



HOSTELLERIE DES CHÂTEAUX



Wer an der Mairie von Ottrott vorbei der schmalen Straße immer bergauf folgt, landet im Paradies von Sabine und Ernest Schaetzel. Die „Hostellerie des Châteaux“ ist ein wahres Kleinod, ein dunkelrotes Fachwerkhaus mit knallgelben Fensterläden. In den 70er Jahren hat das Ehepaar den Jahrhunderte alten Familienbesitz zu einer Nobelherberge umgebaut. Einst hatte hier der Ortspriester in den unruhigen Zeiten der französischen Revolution die Gebeine der heiligen Odilie im Keller versteckt. Heute erholen sich in dem historischen Gebäude Gäste aus ganz Europa. Erholung wird groß geschrieben. Wenn man morgens aufsteht und aus dem Fenster schaut, kann man den Blick über die Dächer und die Rheinebene genießen, und abends leuchten in der Ferne die Lichter von Straßburg, das nur ganze 30 Kilometer entfernt liegt. Es ist diese Mischung aus elsässischer Gemütlichkeit, ländlicher Rustikalität mit allem erdenklichen Komfort, der das Haus so attraktiv macht. Holzvertäfelungen aus Vogesentanne, alte Steinmauern, bunte Fensterverglasungen und ein Kamin im Salon gestalten

das Ambiente so anheimelnd. Doch die „Hostellerie des Châteaux“ ist weit entfernt von verstaubter Dorf-Atmosphäre. Die Konferenzräume sind mit modernster Technik ausgestattet, in den individuell einrichteten Hotelzimmern stehen Musikanlagen bereit, und für Kinder gibt es Videospiele. Geschäftsleute kommen hierher, um Seminare abzuhalten, während Familien den kinderfreundlichen Service genießen. Als der französische Gourmet-Experte Marc de Champéard das Haus entdeckt, kürt er Sabine Schaetzel zur besten Hotel-Frau Frankreichs. Nicht zu unrecht – sie hat ein Auge auf alles. Ihr Mann kümmert sich indes um die kulinarische Seite und macht Ottrott zu einem Ziel für Feinschmecker. Ernest Schaetzel vereint die gehobene Küche mit regionalen Spezialitäten. Wildspezialitäten, Beeren und frische Kräuter, die direkt im umliegenden Wald gejagt und gesammelt werden, verarbeitet er zu köstlichen Gerichten. Aber auch Munsterkäse mit Kümmel-Crème und Kalbsniere in elsässischer Senfsauce finden sich auf der Speisekarte. Der Meister der Küche hat sein Handwerk in der Schweiz und im

Hostellerie des Châteaux S.A.
Sabine und Ernest Schaetzel

11, Rue des Châteaux
F-67530 Ottrott

Telefon: 00 33(0)388/48 14 14
Telefax: 00 33(0)388/95 95 20



„Armes des France“ gelernt. Seine Spezialität sind Fischgerichte aller Art, die er sehr ideenreich zubereitet. Gebratene Jacobs-Muscheln werden in Fenchel und Vanille-Öl serviert. Warme Austern kombiniert er mit Quark-Gnocchis und Zitronen-Bouillon. Doch nicht nur zum Ausspannen und Essen kommen die Gäste hierher. Die Umgebung der „Hostellerie des Châteaux“ ist ein wahres Wanderparadies, umgeben von alten Schlossruinen. Wer mag, kann den Mont St. Odile besteigen und dort die große mittelalterliche Klosteranlage besichtigen. Ein Spazierweg führt auch an der Heidenmauer aus dem 9. Jahrhundert entlang. Hier treffen eben Geschichte und Natur, Gastfreundlichkeit und Gaumenfreuden aufeinander.



Rehbraten auf Honig und Zart-Bitter-Schokolade, mit Waldpilzen und Spätzle

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Rehbraten: 180 g Pfifferlinge,
180 g Steinpilze, 75 g Butter,
Salz und Pfeffer,
800 g Rehfilet, in 8 Stücke geschnitten,
80 cl fertigen Wildfond, 15 g Honig,
10 g extra bittere Schokolade,
Für die Spätzle: 750 g Mehl, 1 TI Salz,
2 El Wasser, 2 Eier
Für die Dekoration: 2 El Preiselbeeren,
Petersilie, frischer Thymian

Zubereitung

Pfifferlinge und Steinpilze putzen und in dünne Scheiben schneiden. Etwa 10 Min. in wenig zerlassener Butter andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Rehstücke in Butter etwa 5 Min. anbraten. Die Rehstücke aus der Pfanne entnehmen und anschließend den Wildfond in

der Bratpfanne zerlassen. Den Wildfond bis zur Hälfte reduzieren, dann bei niedriger Flamme den Honig sowie die Schokolade hinzufügen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abschließend ein kleines Stück Butter dazugeben.

Um die Spätzle zuzubereiten, Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken, Salz, Wasser und Eier hinein geben. Von der Mitte her einen glatten Teig rühren, 30 Min. quellen lassen. Wasser mit Salz in einem großen Topf aufkochen. Spätzleteig portionsweise auf einem mit kaltem Wasser abgespülten Spätzlebrett glatt streichen. Mit dem Messer Spätzle in das kochende Wasser schaben und 5 Min. kochen lassen. Hin und wieder umrühren. Wenn die Spätzle an die Oberfläche steigen, sind sie gar. Jeden Teller mit 2 Rehfiletstücken, Pilzen, Preiselbeeren, Petersilie und Thymian garnieren. Die Sauce und die Spätzle jeweils separat in einer Schale servieren.