

Im historischen Amtskeller in Ersingen serviert Christian Frey seinen Gästen Variationen aus der klassischen italienischen und französischen Küche, aber auch einen schwäbischen Rostbraten. Besondere Spezialität des Amtskeller-Wirts sind aber seine Weine.

Die sämige Kürbissuppe mit dem dunklen Muster aus Kürbiskernöl duftet leicht nach Ingwer und Orangen, das zart gebratene Zanderfilet liegt unter einer Decke von krossem Kartoffelstroh auf mit Creme fraiche angereichertem würzigem Sauerkraut. Was sich hier duftend auf dem Teller präsentiert, weist sich im „Amtskeller“ in Ersingen bereits auf der Speisekarte als Ambition des Eigentümers und Restaurantbetreibers aus: Christian Frey hegt eine tiefe Liebe zu Elsass, Burgund, Umbrien und Piemont. Wohlgemerkt nicht nur eine kulinarische Liebe – aber eben auch. Wobei kulinarisch ebenso das umfasst, was nach Freys Worten „gewissermaßen der Türöffner zur Seele einer Region und ihren Menschen ist“ – den Wein. Und damit jeder die edlen Tropfen, die Frey höchst eigenhändig von Winzern holt, kosten kann, öffnet er selbst Flaschen mit Spitzenweinen, um sie als offenen Wein im Glas anzubieten.



Frey ist der Mittelpunkt des Hauses, der „Patron“, wie die Franzosen liebevoll solche mit Herz und Hand in ihrer Gastwirtschaft aufgehenden Persönlichkeiten nennen. Die führen allerdings auch in Frankreich mitunter ein strenges Regiment, ein bisschen davon hat Frey sich in den Amtskeller herüber geholt. „Dass Gäste Gerichte umstellen, das dulde ich nicht. Das ist doch alles aufeinander abgestimmt“, sagt er und stellt sich bei Wünschen nach Pommes zum Coq au vin quer. Verkraften das die Gäste? „Aber sicher, das kommt gut an“, meint Frey und versichert: „Das soll nicht arrogant sein, aber Gerichte sind Kompositionen, die dann nicht mehr passen“.



„Ich habe mich auf meine Verantwortung für das Objekt besonnen und bin ins kalte Wasser gesprungen.“

Eigentlich war es nie eine Option, dass Frey den Amtskeller selber führt. Als er 1992 das wunderschöne Fachwerkhaus mit Sitzplätzen draußen und einem riesigen Gewölbekeller für Feste und heutige „Rittermahl“ im Ortskern kaufte, da hat er sich im ersten Stock sein Planungsbüro eingerichtet und die Gaststätte verpachtet. Die Umstände waren dann so, dass er 2010 „im fliegenden Wechsel“ das Restaurant selbst übernahm: „Ich habe mich auf meine Verantwortung für das Objekt besonnen und bin ins kalte Wasser gesprungen“. Heute ist er mit Leib und Seele dabei: „Ich habe mein Hobby zum Beruf gemacht. Das ist das reine Vergnügen“. Immer an seiner Seite ist seine Lebenspartnerin Katharina Niedballa: „Ohne sie wäre das alles hier nicht möglich, das funktioniert nur zusammen“.



„ ... gewissermaßen der Türöffner zur Seele einer Region und ihren Menschen.“



Ein „Patron“ auf kulinarischer Entdeckungsreise

Verkosten kann man nicht nur die Weine, sondern auch das sortenreine Olivenöl, das aus Umbrien kommt. Wer möchte, dem reicht er gerne eine kleine Schale mit Öl und dazu Varianten von frischem Landbrot. Ein wenig grobes Salz aus der Salzmühle darüber - mancher verweilt recht lange bei dieser ungeplanten Vorspeise. Und erfährt, dass das typisch italienische Öl von zwei Kämpfelbacher Auswanderern gepresst wird, die sich mit ihrem Extra Vergine erfolgreich einen Namen gemacht haben. Christian Frey ist sowohl Interesse als auch langes Verweilen beim Verkosten recht, er hat, wie gesagt, Ambitionen. Im Amtskeller wird eine frische Küche propagiert, mit hochwertigen Zutaten und vielen Anleihen von klassischen italienischen und französischen Vorbildern. „Esskultur“ ist etwas, was Frey schätzt und gerne weitergeben möchte. „Das habe ich schon mit der Muttermilch eingesogen“, lacht er und verweist auf eine lange Liebe zu hervorragendem Essen. Kompliziert muss es nicht sein, auch einfachere

*„Esskultur habe ich schon mit
der Muttermilch eingesogen.“*

Rezepte wie das klassische französische Coq au vin – natürlich kommen die Hühner für den Amtskeller aus dem Bresse – haben es Frey angetan. Als Beruf gelernt hat er das nicht – Frey ist so eine Art kreativer Autodidakt, dessen eigentliches Metier die Bauplanung ist. Deswegen hat er auch einen Koch gesucht und einen engen Mitstreiter gefunden. Dem gibt er sozusagen die Marschrichtung vor und entwickelt mit Begeisterung eigene Rezepte. Immer wieder etwas Besonderes muss es sein, er experimentiert genauso gerne, wie er auf kulinarische Entdeckungsreise geht – übrigens auch in der Region.





Weil Frey Ambitionen hat – auch die, anderen zu zeigen, wo italienische und französische Weine und Zutaten herkommen – organisiert er Wein- und Kulturreisen. Die sind, bekennt er, durchaus nicht nur anregend, sondern auch schon mal anstrengend, weil er gerne viel ins Programm packt. Einen Tag Rom beispielsweise. Da kennt er sich aus: „Das ist für mich ein Heimspiel. Ich habe da in Mittelitalien ein wunderbares Netzwerk“. Und überhaupt: „Rom ist das Geschichtsbuch schlechthin“.



*„Ich habe mein Hobby zum Beruf gemacht.
Das ist das reine Vergnügen.“*

Geschichte hat er auch im heimischen Amtskeller immer vor Augen. Das 1634 erstmals erwähnte „Amtskellereigebäude“ war bis 1803 im Besitz des Klosters Frauenalb, wurde dann in Badischen Staatsbesitz übernommen. 1983 bis 1985, kurz vor dem Verfall stehend, wurde der Amtskeller originalgetreu wieder aufgebaut und als schöner Landgasthof von verschiedenen Pächtern weitergeführt. Jetzt ist er in sicheren und festen Händen. Und zu den Traditionen der Region gesellen sich neue Ideen: „Wir setzen auf eine Auswahl an Gerichten, die man nicht an jeder Straßenecke bekommt“, sagt Frey und zieht genüsslich den Duft des Roten ein, der in seinem Glas schwingt.

Text: Gabriele Meyer
Fotos: Thomas Rebel

