. Ursprünglich arbeitete Julia als Automobilkauffrau. „Aber wer in einen Bauernhof einheiratet, der steht vor einer echten Herausforderung“, sagt sie, „denn so ein Hof muss in jeder Hinsicht rentabel geführt und in all seinen Möglichkeiten genutzt werden. Da ist natürlich auch die Jungbäuerin gefragt.“ >



Inmitten des Kupferbachtals gelegen, wartet der über 500 Jahre alte, prachtvolle Erlebnishof mit Café, viel Oktobersonne und seinen Köstlichkeiten auf. Das Beste: Fast alles, was aufgetischt wird, stammt von hier



Mehr heimelige Behaglichkeit erscheint fast unvorstellbar. Wunderschöne antike Möbel wie der handbemalte Bauernschrank, ein stimmungsvolles Entrée, Kinder und verschmuste Kätzchen, die kleine Kapelle gleich nebenan – so viel auf dem Reienthaler Hof erinnert an Astrid Lindgrens zauberhaften Roman „Wir Kinder von Bullerbü“. Zumal die Ponys auf der Weide grasen und der Duft von frisch gebackenem Zwetschgenkuchen durch die Räume zieht



Ein bayerisches Idyll wie aus dem Bilderbuch

> Ihre Worte stehen in fast nüchternem Gegensatz zu dem Paradies, das uns umgibt. Inzwischen haben wir es uns draußen auf den blumentumwachsenen Bänken ihres Hofcafés mit einer Limonade aus Mineralwasser und frischem Quittensirup gemütlich gemacht. Auch dieses Café ist ihr Werk. Freitags und samstags für Spaziergänger und Wanderer geöffnet, serviert sie dort selbst gebackenen Kuchen und hausgemachte Limonaden, im Winter kleine Gerichte und eine Tagessuppe. Wer will, nimmt sich nach einem lauschigen Nachmittag hausgemachte Backmischungen oder Marmeladen aus dem Reienthaler-Hof-Idyll mit nach Hause. Apropos Reienthaler-Hof-Idyll: Irgendwie scheint

das Wort fast zu klein für all die Pracht, die hier in nahezu überschwänglichem Maß zu finden ist. Nicht weit von uns trägt ein Apfelbaum unter blauem Himmel schwer an seinen Früchten, auf dem Feldweg daneben führen Annalena und Johanna, Julius Töchter, ihre Ponys zur Weide. Die Sonne hat noch immer Kraft und am Horizont leuchtet ein Streifen Wald in allen Farben des Oktobers, während aus der Tür des 500 Jahre alten Natursteinhauses der Duft von warmem Zwetschgenkuchen weht. Wäre Astrid Lindgren nicht in Schweden geboren, sie hätte ihr „Bullerbü“ wahrscheinlich hier geschrieben, denke ich. Denn Rentabilität hin oder her – dieser Hof, inmitten des Kupfer-

bachtals gelegen, ist in seiner lebensfrohen und gleichzeitig weltfernen Schönheit wohl etwas, von dem die meisten träumen würden, wenn das Leben mal wieder schwer auf die Seele drückt. Wahre Schönheit kommt von innen – was immer mit diesem Spruch in der Werbung irgendwann versprochen wurde, hier auf dem Reienthaler Hof trifft es den Nagel auf den Kopf. Allein der Moment, in dem man die große Halle mit dem alten, seit Kurzem wieder freigelegten Schachbrettboden und den antiken Schränken betritt, entlockt dem Betrachter ein staunendes „Ahhh“. Auch die Küche ist ein wahrhaftiger Landküchentraum. Rustikale Eleganz trifft hier auf hohe Funktionalität. >



Salat mit Ziegenkäse, Kürbis, Hirschschinken & Preiselbeer-Dressing

Für ca. 4 Portionen

Für den Salat:

- 300 g gemischter Blattsalat
- ca. ½ Hokkaido-Kürbis
- 4–5 EL Olivenöl (alternativ Rapsöl)
- Salz, Pfeffer • 6 Ziegenkäsetaler (alternativ 1 Ziegenkäserolle à ca. 240 g)
- 2–3 TL flüssiger Honig
- ca. 125 g Hirschschinken (in hauchdünne Scheiben geschnitten) • 4 EL Kürbiskerne

Für das Dressing:

- 2 EL Orangensaft
- 3 EL heller Balsamicoessig
- 4 EL Olivenöl (alternativ Rapsöl)

- 1–2 TL flüssiger Honig
- 3 EL Preiselbeeren (aus dem Glas)
- Salz, Pfeffer

1. Den Backofen auf ca. 180 Grad (Umluft ca. 160 Grad) vorheizen. Den Salat waschen, putzen und trocken schleudern. Den Kürbis abbrausen, halbieren und von Kernen sowie Fasern befreien. Das Fruchtfleisch in dünne Spalten schneiden. Diese rundum mit Öl bestreichen, auf ein Blech legen und im Ofen ca. 25 Minuten backen. Dann mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Für das Dressing alle Zutaten, bis auf die Preiselbeeren, in ein hohes Gefäß geben und mit

dem Pürierstab fein mixen. Das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Die Käsetaler jeweils waagrecht halbieren (bzw. die Rolle in 12 Scheiben schneiden) und in dem übrigen erhitzten Öl in der Pfanne von beiden Seiten kurz anbraten, zum Schluss mit dem Honig beträufeln.

4. Den Salat ggf. etwas zerzupfen, dann mit den Kürbisspalten, den Ziegenkäsetalern und den Schinkenscheiben auf Tellern anrichten. Die Kürbiskerne durch das Dressing ziehen, gut abtropfen lassen und auf dem Salat verteilen. Die Preiselbeeren unter das übrige Dressing rühren und zum Salat servieren.

Hirschgulasch mit Champignons und Walnusspätzle

Für 4 Portionen

Für das Gulasch

- 4 Zwiebeln • 500 g Möhren • 800 g Hirschgulasch • 2 EL Butterschmalz • Salz, Pfeffer
- 4 Wacholderbeeren • Pimentpulver
- 2 Lorbeerblätter • getrockneter Thymian
- 4 EL Tomatenmark • 750 ml Gemüsebrühe
- 8 EL Balsamicoessig (dunkel)
- 50 ml Glühwein • ca. 300 g Champignons

1. Den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Zwiebeln abziehen, fein würfeln. Möhren schälen, putzen und in Stifte schneiden.
2. Das Fleisch portionsweise in einem Bräter in 1 ½ EL Butterschmalz anbraten, dabei den Bratensatz immer mit etwas Wasser ablöschen.
3. Zwiebeln und Möhren mitbraten. Alles mit Salz, Pfeffer, Wacholder, Piment, Lorbeer und Thymian würzen. Das Tomatenmark hinzufügen und kurz anschwitzen. Wer mag, lässt etwas Zucker darin karamellisieren.

4. Brühe, Essig und Glühwein zufügen und aufkochen. Alles abgedeckt ca. 80 Minuten im Ofen garen. Ab und zu umrühren, bei Bedarf Brühe nachgießen.

5. Kurz vor Garzeitende die Pilze putzen, feucht abreiben und klein schneiden. Dann im übrigen erhitzten Butterschmalz rundum anbraten und unter das Gulasch rühren. Wem die Soße nicht sämig genug ist, kann sie mit etwas angerührter Stärke binden. Für eine hellere Soße nach Wunsch ca. 50 g Sahne einrühren. Die Soße mit Thymian, Essig und Salz abschmecken.

Für die Spätzle

- 200 g Walnüsse • 400 g Mehl
- 6 Eier (Größe M) • ca. 2 ½ TL Salz
- 1 Msp. Muskat • 3 EL Walnussöl

1. Die Nüsse knacken und die Kerne in einem Blitzhacker fein mahlen. Dann in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie leicht duften.

2. Das Mehl sieben, mit den Nüssen in die Schüssel einer Küchenmaschine geben. Eier, ½ TL Salz, Muskat und 10 EL Wasser hinzufügen. Alles gut mit einem Kochlöffel verrühren, dann mit den Knethaken der Küchenmaschine auf höchster Stufe durchschlagen, bis der Teig Blasen wirft. Der Teig sollte mittelfest und nicht zu flüssig sein. Anschließend den Teig mind. 20 Minuten ruhen lassen.

3. In einem großen Topf 3 l Wasser zum Kochen bringen. Hitze reduzieren, das Wasser salzen. Den Teig portionsweise durch einen Spätzlehobel, mit einem Spätzlebrett oder -sieb ins Wasser drücken bzw. schaben. Wenn die Spätzle nach oben steigen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen lassen.

4. In einer weiten Pfanne das Öl erhitzen, die Spätzle darin gut durchschwenken. Evtl. mit Salz und Muskat würzen. Das Gulasch mit den Spätzle auf Tellern anrichten und nach Wunsch mit Petersilie garnieren. Dazu passt Rotkohl.





Es ist angerichtet:
 Ziegenkäsetaler mit Hirschschinken
 und Schmorkürbis. Dazu gibt
 es selbst gemachte Spätzle
 mit gerösteten Walnüssen.
 Das schmeckt Groß und Klein

Auf so viel Köstliches erheben wir das Glas!



ZWISCHEN den oberbayerischen Städtchen Aying und Glonn liegt der Reisenthaler Hof. Das Hofcafé ist Freitag und Samstag 11–17 Uhr geöffnet. Termine für das Erlebnisbauernhof-Programm nach Anmeldung von Montag bis Mittwoch. Julia & Sebastian Esterl, Reisenthal 1, 85625 Glonn, ☎ 08093/1426, julia.esterl@reisenthaler-hof.de, www.reisenthalerhof.de

> Und auch Julia selbst strahlt bei so viel Bewunderung auf. „Meine Traumküche. Die wollte ich und keine andere“, sagt sie wieder mit Schalk in den Augen, während sie dabei im Hirschgulasch rührt, das in einer duftenden Glühweinsoupe auf der Kochinsel simmert. Das Fleisch dazu stammt vom eigenen Hof. Neben der Milchwirtschaft unterhält Sebastian Esterl auch ein Wildgehege und beliefert die Gastronomie der Region. Eine seiner Spezialitäten ist der Hirschschinken, den Julia mit geschmortem Hokkaido-Kürbis und Ziegenkäsetalern zur Vorspeise servieren wird. Aber davor gilt es noch die Spätzle zu schaben. Und auch die sind mit ihrem Teig aus Mehl, frischen Eiern und gerösteten Walnüssen etwas ganz Besonderes. Als wir sie später zusammen mit dem Glühwein-Gulasch und einer Portion Apfelblaukraut verspeisen, sind sie auf meinem Teller neben der Soße der Favorit.

Einen turbulenten und bunten Tag habe ich auf dem Reisenthaler Hof erlebt. Viel Neues gelernt und mich von echt tierischer Schlaueit überzeugen lassen. Als ich in mein Hotelbett sinke, erwarte ich einen ebenso turbulenten Traum. Natürlich von Menschen und Kühen. *Marie Velden*



Schabten Spätzle und hatten Spaß:
 Julia Esterl und Autorin Marie Velden



Ein guter Kuchen möchte stilvoll serviert werden. Julia Esterl hat auch dafür ein liebevolles Händchen



Zwetschgenschnecken

Für ca. 16 Stücke

- 800 g Zwetschgen • 100 g Mandelblättchen • 300 g Magerquark • 120 ml Milch
- 120 ml Öl • 120 g Zucker
- 1 TL Zimtpulver • 1 Prise Salz
- 500 g Mehl • 4 TL Backpulver • 250 g Pflaumenmus
- 2 EL Butter (in Flöckchen)

1. Den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Zwetschgen waschen, entsteinen und würfeln. Mandelblättchen in einer Pfanne anrösten.
2. Quark, Milch, Öl, 100 g Zucker, ½ TL Zimt und Salz verrühren.

- Mehl und Backpulver hinzugeben, alles glatt verkneten.
3. Den Teig auf bemehlter Fläche ausrollen (ca. 50 x 50 cm). Mit Pflaumenmus bestreichen, mit Zwetschgen belegen, dann mit Mandelblättchen bestreuen. Anschließend den Teig fest aufrollen.
 4. Rolle in 12 Scheiben schneiden, mit Schnittfläche nach oben dicht an dicht in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (ø 28 cm) setzen. Übrigen Zucker und Zimt darüberstreuen. Butterflöckchen daraufgeben. Die Schnecken 45–50 Minuten backen. Dazu passt geschlagene Sahne.

Fotos: MLK/Michael Gregorowits, Karte: MLK/Claudine Panagopoulos