

## Unsere Reihe „SdS-Gastronomen im Profil“ stellt vor: der Ochsen zu Diefenbach



[caption id="attachment\_10281" align="aligncenter" width="575" caption="(Quelle: © Chris Meier, BFF /



Hädecke Verlag)"]

[/caption]

*Wo gibt`s noch gemütliche Gaststuben in Baden-Württemberg mit authentischer heimischer Küche? Wo findet sich noch eine Küche, die zu 90% Lebensmittel aus der [parajumpers jacken](#) Region verwendet? Wo sind die Wirte, die den Namen der Ochsen noch kennen, die das zarte Fleisch für den Rostbraten liefern? Und wo wird noch hausgebackenes Brot und Kuchen serviert?*

### Schon mal vom Schorsch aus Diefenbach gehört?

Auf die Gaststube „Ochsen zu Diefenbach“ treffen all diese Fragen zu. Petra und Georg Barta (der Schorsch) versetzen die Gäste in eine andere Zeit. So wie Gastronomie noch sein und bleiben müsste.

Das fast 300 Jahre alte Fachwerkhaus mit historischem Ambiente beherbergt seine Gäste mit heimeliger Geselligkeit. Hier lese ich eine Speisekarte, die ich am liebsten rauf und runter essen will. Dazu ein guter Tropfen Wein oder Bier. Zwischendrin mal beim Wirt nachgefragt, wenn manch Speise unbekannt ist. Denn der Schorsch lässt sich auch von alten Kochbüchern inspirieren – kocht vergessene Spezialitäten, gerne auch mal ritterlich und dann auch wieder experimentell modern. Aber alles mit Herz, Sinn und Verstand.

### Hier wird noch gebacken...

Seine bessere Hälfte Petra ist nicht nur für ihren ofenfrischen Apfelkuchen bekannt. Wir haben mit ihr in unserer „Schmeck den Süden“-Kochwerkstatt auf der Slow Food Messe Hefezopf und schwäbische Krawatte gebacken. Die Rezepte sind im Buch „Original schwäbisch Backen“ nachzulesen. Ein kulinarisches Highlight daraus habe ich bereits zuhause ausprobiert: das „**Beerenbrot vom Schorsch**“. Sehr empfehlenswert!

### Wo finden?

Für alle, die Petra und den Schorsch im Ochs zu Diefenbach kennenlernen möchten, finden mit [folgenden Link den richtigen Weg](#).

Weitere Informationen zum Buch „**Original schwäbisch Backen**“ (inklusive Georg Bartas berühmtes Beerenbrot) vom [Hädecke Verlag gibt`s hier](#).

Im Buch sind neben dem Rezept für das „Beerenbrot vom Schorsch“, unter anderem ‚geling sichere‘ Grundteige, Cremes und Glasuren, Brote, Weckle, Laugenbrezeln und Seelen, Hefezopf und Krawatte, süße Kuchen und Torten, süße Stückle, Pfitzauf, Ofenschlupfer und Weihnachtsgutsle

**Hier noch ein paar Fotoeindrücke:**

[gallery link="file" order="DESC" columns="2"]

**Und zum Schluss habe ich nachfolgend noch ein Rezept für Bauernbrot mit duftenden Gewürzen:**

## **Zutaten**

### **Zutaten (für einen Brotlaib)**

- 100 g Weizenmehl (Typ 405)
- 10 g Zucker
- 10 g Trockenhefe
- 130 ml lauwarmes Wasser
- 150 g Weizenvollkornmehl
- 250 g Roggenmehl
- 200-250 ml lauwarmes Wasser
- 75 g Natur-Sauerteig
- 1-2 EL Honig
- 2-3 EL Sonnenblumenkern
- 2 EL gemahlene Kürbiskerne
- 10 g Salz
- Gewürzmischung aus 1/2 TL Koriandersamen, 1/2 TL Kümmel, 1/2 TL Fenchelsamen, etwas Muskatnuss (alles im Mörser grob gemahlen)

## **Zubereitung**

1. Aus 100 g Weizenmehl, Zucker, Trockenhefe und 150 ml lauwarmen Wasser einen Vorteig mischen.

Diesen Teig an einem warmen Ort 30-40 Minuten gehen lassen.

2. Sobald der Teig gut aufgegangen ist, die restlichen Zutaten untermengen und gut kneten.
3. Den Teig zu einem länglichen Laib formen und auf ein bemehltes Blech geben (eventuell Backpapier unterlegen).
4. Den Teig nochmals 45 Minuten abgedeckt gehen lassen.
5. Den Backofen auf 220°C (Umluft) vorheizen. Das Brot einschieben und 15 Minuten backen. Dabei 1 Tasse Wasser auf den Boden des Backofens gießen.
6. Nach 15 Minuten den Backofen auf 180°C zurückschalten (Ober- und Unterhitze). Das Brot weitere 45-55 Minuten kross backen. Während der Backzeit noch zweimal eine Tasse Wasser in den heißen Backofen schütten.
7. Nach der Backzeit das Brot aus dem Ofen nehmen und auf ein Gitter legen. Die heiße Oberfläche mit kaltem Wasser bestreichen und das Brot abkühlen lassen.