Die Kirnachmühle: Ein Ort, an dem alle guten Dinge zusammenkommen. Sie wurde in den 1990er-Jahren in Todtmoos abgebaut und in der Ortsmitte von Unterkirnach wieder aufgebaut und restauriert.

Renaissance

einer Dorfgemeinschaft

Die urige Kirnachmühle ist der Ort, an dem an manchen Tagen die vier Elemente der Natur spürbar sind. Und zu ganz besonderen Stunden, wenn das Wasser des Mühlrades, das Feuer in den Stahltonnen, die klare Schwarzwaldluft und die schneebedeckte Erde ihren Frieden verbreiten, da scheint es, als ob sich noch ein fünftes Element dazugesellt: die Kraft der Heimat. Dann interpretieren Unterkirnacher traditionelle Genüsse neu. Denn die Menschen hier sind kreativ und voller Inspiration – große Kunst, ganz ohne Allüren.

TEXT: KARIN ZEGER | BILDER: RAINER LANGENBACHER

Große Kunst ohne Allüren servieren Manfred Riehle (rechts) und Sascha Nowara. ››

Die Cider-Manufaktur von Wendy Leblanc und Patrick Mann ist nach dem Baujahr ihres Hofes benannt: 1785. ››

Essen, Trinken, Musik: So fängt man den Geschmack der Region ein

Aus Quellwasser wird auch in Unterkirnach zwar kein Wein, aber wo früher herber Most aus den Krügen floss, wird heute edler Cider ausgeschenkt. Ein Naturprodukt, das sinnbildlich für die Renaissance einer Dorfgemeinschaft steht: Man besinne sich auf die Tradition, finde heraus, was in einem steckt, erlerne das Handwerk, und dann tut man es einfach – mit aller Leidenschaft. Genauso kam nämlich auch der Cider, mittlerweile mehrfach international ausgezeichnet, in diese Schwarzwaldgemeinde, rund sieben Kilometer entfernt von Villingen-Schwenningen. Oder die Forelle mit dem Bollenhut. Oder die Filztaschen mit Hirschgeweih. Oder die Kugelschreiber aus Titan. Aber dazu später mehr.

Und weil es unter den knapp 2.600 Einwohnern viele Meister ihres Faches gibt, hat sich die Gemeinde Unterkirnach einen ganz besonderen Rahmen ausgedacht, um diese sicht- und erlebbar zu machen. Das Team der Touristikabteilung veranstaltet regelmäßig in der Kirnachmühle kleine, feine Events, die alle Sinne ansprechen. Protagonisten sind Kunst- und Lebensmittelproduzenten, bäuerliche Erzeuger, handwerkliche Manufakturen, einfach Schwarzwälder, die was können. Die Stars sind deren Produkte. So wie der Cider von Wendy und Patrick. Oder die Fischspezialitäten von Lisa und Christian. »Manche geben ihr Geld für Urlaub in Ägypten aus, andere für gutes Essen«, meint die junge Frau und stibitzt sich das letzte Lachsklößchen vom Teller ihres Begleiters. Es ist die Einlage der Badischen Kartoffelrahmsuppe, mit dem prickelnden Cider aus dem Barrique erstaunlicherweise ganz hervorragend harmoniert. Wer kommt schon am heimischen Küchentisch auf die Idee, edlen Fisch und bäuerliches Urgetränk zu kombinieren? Was soll man sagen: Es ist die Entdeckung des Winters. Mindestens. Ebenso zu empfehlen wie der Gingersnap Perry Cocktail mit Fichtensirup, Birnensaft und einer Prise frisch gemahlenen Piments zu hausgemachter Forellenterrine, wahlweise auch mit cremiger Entenleber, auf rustikalem Weißbrot – erdacht, hergestellt und serviert von Lisa, Junior-Chefin des Familienunternehmens Feinkost Hug.

Forelle & Lachs

Sie fühlen sich im Schwarzwald wohl: Regenbogen-, Lachs- und Goldforellen sowie Saiblinge.

Cidre

Apfelperlwein hat mehrere Namen: Cidre (französisch), Cider (englisch), Zider (deutsch) oder Most (schwarzwälderisch).

Seit zwei Jahrzehnten werden dort Spezialitäten rund um die Forelle (im Firmenlogo mit rotem Bollenhut) produziert. Viele der Gäste in der guten Stube der Mühle kennen die Hugs von den Wochenmärkten in der Region, an denen sie mit ihrem Verkaufswagen vertreten sind. Aufmerksam lauschen sie den Ausführungen der Expertin, sie erfahren mehr über die Fische im Schwarzwald, über die Kunst des Räucherns. Über Unterschiede zwischen Gold- und Regenbogenforellen, über die Herausforderungen bei der Weiterverarbeitung und dass die Forelle eigentlich am besten schmeckt, wenn sie nicht direkt aus dem Kühlschrank kommt.

Zu Lachs mit Spinat im Blätterteigmantel und Kräutercreme haben Wendy Leblanc und Patrick Mann einen Birnenperlwein von Einzelbäumen mitgebracht. Diese sind teilweise 100 Jahre alt, ihr Wurzelwerk holt ganz besondere Mineralstoffe aus der Erde. »Solche Bäume gibt es selten auf der Welt, unter anderem

»Bewusste Ernährung und Genuss sind für mich die kleinen Glücksmomente, die den Tag großartig machen«

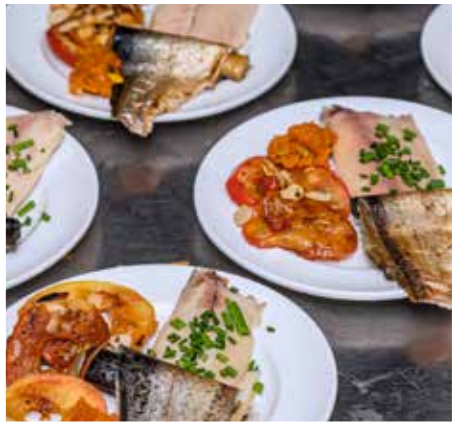
Lisa Hug

bei uns im Schwarzwald«, erläutert Patrick. Der Software-Entwickler lebte ein paar Jahre in den USA und brachte von dort seine Partnerin Wendy und die Leidenschaft für Cider mit. Ihre Manufaktur ist nach dem Baujahr ihres Hofes benannt: 1785.

Von den dortigen Streuobstwiesen stammen auch die Früchte für alle hofeigenen Produkte. »Wir warten, bis die Äpfel ihre volle Reife haben und auf den Boden fallen.« Mehrmals am Tag werden sie dann aufgesammelt. »Deshalb halten wir quasi jeden Apfel in den Händen, bevor er weiterverarbeitet wird«, erklärt Patrick, während seine Gäste die Nase ins Glas halten, dieses schwenken und den Inhalt mit Bedacht probieren. Zur geräucherten Regenbogenforelle mit Kürbis-Whiskey-Chutney gibt es zwei stille Cider: Der eine lagerte 13 Monate in einem ungarischen Eichenfass, der andere neun Monate in französischem Holz – auf dem Weg in die Gourmet-Klasse muss es ideenreich sein. »Ab heute bin ich fisch- und ciderverliebt«, flüstert es auf dem Nachhauseweg.

Aber nicht nur, wenn es um Essen und Trinken geht, finden sich in Unterkirnach bemerkenswert viele Tüftler. Ein Blick in die Touristik-Information, einen Katzensprung von der Mühle entfernt, offenbart das ganze Dorf-Potenzial: Honig, Marmelade, Nudeln, Kissen, Decken, Mützen, Taschen, Rucksäcke, Holzartikel, Schlüsselanhänger, Bollenhüte, geschmückte Rehgeweihe und die besagten Black Forest Pen sind dort zu finden. Es ist aber längst kein Laden nur für Urlauber oder Gäste, die auf der Suche nach Originalen sind. Einheimische treffen sich hier zum Kaffee, zum Plausch, zum Einkauf – Dorfleben im besten Sinn.

Die Forelle trägt bei Hugs einen Bollenhut – und die Chefin zuweilen eine Kochmütze: Lisa leitet das Familienunternehmen in zweiter Generation. »



Zwei Originale gestalten übrigens auch die Backofen-Konzerte auf dem Dachboden der Mühle – Manfred Riehle und Sascha Nowara. Der eine war mehr als 40 Jahre lang Bauhofleiter in Unterkirnach, der andere ist Bezirksjugendreferent bei der Evangelischen Landeskirche. »25 Lieder aus 25 Jahren« heißt ihr Programm. Es handelt von großen und kleinen Schicksalsschlägen, vom Älterwerden, von der Liebe. Und während die Klänge von Gitarre und Kontrabass zur Entschleunigung zwingen, zieht der Duft von Flammkuchen und Burgern durchs Gebälk. Muss erwähnt werden, dass diese unten im Steinbackofen ebenfalls von einem Unterkirnacher gezaubert werden? Noch ein Schwarzwälder, der ganz in seinem Element ist. Im fünften, oder so.

unterkirnach.de

Die nächsten Termine für Fisch & Cider

Mittwoch, 26. April 2023 und 9. August 2023

Veranstaltungsort:
Kirnachmühle Unterkirnach

Veranstaltungsbeginn: 18 Uhr

Buchung und Tickets unter Tourist Information
#EchtUnterkirnach
Mühlenplatz 8
78089 Unterkirnach
Tel.: 07721 / 8008 37
Mail: info@unterkirnach.de