



Text: Pascal Cames Foto: Jigal Fichtner

# Im Knast geht's ans Eingemachte



EINGEMACHTES KALBSFLEISCH: LEIBSPEISE MIT JAN MAXHEIM VOM RESTAURANT WASSER & BROT IM HOTEL LIBERTY, OFFENBURG

Erst wenn eine Stadt ein Gefängnis hat, ist sie eine richtige Stadt. In Offenburg war man schon immer ein bisschen (verschämt) stolz auf das „Café Viereck“ in der Grabenallee. Lahr hat kein Gefängnis... Neuerdings ist man auf etwas anderes ganz stolz und das ist das Hotel Liberty mit seinem Restaurant „Wasser & Brot“, das Zeitschriften wie der Feinschmecker zum jauchzen bringt. „Freiwillig ins Gefängnis? Mit Vergnügen!“

Der zwischen 1843 und 1849 erbaute Sandsteinklotz war früher von erdrückender Enge. Die Türen der „Villa Hübsch“ waren so schmal, dass nur Hungerkünstler problemlos durchkamen, die Fenster waren Schlitze, die Toiletten nicht der Rede wert und das Essen ein Fraß mit Schwarzbrot. Heute ist alles anderes, die Zellen wurden zu Zimmern und Suiten verwandelt und das Interieur ist mit Mobiliar vom Feinsten ausgestattet. Hier könnte auch eine Dependance des Vitra Museums sein. Die klaustrophobische Enge wurde mit einem Höher! Weiter! Besser! ausgetrieben. In Leuchtschrift steht auf den alten Steinen: „Liberty is the key to feel free“ (Freiheit ist der Schlüssel um sich frei zu fühlen.) Und das Essen ist auch ein Fest!

Dafür verantwortlich ist Jan Maxheim (52), der ein sportlicher und markanter Typ ist. Manchmal fährt der Küchenmeister die Strecke von seinem Wohnort Baden-Baden nach Offenburg mit dem selbstgebauten Rennrad. Die Tätowierung ist nach einer Zeichnung seiner Mutter und zeigt sein Sternbild Skorpion. Jan Maxheim kann auf einige Stationen zurückblicken, so zum Beispiel Jörg Müller auf Sylt, in Locarno kochte er im La Palma au Lac, dem ersten Frontcooking Restaurant der Schweiz. In Offenburg wird das auch Programm sein. Die Speisekarte lebt die kulinarische Vielfalt, man findet Ceviche von der Eismeerlachsforelle und eine Sous-vide gegarte Ochsenbrust, aber auch ein Rib-Eye Nebraska Greater Omaha Dry Aged Steak. Viel mehr und viel besser geht Fleischeslust nicht. 400 Gramm! Wenn er vom Essen spricht, dann schwärmt er von Schönheit des Essens. Jeder Teller hat eine künstlerische Note. Für die Leibspeise hat er sich Eingemachtes Kalbsfleisch

ausgesucht. Warum? „Weil es lecker ist!“, sagt er mit rauchiger Stimme. Für die kalte Jahreszeit will er weitere Klassiker der Badischen Küche auftischen, wie zum geschmorte Ochsenbäckchen. Dafür würde er „einen kräftigen Roten“ wählen (er liebt Rotweine), aber für das Kalbsfleisch natürlich einen Weißen. „Nehmen Sie einen Weißburgunder oder einen Riesling!“ Einer wie Jan Maxheim, weiß natürlich was passt und was nicht.

WASSER & BROT | HOTEL LIBERTY | Grabenallee 8 | 77652 Offenburg  
Tel. 07 81 / 28 95 30 00 | [www.hotel-liberty.de](http://www.hotel-liberty.de)

## Eingemachtes Kalbsfleisch

### ZUTATEN (4 PERSONEN):

800 g Kalbfleisch (Hals oder Schulter), 1 Bund Suppengemüse, ca. 1,5 Liter Wasser, Salz, 1 Zitronenscheibe  
**Für die helle Soße:** ca. 30 g Butter, ca. 2 EL Mehl (40 g), 100 ml trockener Weißwein, Kalbfleischbrühe nach Bedarf, 50 ml Schlagsahne, Salz, Muskatnuss, weißer Pfeffer, etwas Zitronensaft, nach Wunsch ein Eidotter, Petersilie zum Bestreuen

### ZUBEREITUNG:

Kalbsfleisch am Abend zuvor in kochendem, gesalzenem Wasser mit Suppengemüse und einer Zitronenscheibe gut weich kochen. Das Fleisch in der Brühe auskühlen lassen. Für die Soße das vorgekochte Fleisch grob würfeln. Butter in Topf oder tiefer Pfanne schmelzen, Mehl einrühren und eine helle Mehlschwitze zubereiten. Danach den Topf sofort von der Kochstelle nehmen. Die Mehlschwitze mit etwas kalter Kalbsbrühe ablöschen und mit Schneebesen oder Rührlöffel gründlich umrühren, damit sich keine Klümpchen bilden. Den Topf wieder auf die Herdplatte stellen und unter Rühren aufkochen lassen. Wein, Salz, etwas Zitronensaft, evtl. Muskatnuss und weißen Pfeffer hinzu geben und die Soße 8 bis 10 Minuten köcheln lassen, damit sich der Mehlgeschmack in der Soße etwas verflüchtigt. Zuvor das Fleisch in die Soße geben, damit es gut erwärmt wird. Sachte umrühren und solange Brühe dazugeben, bis Soße sämig genug ist. Evtl. nachwürzen und mit Sahne verfeinern.

**Beilagen:** Spätzle, Rote Beete, Salat

**WEINEMPFEHLUNG:** Oberkircher Winzer, Vinum Nobile, Weißer Burgunder, Qualitätswein trocken