

NOW OPEN: DIE HEIMATBUDE

GUTER GESCHMACK HAT EINE NEUE ADRESSE: AN OFFENBURGS ALTER HAUPTSTRASSE HAT GERHARD VOLK SEINE HEIMATBUDE EINGERICHTET – UND WIR SIND SICHER: DAS DÜRFT EUCH SCHMECKEN...

Geile Bude! Das sind die ersten beiden Worte von Grillguru Gerhard Volk, als er Montag in die neue Heimat-Bude spaziert, um uns seine neuen Räume zu zeigen. Ganz fertig hatte er sie bisher nämlich selbst noch nicht gesehen...

Im ehemaligen Bureau Frontier direkt neben seiner Kochschule beim Offenburger Bahnhof erstreckt sich die Botschaft des guten Geschmacks auf 120 Quadratmetern. Es gibt gutes Kochwerkzeug, ausgefallene Feinkost und hochwertiges Fleisch vom Partner Team Cuisine – auf den Punkt gereift und bei minus 45 Grad schockgefrostet, um beste Qualität zu wahren. Sortimentstechnisch ist alles erlaubt, was den hohen Qualitätsansprüchen standhält: nachhaltige Herstellungsverfahren, handwerklich hohes Niveau und frei von synthetischen

Zusatzstoffe. Je kürzer die Zutatenliste, desto besser. Zusammen mit Sommelier Hendrik Aufderheide setzt Gerhard auf eine Auswahl internationaler Weine: von Stellenbosch bis Marlborough, von Bad Dürkheim bis zum Markgräflerland. International statt brutal lokal? Richtig, denn Gerhards Verständnis von Heimat ist durchaus weltbürgerlich. Für ihn bedeutet Heimat eine Fülle an Geschichten, die einen halten und binden. Heimat umfasst Orte, an denen man sich wohl fühlt und willkommen ist. Und dazu gehört bei Gerhard das Kinzigtal genauso wie die USA, wo er auch schon Kochlöffel und Grillzange schwingen durfte.

15 Jahre lang waren die Räume der Heimatbude das Reich von Heinrich Lürk und seiner Weinhandlung

Miolo. Als Lürk 2015 unerwartet starb, stand für Gerhard und seine Frau Ria fest, dass sie das Werk des Freundes weiterführen. „Ich konnte mir nicht vorstellen, dass hier ein neuer Pächter einzieht“, erklärt Gerhard. Zusammen mit Ria, Schreinermeister Stefan Kornmeier, #heimat-Chefredakteur Ulf Tietge und dem Team vom Forum Culinaire

entstand dann das Konzept für die Heimat-Bude. Bei der Entwicklung ging es darum, den Loft-Charakter der Räume zu erhalten und unterschiedliche Funktionsebenen zu schaffen: Verkaufsfläche, kulinarischer Treffpunkt und Raum für Seminare und Produktvorführungen, zu denen gern auch Winzer, Brenner oder Geschäftspartner einladen dürfen. Der Seminarraum ist solo oder zusammen mit der Kochschule buchbar.

In allen Räumen spiegelt die maßgefertigte Inneneinrichtung das Zusammenspiel von Transparenz und Tradition wider. Terrazzo-Boden mit Patina aus Zeiten der französischen Garnison, weiß gekalkte Wände, dazwischen viel Holz. Optischer Mittelpunkt: die sechs Meter lange Theke aus den Holzbalken eines 200 Jahre alten Gengenbacher Stadthauses. „Wir haben robuste Materialien verwendet, die Gebrauchsspuren aufweisen und in Würde gealtert sind“, erzählt Stefan Kornmeier und lenkt unseren Blick auf die Holzwand, die er aus einem 120 Jahre alten Leibgedinghaus im Schwarzwald abgebaut hat – und die auf kleinen Stahlblechen Essig und Gewürze präsentiert, Nudeln und Bücher.

„Wir haben robuste Materialien verwendet, die Gebrauchsspuren aufweisen und in Würde gealtert sind“

ERÖFFNUNG AM:
3. DEZEMBER 2016



DIE HEIMATBUDE. JEDEN FREITAG VON 14 BIS 18 UHR UND SAMSTAGS VON 10 BIS 14 UHR GEÖFFNET.



Ein guter Grund zum Feiern: Sommelier Hendrik Aufderheide reicht uns ein Glas Sekt zur feierlichen Fertigstellung der Heimatbude (1). Ria Bruder und ihr Ehemann Gerhard Volk (2). Heimat in Körben: Falls Ihr noch Ideen für Weihachten braucht (3). Der große Seminarraum (4) ist für Tastings und Seminare gedacht. Neben Kettensägen-Kunst von Bertram Bilger (5) gibt es in der Heimatbude gescheite Lektüre (6), gutes Öl und Antipasti (7) sowie Theos besten Essig (8) und viele weitere Feinschmecker-Produkte...