

Der Meisterschüler mit seinem hochdekorierten Lehrmeister: Patron und Küchenchef Denis Michael Kleinknecht aus dem „Gasthof Heinzinger“ mit Kochlegende Otto Koch (Le Gourmet, München). Zwei, die sich schätzen und gegenseitig inspirieren.

FOTO MIT OTTO KOCH, PETER GREPPAYR



Gasthof Heinzinger, Tafernwirtschaft – Gourmetrestaurant – Steakhaus, Maisach

Das „Gourmet-Wirtshaus“ des Denis Michael Kleinknecht

Abseits einschlägiger kulinarischer Pfade liegt die Tafernwirtschaft aus dem Jahre 1389 im Pfarrdorf Rottbach im Landkreis Fürstentum. Was in heimeliger Gemütlichkeit auf Tische und Teller kommt, ist bestes Kochhandwerk im Einklang mit nachhaltig produzierten Lebensmitteln. Was der Otto-Koch-Schüler Kleinknecht an kreativer Heimatküche offeriert, mundet im Koordinatenfeld aus Tradition und Moderne fabelhaft. Und dabei gilt: Jeder Bissen bestes Gewissen.

Manchmal ist es wohl so, du fährst übers Land, entlang herbstlich abgeernteter Felder und meinst irgendwo hier in dieser nahezu gottverlassenen Einöde zwischen Maisach und dem Pfarrdorf Rottbach könnte die Welt an ihr Ende gelangt sein. Nichts als Landschaft und Weite, unterbrochen nur durch ausgedehnte Wälder und einen im milden nachmittäglichen Herbstlicht bespielten Golfplatz. Selbst das imposant sich in den weiß-blauen Himmel streckende Kreuzifix am Wegesrand hat über Jahrzehnte hinweg Grünspan angesetzt. Und dann ent-

deckst du in gemächlicher Weiterfahrt, die dir die schmale Landstraße gebietet, in direkter Nachbarschaft zur Rottbacher St. Michael-Kirche mit ihrer spätgotischen Chorturmanlage ein schon von außen stattlich wirkendes Gasthaus, ein uraltes zudem, denn es ist seit dem Jahr 1389 als Einkehr und Tafernwirtschaft in den Chroniken verzeichnet. Und exakt hier spielt es sich ab, das kleine kulinarische Wunder im Landkreis Fürstentum. Dargeboten wird es vom kochenden Patron Denis Michel Kleinknecht, der hier seit 2016 die Geschicke als Inhaber und

leidenschaftlicher Küchenchef mit missionarischem Eifer eines lukullischen Überzeugungstäters aus Nachhaltigkeit, Produktverantwortung und regionaler Wertschöpfung verantwortet. Wir sind angekommen in einer kostbaren Bastion des guten, reinen Geschmacks, in der seit Jahr und Tag akribisch und mit großer Experimentierfreude nach dem bestmöglichen Produkt gefahndet wird. Und natürlich war es nicht der Zufall, der uns genau hierher führte. Wieder einmal sind wir der kulinarischen Fährte gefolgt, die uns Leser und Genießer und gelegentlich



Gasthof Heinzinger

Ganz neu eingebaut ist die luxuriöse Lohberger-Gourmetküche im Gasthof Heinzinger. Urgemütlich sind die Gaststuben der ehemaligen Tafernwirtschaft aus dem belegten Gründungsjahr 1389.



auch die einschlägig bekannten Genussguides (nahe)gelegt haben.

Von Otto Koch maßgeblich geprägt

Denis Michael Kleinknecht, gebürtig aus Fürstenfeldbruck stammend, 47 Jahre jung, verheiratet mit Nicole, die den Gasthof Heinzinger als Restaurantchefin umsichtig leitet, ist kein Unbekannter in der kulinarischen Szene Deutschlands. Listet er doch einige prägende und hochkarätige Stationen in seiner Vita. Die Lehre zum Koch absolvierte der Vollblutgastromom im „Hotel Mayer“ in Germering, ehe er zu Kochlegende Otto Koch als Chef Pâtissier und Chef Tournant in dessen legendäres „Le Gourmet“ nach München wechselte, dort Anteil hatte an der erbrachten Spitzenleistung der 18 Punkte und des begehrten Michelin-Sterns mit so wunderbaren Kreationen wie beispielsweise der „Falschen Prinzregententorte“. Anschließend verschlug es Kleinknecht nach Oxford in das mit zwei Michelinsterne ausgezeichnete Restaurant des Luxus-

hotels „The Randolph“. Als Souschef und Küchenchef war er im Anschluss in dem ebenfalls mit dem Macaron versehenen Restaurant „Acquarello“ in München maßgeblich am Erfolg beteiligt, wechselte hernach ins Münchner Hotel „Ritzi“ und anschließend nach Santa Monica in Kalifornien, ehe er dann die Küchenchefstelle im „Hiscox“ in München bekleidete. Dann nahm die kulinarische Karriere abrupt eine Wendung. Nach einem operativen Zahnarzt Eingriff verlor Kleinknecht den Geschmackssinn und er wechselte zwangshalber die Branche, versuchte sich mit beachtlichem Erfolg als Spediteur, allein die Liebe zum Kochfach blieb ungebrochen; und als der Geschmackssinn endlich zurückkehrte, war der Weg zurück an den Herd längst keine Utopie mehr. Als Pächter des Traditionsgasthaus Heinzinger steht Kleinknecht als passionierter Gastgeber und Küchenchef nun wieder an dem Platz, an den er schlichtweg gehört. Und zwar am Herd seiner nigelnagelneuen Lohberger-Küche, die er sich jüngst passgenau in die Küche seines von ihm so

bezeichneten „Gourmet-Wirtshauses“ hat einbauen lassen. Ihm zur Seite ein kleines Team begeisterter Mitstreiter. Der Dreiklang aus „Tafernwirtschaft, Gourmetrestaurant und Steakhaus“ ist stimmig und stimmungsvoll zugleich. Die Mehrgeisigkeit des Konzeptes ist (betriebswirtschaftlich) klug gewählt, zumal auf allen drei Genussebenen fantastisch gekocht wird, wobei stets das hochwertige Erzeugnis im Einklang mit der Jahreszeit den gustatorischen Takt vorgibt.


Netzwerker par excellence

Im Koordinatenfeld aus Tradition und Esskultur zaubert Kleinknecht eine kulinarische Landschaft in nachahmenswerter Güte und konsequentem Verantwortungsbewusstsein. Der Patron setzt bedingungslos auf ein nachhaltig inspiriertes Netzwerk lokaler Provenienz. So sind es aktuell rund 96 verschiedene Produzenten aus dem bayerischen Umland, die ihre Qualitätserzeugnisse auf Abruf liefern. Zumeist in Bio- und Demeterqualität, immer in gebotem Respekt vor dem Tierwohl. Kleinknecht ist seit Sommer 2019 Beirat bei den „Green Chefs“ und gehört seit einem Jahr dem Zirkel der „Slow Food Chef Alliance“ an, einem erlesenen Kreis von derzeit rund 50 kompromisslosen „Weiterdenkern“. Auch als Unternehmensberater für die Gastronomie reüssiert Kleinknecht und als Podiumssprecher auf Food-Messen- und Events ist der umtriebige Wirt und Koch ebenfalls präsent. Doch am allerliebsten kultiviert der sympathische Patron sein kreatives Kochhandwerk. Das beginnt bei ihm, der in den Medien gerne als „Gastroevoluzzer“ tituiert wird, bereits beim Einkauf der „Lebensmittel“. Nur was nachhaltig und im Einklang mit der Natur erzeugt wird, kommt ihm in die Speisekammer und später in tadelloser Güte auf den Teller. Kleinknecht ist ausgewiesener Fleischexperte. Seine fulminante Steakkarte ist weithin bekannt, weist sie doch unter anderem 30 Tage im hauseigenen Reifeschrank in der höchsten Marmorierungsstufe 9+ gereiftes Wagyu-Beef auf. Simmentaler Rind, Hanging Tender vom Rubia Gallega, Rostbeef vom irischen Ochsen und dry aged gereiftes Kotelette vom Cornwallschwein sind weitere Fleischspezialitäten, derentwegen Genießer auch einen weiten Weg auf sich nehmen, um in diesen Genuss zu kommen. Allein 27 Rinderzüchter in einem Umkreis von maximal 30 Kilometern garantieren allerbeste Qualität. Ludwig

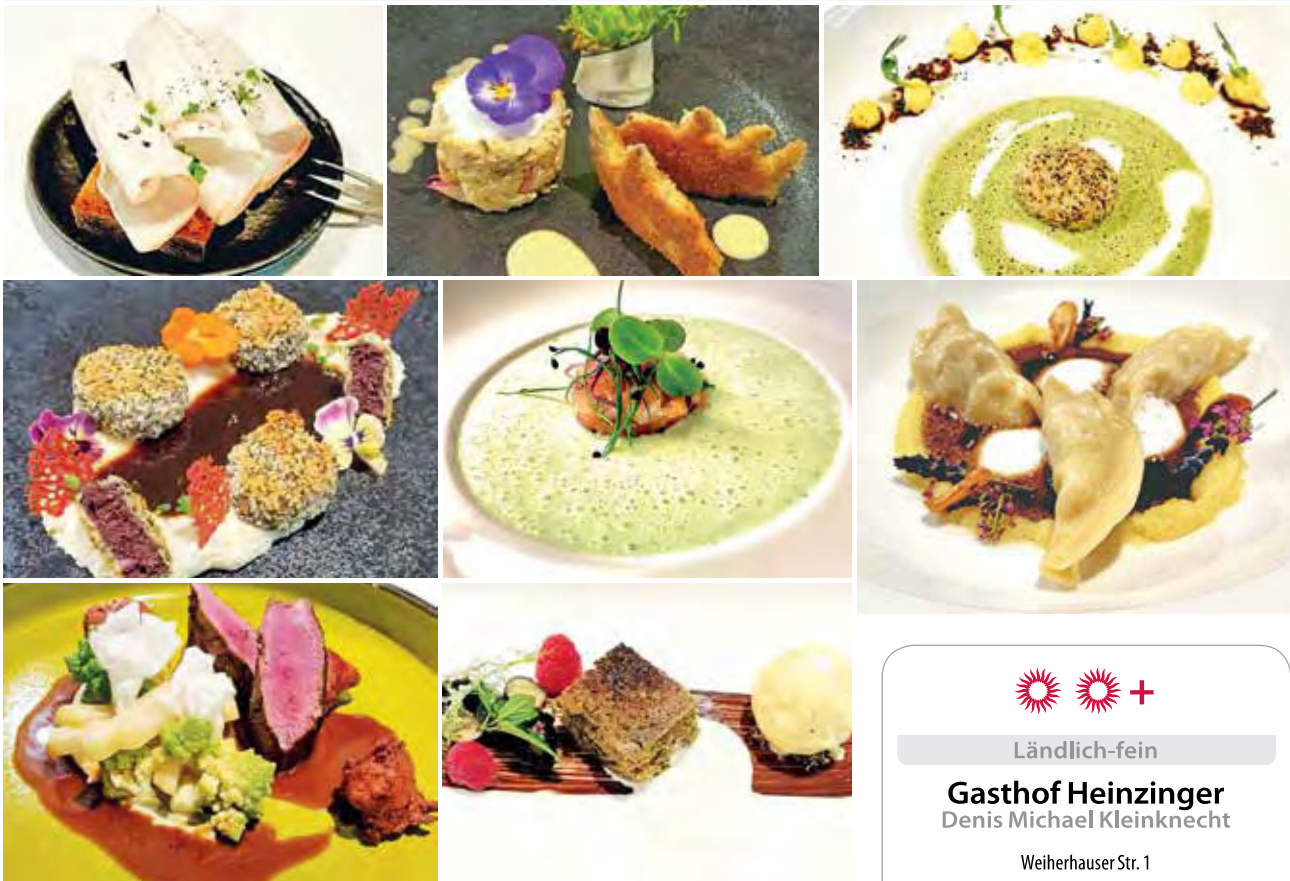
Huber ist Nebenerwerbslandwirt aus Maisach, züchtet Gallowayrinder und ist im Besitz einer Weideschussgenehmigung, was absolut stressfreies Töten des Tieres möglich macht. Manfred Vogl aus Rain am Lech steuert „Cornwallschweine“ aus 100-prozentiger Weidehaltung bei. Der Genuss ist überwältigend. Selbiges darf den Erzeugnissen der Fischzucht Nikolai Birnbaum aus Untermühlhausen bei Landsberg attestiert werden. Goldforellen, Saibling, Stör, Huchen und Karpfen sind absolute Premiumware und finden sich längst wieder auf den Speisekarten höchstdekoriertester Adressen. Noch ein Beispiel regionaler Wertschöpfung gefäl-

lig? Sebastian Best ist Landwirt und züchtet Jura-Schafe in Biburg. Die leben und weiden auf Streuobstwiesen und finden sich als „Biburger Obstwiesenlamm“ auf Kleinknechts Speisekarte wieder. Kleinknecht ist in der Summe seiner Philosophie eher nicht der Revoluzzer, sondern ein Wertkonservativer, weil er zu den Wurzeln des ursprünglichen Geschmacks zurückkehrt und auf Basis tradierter französischer Hochküche diese mit modernen Komponenten anreichert. Unbedingt probieren sollte der anspruchsvolle Genießer Kleinknechts Gourmetmenüs in bis zu sieben Gängen. Wir haben es getan und sind entzückt, auch darüber, dass der

47-Jährige sich mit so viel Inbrunst dem Thema Hanf annimmt. Hanf sei ein völlig zu Unrecht eher unbekanntes Superfood. Es strotze nur so von Proteinen und guten Fetten und Ballaststoffen, Mineralien und Vitaminstoffen. Wir jedenfalls ziehen den imaginären Hut und zollen unseren Respekt für diese grundehrliche fabelhafte Jahreszeitenküche aus Heimat und Genuss. Wir sind sicher: Denis Michael Kleinknecht und sein „Gasthof Heinzinger“ in Rottbach werden ganz bald auf der kulinarischen Landkarte der mehrfach ausgezeichneten Adressen einen dauerhaften Eintrag erhalten.

Ingo Schmidt 

Kostproben aus Kleinknechts Gourmet-Wirtshaus-Küche



FOODFOTOS: INGO SCHMIDT

Lardo vom Cornwall-Schwein auf Ammerseebrot von der Bäckerei Julian Krasprovicz Bio Hofgut Kerschlach in Pähl • Gebackener Hahnenkamm (nach Otto Koch) mit Bratkartoffelsalat, schwarzem Rettich, Blattsenf, Vinaigrette und Senfsauce • Schaumsuppe vom Purker Hanfkraut, Hanfnusskartoffelknödel, Hanföl, geröstete Hanfnüsse • Blutwurst im Hanfnussmantel mit Selleriepüree, Rotweinsauce, Korallen-Rote-Bete-Chips (Signature Dish von Denis Michael Kleinknecht) • Gurkensuppe mit Saiblingstatar • Maultaschen mit Biburger Obstwiesenlamm, Butte vom schwarzen Knoblauch, Kartoffelpüree, kandierter Lavendel und Knoblauchchip • Birnbaum-Saibling an Kürbis-Kokos-Schaum • Rehrücken in Steinpilzstaub gewendet, an Demeter-Gemüse und Kartoffel-Bergkäse-Krapfen • Handdampf-Nudel mit Hanfnuss-Eis und Milchreisschaum



Ländlich-fein

Gasthof Heinzinger
Denis Michael Kleinknecht

Weierhauser Str. 1
D-82216 Maisach OT Rottbach
Tel.: 08135 / 9942763
guad@gasthof-heinzinger.de
www.gasthof-heinzinger.de

Inhaber: Denis Michael Kleinknecht
Küchenchef: Denis Michael Kleinknecht
Restaurantleitung: Nicole Kleinknecht

Service: Sehr gut
Wein: Sehr gut
Ambiente: Bayerisch-gemütlich