

## DER QUERI-WIRT IN FRIEDING

## Hier schmeckt man die Heimat

Immer freitags schauen wir im Wechsel Wirten und Hobbyköchen über die Schulter. Heute sind wir zu Gast beim Queri in Frieding, dessen Wirt Hans Martin Bauer eine eigene Bio-Anguszucht betreibt.

VON CLAUDIA MUSCHIO

Das Ritual hat mittlerweile Tradition: Wenn der Ruf nach „Horst!“ ertönt, setzen sich die Massen in Bewegung. Gut eine Tonne geballtes Lebendgewicht stampft freudig blökend über die Weide in Drößling (Landkreis Starnberg), um sich von Hans Martin Bauer den Kopf schrubbeln zu lassen. Horst, der Angus-Zuchtstier, hat ein Traumleben. Den ganzen Tag auf der Wiese (zumindest im Sommer) umgeben von lauter Angus-Kühen, die nur darauf warten, von ihm begattet zu werden.

Die Angus-Zucht gehört zum Oberen Wirt „Zum Queri“ in Frieding bei Andechs. Ein Traditionslokal, wie der Name schon andeutet. Der bayerische Heimatdichter und Schriftsteller Georg Queri wurde in dem Haus, seine Eltern betrieben seinerzeit den Gasthof, geboren. Queri ist deshalb auch allgegenwärtig. Vor dem Eingang steht eine Statue, an der Hauswand prangt eine Erinnerungstafel, im Lokal werden seine Bücher und CDs verkauft, und sogar ein eigenes Zimmer ist dem ehemaligen Chefredakteur des „Starnberger Land- und Seeboten“ gewidmet. Das Andenken an den Queri will man hier – zum Beispiel mit Lesungen – aufrechterhalten. „Früher waren seine Werke verpönt. Heute ist man froh zu wissen, wie die Menschen vor 100 Jahren an den Stammtischen gesprochen haben“, sagt Hans Martin Bauer.

Doch nicht nur in der Queri-Stube zeigt das Gasthaus mit angeschlossenem Hotel viel Liebe zum Detail. Und die hat vor etwa 15 Jahren Hans Martin Bauers Vater Anton, seines Zeichens Landwirt in Drößling, auf dessen Weiden die Angus-Rinder stehen, bewiesen. Er hatte durch Zufall erfahren, dass der alte Gasthof (400 Jahre ist er bestimmt alt, aber genau weiß man's nicht“, sagt Hans Mar-



Herr und Horst! Der Angus-Zuchtstier holt sich bei Hans Martin Bauer seine Streicheleinheiten.

FOTOS: OLIVER BODMER



Nicole Rosemann und Hans Martin Bauer mit dem Queri.



Bauers Vater Anton hat den Gasthof liebevoll renoviert.

tin Bauer) zum Verkauf steht. Und dann zwei Jahre lang aufwändig und liebevoll renoviert. Auch wenn ihn so mancher damals für verrückt gehalten hat. Der Obere Wirt liegt versteckt im kleinen Dorf Frieding. Zufällig kommt hier keiner vorbei. Doch dann, als alles fertig war, hat Bauer selbst seine Kritiker zu Lobeshymnen hingerissen. „Dann waren alle ein bisschen stolz auf den schönen Gasthof.“

Der wurde dann erst mal

zehn Jahre verpachtet. Zehn Jahre, die Hans Martin nutzte, um Erfahrungen zu sammeln. Der junge Mann, damals 19, ging auf „Wanderschaft in die Welt“, sammelte Erfahrungen beim Roiderer in Straßlach oder bei Dallmayr und Inselkammer in München.

Anschließend übernahm er den elterlichen Gasthof. Gemeinsam mit seiner Lebensgefährtin Nicole Rosemann aus Köln. Die junge Wirtin hat auch als Rheinländerin

längst die Herzen ihrer Gäste erobert. „Auch wenn man mich am Anfang schon auf die Probe gestellt hat und extra so bayerisch gesprochen hat, dass ich gar nichts verstanden habe.“

Das mit dem Verstehen klappt mittlerweile und generell ist dem jungen Wirtepaar der Kontakt zu seinen Gästen sehr wichtig. Immer wieder gehen sie von Tisch zu Tisch und fragen, wie es den Gästen schmeckt. „Wir sind immer offen für Lob und Kritik.“

Denn nur dann, so Bauer, könne man immer besser werden. „Uns ist es wichtig, dass die Gäste zufrieden nach Hause gehen und zufrieden wiederkommen.“ Mittlerweile lebt das Lokal stark von Mund-zu-Mund-Propaganda. Und falls mal jemand bemängeln sollte, dass die Speisen beim Queri zu wenig gesalzen sind: „Wir salzen mit Absicht nicht zu stark, da viele Gäste da auch aufpassen müssen. Und nachsalzen kann jeder zur Not auch noch

selbst mit den Mühlen auf dem Tisch.“

Neben dem Service und dem Ambiente schätzen die Gäste beim Queri vor allem die gute Fleischqualität. Neben den Angus-Rindern, die Bauer auf dem elterlichen Hof selbst schlachtet, bezieht er seine Ware von zwei Metzgermännern aus Pöcking und Murnau. Der Renner bei den Gästen sind aber ohne Zweifel die Spezialitäten vom Angus-Rind. Je nach Schlachtung gibt es davon aber nicht immer alles auf der Karte. Bei unserem Besuch gab es die Innereien, in der übernächsten Woche sind dann die Steaks dran. Kälber allerdings schlachtet Bauer nicht. „Die dürfen bei uns mindestens ein Jahr bei ihren Müttern auf der Weide bleiben.“

Auch bei seinen anderen Produkten setzt Bauer stark auf saisonale Produkte und Waren aus der Region. Immer wieder bekommt er beispielsweise Schwammerl von Sammlern angeboten oder Wild von Jägern aus der Umgebung. Und sein Bier bezieht er – auch der Umwelt zuliebe – vom benachbarten Kloster Andechs und aus Maisach – auch wenn das vielleicht ein paar Cent mehr kostet als andere Biere. „Ich brauch aber kein Bier vom Tegernsee kommen lassen, das fährt ja auch wieder nur eine Stunde länger durch die Gegend.“

Bei seinen Gerichten, die Bauer als Leiter der Küche selbst zusammenstellt, setzt er wie beim restlichen Konzept seines Gasthofes auf Bodenständigkeit. Bloß nicht zu viel Schnickschnack. Das Sülzenrezept stammt noch von seinem Großvater, dem Gustl Bader, einem über die Landkreisgrenzen hinaus bekannten Metzgermeister aus Starnberg, der seinerzeit die ersten Angusmutterkühe nach Drößling brachte. Kürzlich aber hatte Bauer auch mal was Exotisches auf der Karte. „Da hatte mir ein Fischer Flusskrebse angeboten. Da konnte ich einfach nicht nein sagen.“

Generell sei aber die Bewahrung der Tradition seine Stärke, und das ist es, worauf es ihm ankommt, sagt Bauer. Und, was seine Gäste zu schätzen wissen: „Sonntagsmorgens und zu großen Familienfeiern geht man eben gerne ins bayerische Wirtshaus.“ Und das, sagt Bauer, „ist auch gut so“.

## Das Rezept für Tafelspitz-Sülze (nach Gustl Bader) und für böhmischen Rahmbraten

## Tafelspitz-Sülze nach Gustl Baders Rezept

**Zutaten** (für zwei mittelgroße Sülzen, etwa 6-8 Portionen): 1 Lorbeerblatt, 1 Liter Rinderbrühe, 8 cl Altmeisteressig, 3 cl Portwein, 1 cl Weinbrand, 100 g Gelatinepulver, Salz, Pfeffer, 0,8 kg Tafelspitz gekocht, 300 g blanchierte gemischte Gemüsestreifen (Karotten, Petersilienwurzel, Sellerie).

**Zubereitung:** Brühe, Lorbeerblatt, Pfeffer, Essig und Portwein aufkochen, Gelatinepulver einrühren und vom Herd nehmen. Eine Aluform (1,5 l) oder Kastenbackform mit Sülzstand ein wenig belegen, dann mit Tafelspitzscheiben auslegen, Gemüsestreifen zugeben und wie-



Hans Martin Bauer beim Anrichten der Tafelspitz-Sülze nach Großvaters Rezept.

der mit Sülzstand auffüllen usw. Die Sülze für ca. 3 Stunden erkalten lassen und nochmals eine Schicht Sülzstand aufgeben. Mit der zweiten Form wiederholen. Pro Aluform: 150 Gramm Gemüsestreifen, 500 ml Sülzstand, 400 g geschnittener Tafelspitz.

## Böhmischer Rahmbraten

**Zutaten** (für 4 Portionen): 1 kg Rindfleisch oder Angusrind, z. B. Rinderbug-

oder Semmerrolle, 70 g Karotten, 100 g Sellerie, 200 g Zwiebeln, 1 gehäufte Teelöffel Tomatenmark, 8 cl Rotwein, 4 cl Orangensaft, 0,5 l Rinderbrühe (am besten hausgemacht), 1 Lorbeerblatt, 1 Pimentkorn, 4 zermorserte Wacholderbeeren, Pfeffer, Zucker, Salz, 30 g Butter, 0,1 l Sahne, einen Spritzer Zitronensaft.

**Zubereitung:** Fleisch im Topf rundherum anbraten und herausnehmen. Sellerie und Zwiebeln im gleichen Topf an-

schwitzen, etwas später die Karotten zugeben, dann Tomatenmark zugeben und kurz anrösten lassen. Mit Rotwein ablöschen, Orangensaft zugeben sowie die Nachbrühen und das angebratene Fleisch. Die Gewürze, Lorbeerblatt, Piment, Wacholderbeeren, Pfeffer und Salz zugeben und langsam köcheln lassen für ca. 2 Stunden. Das weiche Fleisch beiseite stellen, die Soße gut passieren, die Butter einrühren und die Sahne zugeben, kurz aufkochen lassen. Mit Salz, weißem Pfeffer, Zucker und Zitrone abschmecken und mit Knödeln servieren.

## Weitere Rezepte

finden Sie unter [www.merkur-online.de/unsere-wirte](http://www.merkur-online.de/unsere-wirte)



Tafelspitz-Sülze



Böhmischer Rahmbraten



## So kommt man hin

Georg-Queri-Ring 9, 82346 Andechs-Frieding, 08152-91830, [www.queri.de](http://www.queri.de), E-Mail: [info@queri.de](mailto:info@queri.de). Öffnungszeiten: Montag: 17-24 Uhr, Dienstag bis Sonntag und feiertags: 10-24 Uhr. Durchgehend warme Küche, Reservierung empfohlen! Neben den Gasträumen gibt es einen Biergarten mit 150 Plätzen und einen Gewölbekeller mit 20 Plätzen. Veranstaltungen bis 100 Personen möglich. Anfahrt: Aus München kommt man über die A 95 bis Starnberg, anschließend in Richtung Herrsching. Von Süden kommend von der B 2 ebenfalls nach Herrsching abbiegen und der Wegweisung nach Starnberg folgen. Jeweils etwa nach der Hälfte der Strecke zweigt die Straße ab nach Frieding.