Der Mega-Hänfling

Denis M. Kleinknecht ist ein gestandenes Mannsbild, ein bodenständiger Patron und Küchenchef im oberbayerischen Maisach. Nachhaltigkeit und Regionalität sind für ihn keine Floskeln, sein Lieferantennetzwerk ist beachtlich – doch in seiner gemütlichen Stube tischt er Skandalöses auf: Hanf! *Von Peter Erik Hillenbach*

Alles richtig gemacht: Denis Kleinknecht ist ein überzeugter Vor- und Nachdenker

Zuletzt habe ich Denis Kleinknecht im letzten Oktober in Essen getroffen, nämlich bei den GastroTagen West, die ja in jenem Jahr als GTW Summit auf der Zeche Zollverein auftraten. Da tat er das, was ein engagierter, nachdenklicher Gastronom tun sollte, und wuselte zwischen Green Chefs und Euro-Toques sowie verschiedenen Panels in Sachen Nachhaltigkeit hin und her. Bei den Green Chefs und in der Slow Food Chef Alliance ist Kleinknecht Mitglied. Dass er es nicht beim Theoretisieren belässt, zeigt sein gesamtes Handeln als Patron und Küchenchef seines Gasthofs Heinzinger nahe der A 8 zwischen München und Augsburg.

Bevor wir jedoch über sein Drei-in-einem-Wirtshauskonzept sprechen, will der Chef unbedingt von seinem jüngsten Projekt erzählen: „Hanf ist das neue Ding! Wenn Daniel Humm vom Eleven Madison Park jetzt einen auf vegan macht, mache ich jetzt auf Hanf. Hanf ist unschlagbar in Sachen Nachhaltigkeit, CO_2-Bilanz, Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren, Papierherstellung, Kleidung usw. Ich schreibe gerade an einem Hanf-Kochbuch zusammen mit dem Gastrosophen Dr. Nikolai Wojtko."

Da gibt's doch schon etwas Ähnliches, Denis, werfe ich ein: Zwei junge Frauen, die mit Cannabis kochen und backen *(Cannabis Food, at Verlag)*. Nein, nein: „Ich spreche von gehobenem Gourmetniveau. Es wird ein Lehrbuch mit Rezepten zum Backen und Kochen und richtet sich an Profis und interessierte Foodies."

Küchenparty zum Restart: Kleinknecht freut sich über den Besuch seines Mentors Otto Koch

Hanf-Eis und Hanfnuss-Gin

Und was kann man mit Hanf so machen? „Ich habe einen Mutter-Apfelessig, den ich mit Hanfnuss, Saat und Schale versetze. Oder ich extrahiere vom Hanfgrün das Chlorophyll und verwende es wie Petersilie. Es schmeckt grasig-nussig und ergibt eine tolle Kräuterbutter. Gerade habe ich einen Hanfnuss-Gin entwickelt..." Ja, aber was sagen Deine Gäste dazu? Du führst immerhin ein traditionelles Gasthaus, wie kommt der Hanf auf eine bayerisch-gutbürgerliche Speisekarte? Kleinknecht zählt auf: Krusten, Eis, Sorbet, Dessertsaucen, Suppen, Hanfnussknödel, Gnocchi, Brot, Dressings, Öl. Ganz normal in die Karte integriert.

Was uns zum bereits erwähnten Wirtshauskonzept führt: ein Gastraum, drei Speisekarten. Der Heinzinger bietet seinen Gästen unter der Rubrik Wirtshausklassiker etwa Kasspatzen mit Bergkas, Almschnitzel mit Gewürzbrot-Panade, Kälberne Krautwickel, „artgerechtes" Wiener Schnitzel vom Kalb oder eine 48 Stunden geschmorte Schulter von der Allgäuer Färse. Spannender sind die besonderen Schmankerln, etwa der gebackene Schweinskopf vom Cornwall-Schwein, die geeiste

Die gute Stube im Heinzinger, momentan im Corona-Modus. Und draußen wartet der schöne Hofbräu-Garten

Fotos: Gasthof Heinzinger

Gurkensuppe mit Tatar vom Saibling, die Blutwurst im Hanfnussmantel, die Hanfmaultaschen mit Lammfüllung oder gar das Filet vom Stör mit Blumenkohl und das Beuscherl vom Weideschuss-Galloway. Und donnerstags gibt's frische Dampfnudeln!

Die zweite Speisekarte präsentiert das Fünf-Gänge-Gourmetmenü für schmale 75 Euro, zuletzt Ende Juli mit Demeter-Tomaten und gebratenem Ziegenkäse, geeistem Radieserl-Joghurtschaum, Blaumohn-Gnocchi zum Saibling, Charolaisfilet mit Hanfkruste und Sellerie sowie Rhabarber zum Dessert. Auf die einzelnen Produkte und ihre regionalen Erzeuger kommen wir noch zu sprechen. Überflüssig jedoch zu erwähnen, dass der Chef ganz nach der Nose-to-Tail- und Flower-to-Root-Philosophie auf die ganzheitliche Verwertung von Tieren und Pflanzen setzt.

Edelfisch vom Birnbaum

Dazu gesellen sich drittens „Steaks der Extraklasse", wie nicht nur Kleinknecht meint –handgeschnittenes Beef Tatar, Entrecôte vom australischen Wagyu, 21 Tage trocken gereiftes Tomahawk vom Emsrind aus dem Reifeschrank oder auch ein Kotelett vom Wollschwein. Dafür hat das englische Lifestyle-Magazin LUXlife den oberbayerischen Gasthof zum „Steakhouse of the Year 2020" ausgerufen.

Einen gewissen Glamourfaktor kann man dem Haus und seinem Wirt eh nicht absprechen: Die Restart-Küchenparty Anfang Juli lockte das Who is Who der Branche von Kochlegende Otto Koch bis Green Chefs-Mastermind Jan-Patrick Timmer und von Kochbuchautor Nikolai Wojtko bis Lohberger-Geschäftsführer Reinhard Hanusch nach Rottbach. Das muntere Treiben nötig- ▸

MEIKO
The clean solution

Aus ihr schöpfen wir seit über 90 Jahren und unterstützen mit unseren Produkten aus der Medizin- und Spültechnik unsere Kunden. Wir tun alles, um Sie und Ihre Kollegen mit unserer Technik für sichere Hygiene zu unterstützen. Unser Service ist immer für Sie da. MEIKO macht Hygiene möglich.

www.meiko.de/hygiene

te die Gazetten vom Merkur über Falstaff bis zur Süddeutschen zur (Gast-)Hofberichterstattung. Gefeiert wurden auch Umbau und Renovierung – Kleinknecht und sein Team nutzten die Coronazeit und nun steht da eine maßgefertigte Lohberger-Küche vom Feinsten.

Glaube aber niemand, Denis Michael Kleinknecht sei ein Promiwirt und sonst sei da nix. Er mag ein Schlitzohr sein, ein bayerisches, wenn er grinsend erzählt, dass er zwar ein Steakhouse of the Year führe, aber trotzdem einen Veganerstammtisch in seinem Haus beherberge. „Die müssen dann aber am Dry Ager vorbei!" Und stellt sich breitbeinig auf die Seite dieser Leute: „Veganismus ist keine Form der Ernährung, sondern eine Form des Protests. Und das unterstütze ich." So wie er eben auch seine regionalen Produzenten und Zulieferer unterstützt, im aufgeklärten Eigeninteresse und mit dem Blick für das große Ganze. Selbstverständlich nennt er seine Lieferanten auf der Speisekarte, und dann steht etwa beim Fisch der Name „Birnbaum" dabei, weil Nikolai Birnbaum im nahen Epfenhausen eine nachhaltige Fischzucht betreibt und Saibling, Forelle, Huchen, Karpfen und Stör für die Sterneküche züchtet. Wobei „Lieferant" fast der falsche Begriff ist – Kleinknecht ist überwiegend Selbstabholer.

96 Lieferanten, 1 Praktikant

Kleinknecht hat 96 Lieferanten, mittlerweile leistet er sich einen Praktikanten, der die Liste verwaltet. Heggmeiers Geflügelhof in Oberlappach steht darauf sowie der Nebenerwerbslandwirt und Jäger Ludwig Huber, der Galloways hält. Von Manfred Vogl vom Paartaler Voglhof in Pessenburgheim kommen Wollschweine und Paartaler Landschweine – Cornwall-Schweine, die der Züchter aus Südengland geholt hat und die natürlich ganzjährig auf der Weide stehen. Bei solchen sauberen regionalen Lebensmitteln gerät Küchenchef Kleinknecht ins Schwärmen, und als Fleischexperte ist er auch für den fachgerechten Weideschuss aus fünf Metern Höhe und 15 Metern Entfernung, wie er im Landkreis Fürstenfeldbruck praktiziert werden darf. Da ist ein Veterinär dabei, das geschossene Tier wird gleich an den Traktor gehängt und gestochen, dann kommt es 14 Tage in den Kühlraum. Kleinknecht nimmt immer gleich ein halbes Tier und verwendet auch die Innereien komplett: „Neulich habe ich Wiener Salonbeuschel *(Ragout aus Herz und Lunge; d. Red.)* für 24,90 Euro auf die Karte gesetzt, da kommen schon Rückfragen nach dem Preis." Kleinknecht zerlegt selbst, aber anders als gelernte Metzger oder Jäger zerlegen würden. Er hat sich seine Cuts selbst beigebracht, offenbar mit Erfolg.

Denis Kleinknecht arbeitet im Vorstand der Green Chefs mit und ist – als sei der Job im Heinzinger nicht genug – auch als Berater tätig: „Ich erarbeite neue, nachhaltige Konzepte für Gastronomen und helfe dabei, bestehende Konzepte zu verfeinern, umzubauen und nachhaltiger zu machen. Zudem coache ich Gastronomen in Sachen Küche und Einkauf – etwa, wie man Verhandlungen mit kleinen Produzenten führt oder Produzentenakquise betreibt. Über mein Netzwerk kann ich aber auch die komplette Bandbreite von Sanierung (Insolvenzvermeidung) bis Serviceschulungen und Hotellerie anbieten."

Soll uns alles recht sein – solange der Chef darüber die Krautwickel und die Hanfmaultaschen nicht vergisst... ■

PROFILE

- Der Gasthof Heinzinger oder kurz Der Heinzinger besteht seit 1392
- Pächter und Küchenchef ist Denis M. Kleinknecht
- Kleinknecht ist Mitglied der Green Chefs, der Slow Food Chef Alliance und Partner der Euro-Toques
- Gasthof-Konzept: eine Stube, drei Speisekarten
- Geboten wird bodenständige bayerische Küche mit dem gewissen Etwas sowie ein Gourmetmenü *(Beispiele dafür in der oberen Bildreihe: Krosse Ente, Schweinshaxe 2.0, Goldforelle, Tatar, Strudel)*
- Die Steakhouse-Karte *(Bilder unten rechts)* machte das Haus zum „Steakhouse of the Year 2020"
- Der Chef steht für eine nachhaltige, regionale Ausrichtung der Speisekarte und arbeitet mit einer Fülle regionaler Erzeuger und Lieferanten zusammen
- Vollständige Verwertung von Tieren und Pflanzen
- Während der Coronazeit Umbau und Renovierung 2020/21, u.a. neue Küche von Lohberger *(siehe großes Bild auf dieser Seite)*
- **www.gasthof-heinzinger.de**

DICK
Traditionsmarke der Profis

TYPISCH F. DICK!
Messer – so individuell wie der Mensch

Finden Sie einen Händler in Ihrer Nähe:
www.dick.de/haendler

www.dick.de
Messer . Werkzeuge
Wetzstähle . Schleifmaschinen