



# Da brat mir mal einer 'nen Elch

## Finnische Spezialitäten mitten im Schwarzwald

Von Thomas Krämer (Text & Fotos)



Die Finnin Katri Kern serviert Spezialitäten aus ihrer Heimat

Steil führt das kleine Sträßlein nach oben. Begegnen sich zwei Autos, so muss langsam gefahren werden – eben wie auf manchen Nebenstrecken in Finnland. Und das ist genau das richtige Stichwort – Finnland. Nur dass das Ziel dieser kulinarischen Reise keinen für viele deutsche

Zungen unaussprechlichen finnischen Namen trägt, sondern schlicht und einfach »Linde« heißt. Ein wenig skandinavisch mutet es schon an, wenn man die Gaststube des abseits gelegenen Restaurants betritt. Blau-weiße Fähnchen mitten im Schwarzwald? Und dazu Elch und Rentier auf der Speisekarte?

Des Rätsels Lösung ist Mitte dreißig, groß und blond und trägt den Namen Katri. Kern mit Nachnamen. Und damit fügt sich die Geschichte zusammen: eine Finnin, die Anfang der 90er-Jahre zum Studieren nach Deutschland kommt, im Glottertal (ja, die TV-Heimat von Dr. Brinkmann) in einer Gaststätte jobbt und dabei einen Koch kennen lernt. Klaus Kern. Gastronom in der fünften Generation der »Linde« in Obersexau, rund 20 Kilometer nordöstlich von Freiburg. Einer Gegend, die vielleicht ein kleines bisschen an Finnland erinnert mit

vielen, vielen Bäumen und ein paar kleinen Mooren und Seen.

### Ren und Elch aus Ivalo

Vielleicht ist das auch der Grund dafür, dass Heimweh für die aus Kangasniemi am Puulasvesi-See stammende Katri nur selten aufkommt. »Auch die Mentalität der Schwarzwälder ist ähnlich der der Finnen«, sagt sie – anfangs etwas zurückhaltend, aber dann, wenn man sich besser kenne, sehr zuvorkommend und nett. Und die Familie besitze hier wie dort ein großes Gewicht.

Regelmäßig kommt der Gruß aus dem Heimatland in Form eines Lastwagens, der sich bis zu drei Mal im Jahr das oben beschriebene Sträßchen hinaufkämpft. Im Kühlraum liegt tiefgefrorenes Rentier- und Elchfleisch aus der Gegend von Ivalo, einem kleinen Städtchen weit oben in Finnisch Lapland, dort wo die Sami zu Hause sind.

Dann beginnt der Part von Klaus Kern. Variationen vom Rentier oder Elchmedallions. Oder doch lieber ein Eismeersaiblingfilet? Vielleicht ein Lapplandfischspieß mit Lapplandkäse? Dazu natürlich die typisch finnische Beilage, Kartoffeln in allen möglichen Zubereitungsarten. Zum Dessert dann ein Eis mit Beeren oder ein Parfait? Nicht, dass das Essen schwer im Magen läge, aber eine geistige Spirituose aus dem Norden wie die »Rentierträne« aus Moosbeerlikör und Wodka hilft sicherlich beim Verdauen ...

### Info

Ren- und Elchgerichte gibt es in der Linde praktisch das ganze Jahr über. Auch eine finnische Sauna wird bei Bedarf angeheizt. Für Nordlandfans besonders lohnend sind die skandinavischen Wochen, die in jedem Herbst (in diesem Jahr voraussichtlich November) veranstaltet werden. Dann ist die Speisekarte um viele nordische Leckereien reicher. In diesem Sommer gibt es außerdem vom 1. bis 31. Juli sommerliche Gerichte aus dem Land der 1.000 Seen.

Das Restaurant ist nicht ganz einfach zu finden (Eine Anfahrtsbeschreibung gibt es im Internet). Anfahrt über die A8 Ausfahrt Emmendingen oder Freiburg Nord und dann über Obersexau zur »Linde«. Wenn Sie daran zweifeln, ob die Straße auch weitergeht und sich nicht in einen gebirgigen Feldweg verwandelt – fahren Sie weiter, sehr wahrscheinlich sind Sie richtig.

Berggasthof Linde,  
Obersexau 24, 79350 Sexau  
Tel. 07645-337, [www.berggasthof-linde.de](http://www.berggasthof-linde.de)

### NordisTipp

Ein Dessert-Rezept aus der »Linde« zum Nachkochen

Heidelbeer-Joghurtcreme (für 4 Personen)  
100g Heidelbeeren mit etwas Zucker und Wasser fünf Minuten kochen, mixen und durch ein Sieb streichen. 180g Naturjoghurt, 60g Puderzucker (geseibt) zu den Heidelbeeren geben und verrühren. 2-2,5 Blatt Gelatine einweichen, auflösen und zur obigen Masse geben. 125 ml Sahne steif schlagen und unterheben. Nach Geschmack mit 2cl Heidelbeerlikör verfeinern. In Förmchen füllen und kalt stellen. **Tipp:** Auch möglich mit Preiselbeeren, Moltebeeren, Moosbeeren etc.