

5 JAHRE SCHORSCHS GASTHAUS JENNERWEIN

EINDRÜCKE - EREIGNISSE - HÖHEPUNKTE - STIMMEN.

In den vergangenen Monaten wurde das Jennerwein mehrfach als eines der besten Gasthäuser Deutschlands ausgezeichnet. Neben der Freude über diese Anerkennungen sind diese Ehrungen für uns ein weiterer Ansporn, Ihnen ein besonderer Gastgeber zu sein.

Frankfurter Allgemeine
SONNTAGSZEITUNG

IM »GASTHAUS JENNERWEIN« IN GMUND STAUNT CHEFKRITIKER JÜRGEN DOLLASE NICHT SCHLECHT – ÜBER GUTEN STIL

Die Küche in „zünftig“ genannten bayerischen Brauhäusern hat meist nur eine Art massentaugliche, gefällige Oberfläche. Wenn es aber um die Produktqualität und eine gute Zubereitung geht, wird man dort oft enttäuscht. Wie gut die traditionell-regionale Küche sein kann, erlebt man nach wie vor bei relativ wenigen Häusern, deren Adressen dann hoch gehandelt werden. Das „Gasthaus Jennerwein“ in Gmund am Nordrand des Tegernsees gehört in diese Kategorie.

Die Gründe sind viel Sachverstand und das richtige Gefühl für die geschmacklichen Perspektiven der Regionalküche. Dazu kommt, dass Schorsch Weber, Chef des Hauses und Koch, in hervorragenden Restaurants gearbeitet hat. (...) Das Essen beginnt mit einem auffallend guten Brot, einer Schnittlauchcreme, hausgemachten Schmalz und Kleinigkeiten.

Der Gast probiert zuerst einen süddeutschen Klassiker, die „Fleischpflanzler auf lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat“. Dazu kommt eine klassische Sauce von Bratenqualität, ein mildwürziger Salat und etwas zusätzliche Frische von Kresse, dünnen Radieschen- und Gurkenscheiben. Das kann man anders, aber nicht besser machen – sagt man schon mal zu solchen Gerichten, die eine souveräne Küchenarbeit verraten.

Das „Säiblingsfilet aus dem Quellwasser Louisenthal auf Kürbisrisotto mit Kernölpesto“ sieht im ersten Moment vielleicht etwas wild aus, weil zum Beispiel die Haut vom Fisch teilweise abgelöst ist und es vom Risotto eine größere Menge gibt. Aber das täuscht. Hier folgt nur die Form der

Funktion, der pure Geschmack zählt. Und der ist exzellent, mit einem jodisch-frischen Fisch aus der Fischzucht Louisenthal am Tegernsee, der sehr gut schmeckenden Haut, einem Mix aus Reis und etwas größeren Kürbisstückchen und dem Kernöl-Pesto. Spätestens mit diesem Gericht wird klar, dass die Küche des „Jennerwein“ das Zeug zu einer der markanten Adressen des Landes für Regionalküche hat.

Es wundert also nicht, dass ein Traditionsgericht wie der „Gesottene Tafelspitz mit Cremespinat, Wurzelgemüse und Apfel-Meerrettich“ ebenfalls von souveräner Qualität ist. Das zarte, typisch und bis in den Kern klar schmeckende Fleisch liegt in einem eher milden Sud, der allen beteiligten Produkten ihren aromatischen Raum lässt. Der Gast staunt nicht schlecht, weil diese Klarheit in den Aromen und dieser entspannte, handwerklich so zuverlässige Stil wahrlich nicht besonders oft vorkommen.

Und dann ist da auch noch die Spezialität des Hauses, das „Geschmorte Böfflamott mit gebratenen Semmelknödelscheiben und glasierten Karotten“. Dieses geschmorte „Boeuf à la mode“ profitiert ebenfalls vom guten Handwerk des Chefs, hat ähnlich gutes Gemüse wie der Tafelspitz, eine eher säuerliche, aber komplexe Sauce und eine vielleicht etwas zu große und einen Tick zu salzige Knödelscheibe. (...)

Jürgen Dollase

Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung
November 2014

»HAUSMARKE« MIT KULT-STATUS

UNSERE TEXTOR-ROTWEINCUVÉE



Eine Hommage an den unkomplizierten Trinkgenuss. Seit 2008 vinifizieren wir diese süffige Rotweincuvée gemeinsam mit unserem Freund Markus Schneider.

Nur bestes Lesegut aus bevorzugten pfälzischen Weinlagen findet Verwendung. Die reifen und gesunden Trauben werden nach traditioneller Maischegärung und schonender Pressung ohne Eingriffe von außen im Stahltank und anschließend in mehrjährigen Holzfässern (25 %) aus französischer Eiche ausgebaut.

Die vollmundige Rotweincuvée aus den Rebsorten Cabernet-Sauvignon, Merlot, Portugieser und Mitos begeistert mit kräftigem Körper, feinen Cassis- und fruchtsüßen Himbeernoten.

TEXTOR ist übrigens die lateinische Übersetzung unseres Familiennamens „Weber“. Das kultige Logo stammt aus der Feder unseres Freundes Rainer Stocké, der unserem Namen wohl augenzwinkernd keine Krone, dafür aber ein kaptales Geweih aufgesetzt hat. Vielleicht in dezenter Anspielung auf den Wildschütze Jennerwein ...?



www.jennerwein-gasthaus.de/shop/

www.weingutschneider.de

www.rainer-stocke.de

NEUE ÖFFNUNGSZEITEN IM JENNERWEIN

Montag, Donnerstag & Freitag
von 11.00–14.00 Uhr und ab 17.00 Uhr
Samstag & Sonntag ab 11.00 Uhr durchgehend
Dienstag & Mittwoch Ruhetag



DES GFOID UNS!
KOMMT'S VORBEI,
DES WÜRD UNS
NARRISCH GFREIN.

Herausgeber:

Gasthaus Jennerwein
Georg Weber
Münchner Straße 127
83703 Gmund-Dürnbach
Telefon 08022 / 70 60 50

www.gasthaus-jennerwein.de
info@gasthaus-jennerwein.de

Fotos: Matthias Haslauer, Archiv,
Franz Weber
Design: sususumdesign
www.sususum.de
Konzeption: PLATZHIRSCH PR
www.platzhirsch-pr.de

Nachdruck von Texten, Bildern und Anzeigen,
auch nur auszugsweise, nur mit ausdrücklicher
schriftlicher Genehmigung des Medienherausgebers.

Papier: GMUND Name xxx, 300g

GMUND-PAPIERWELT
FACTORY OUTLET
Mangfallstraße 5, 83703 Gmund
Öffnungszeiten:
Mo–Fr von 9.30–18 Uhr
Sa von 9.30–13.30 Uhr



GMUND

SCHORSCH

2014

LIBERALITAS BAVARIAE



Sehr geehrte Gäste, liebe Freunde,
mit der zünftigen Eröffnungsfeier am 4. August 2010 ging für mich ein Traum in Erfüllung. Dieses 200 Jahre alte oberbayerische Gasthaus-Juwel bot mir die perfekte Kulisse für meine Vorstellung einer feinen alpenländischen Regional- und Saisonküche. Mein Herz schlägt aber auch für das Tegernseer Tal und seine Werte, für das Geradlinige, das Echte und vor allem: für Sie und Ihr Wohlergehen.
Eine aufregende Zeit liegt hinter uns! In dieser SCHORSCH-Sonderausgabe blicken wir zurück auf die Höhepunkte der vergangenen Jahre und freuen uns mit Ihnen über das Erreichte. Schön, dass Sie unser Gast sind!

Ihr Schorsch Weber

*Wenn es meine Zeit zulässt, verweile ich gerne im Jennerwein.
Hier fühle ich mich einfach wohl!
Christian Jürgens*

*Hier stimmt einfach alles:
Atmosphäre, Küche und Service.
Bettina und Frank Bertram*



Seit Schorsch Weber den Kochlöffel im Jennerwein schwingt, ist eine einzigartige alpenländische Küche am Tegernsee eingezogen. Selbst komme ich oft mit Gästen aus aller Welt hierher. Die sagen mir stets, dass die Kombination aus wirklich gemütlicher Gaststube mit den herzlich feinen Gerichten ein Highlight ihrer Reisen um den Erdball ist. Für mich eine wahre Freude, die Weiterentwicklung dieses bodenständigen Charmes begleiten zu dürfen.

Florian Kohler

AUS DER PFALZ INS BAYERISCHE BILDERBUCH-GASTHAUS

**Schon als junger Bub schaute Schorsch Weber den Köchen im elterlichen Betrieb über die Schultern.
Heute führt er eines der besten Gasthäuser Deutschlands. Ein Schulterblick.**



Stießen bei der Eröffnung auf den Erfolg an: Sternekoch Alfons Schuhbeck, Jennerwein-Wirt Schorsch Weber & Besitzer Florian Kohler (v.l.n.r.)

Genau fünf Jahre ist es her, als der damals 30-jährige Schorsch Weber nach Stationen in den besten Restaurants Münchens seinen sicheren Job als Küchenchef in der bayerischen Landes-

Die 40 besten Traditionslokale Deutschlands

„Wir staunen nicht schlecht, wie viele der guten und sehr guten Restaurants in Deutschland auf eine lange Geschichte verweisen können. Das darf ruhig selbstbewusster in die Welt getragen werden“, schrieben die Tester der Gourmet-Magazins DER FEINSCHMECKER in ihrer Januarausgabe 2015 und reihten das Gasthaus Jennerwein in die Riege der 40 besten Traditionslokale Deutschlands. „Der Name und das Jahr 1826, sie versprechen altbayerische Gemütlichkeit. Die holzausgeschlagene Gaststube ist auch der Region verpflichtet, aber ideenreich und erfrischen von heute.“

DER FEINSCHMECKER // Januar 2015

Seit Jahren kommen wir jeden Sommer – letztes Jahr an vielen Abenden, denn Küche und Weine sind großartig. Handwerklich perfekt.

Inge Althoff Adams

Im Jennerwein gibt es eine gute und qualitativ hochwertige Küche, ohne überkandidelt zu sein. Traditionell feiern wir den 2. Weihnachtsfeiertag mit der ganzen Familie dort, denn alle schätzen die schöne Atmosphäre. Was mir auch gefällt ist die Kinderfreundlichkeit!

Wolfgang Rzehak



*Zum 5-jährigen Bestehen Kompliment!
Hingeben + genießen – das ist nach wie vor unser Motto!
Die Weppers*

*Im Jennerwein findet man ein sympathisches Gegengewicht zu Größe,
Anonymität und kulinarischer Beliebigkeit. Weiter so!
Susanne Schäfer*

DANKESCHÖN!

UNSERE GÄSTE SIND HIN UND WEG. UND WIEDER HIN.

Lieber Schorsch!

Nach zwei Besuchen innerhalb von zwei Tagen wurden wir von Dir damals verabschiedet: „Servus, dann bis morgen!“.

Dann wurde Dein Lokal schnell zu unserem 2. Wohnzimmer.

Zum 5. Jahrestag wünschen wir Dir immer ein volles Haus und immer einen Platz für uns.

Deine Welschofs

Eine Lieblingsadresse

Das romantische Gasthaus ist eine unserer Lieblingsadressen am Tegernsee. Das liegt an den Stuben mit Kachelöfen und historischer Decke, die den alttümlichen Charme bewahren, aber kein bisschen verstaubt anmuten, und an dem herrlichen Bilderbuch-Biergarten; vor allem aber an der verführerisch authentischen Küche von Schorsch Weber. Dass er zuvor im „Bareiss“ und im „Königshof“ gearbeitet hat, schmeckt man zum Beispiel beim gebackenen Landei mit lauwarmem Blumenkohl, Butterbröseln und grüner Sauce oder bei der gesotteten Ochsenbrust aus dem Wurzelsud. Einfach gut!

DER FEINSCHMECKER // Mai 2014



Die 300 besten Gasthäuser Deutschlands

Das Gasthaus Jennerwein wurde von den Lesern des Gourmetmagazins falstaff in die Riege der 300 besten Gasthäuser Deutschlands gewählt. Der neue falstaff-Gasthaus-Guide 2015 portraitiert Betriebe, die sich vorwiegend der traditionellen Küche verschrieben haben und eine klassische Gasthauskultur mit entsprechendem Getränke- und Weinangebot pflegen.

falstaff Gasthaus-Guide 2015

neue Wirkungsstätte ihres ehemaligen Schützlings. Denn der junge Schorsch stand auch lange Zeit am Herd der traditionsreichen Käfer-Schänke. Doch noch mal zurück zu den Wurzeln und besagtem Lebenslauf.

Aufgewachsen ist Georg Weber, der von Kind auf schon immer nur Schorsch genannt wurde, in einer Wirtsfamilie mit viel Sinn für Qualität und Gastfreundschaft im pfälzischen Neuleiningen. Sein Vater und die legendäre Weber-Oma, deren Kaiserschmarrn-Rezept bis heute die Gäste im Jennerwein begeistert, waren Anfang der Siebziger aus dem bayerischen Ingolstadt in die Pfalz übersiedelt und schufen mit der Burgschänke und der Alten Pfarrey zwei gastronomische Ikonen an der Deutschen Weinstraße.

Ende der Neunziger absolvierte Schorsch seine Kochlehre im Schwarzwälder Spitzenhotel Bareiss in Baiersbrunn. „Hier habe ich alles gelernt, was ich für meinen weiteren Lebensweg gebraucht habe. Die Ausbildung im Bareiss hat

mir alle Türen geöffnet. Ich habe in meinem ganzen Leben noch keine Bewerbung geschrieben“, erinnert sich Schorsch stolz und dankbar.

Um sich seine Reisekasse für die anstehenden „gastronomischen Wanderjahre“ aufzubessern, heuerte er direkt im Anschluss bei Käfers Wiesn-Schänke auf dem Münchner Oktoberfest an. Das Unternehmen Käfer fasziniert den jungen 20-Jährigen. Kurzfristig entschließt er sich am Tag der Abreise, hier weiter arbeiten zu wollen. „Ich habe die Nacht im Auto gepennt und mich am nächsten Vormittag spontan bei Fritz Schilling vorgestellt“, erzählt Weber. Schilling, Küchenchef der berühmten Käfer-Schänke im Bogenhausener Stammhaus, stellt den jungen Pfälzer direkt per Handschlag ein.

Nach einer Wintersaison im Gasthof Post in Lech am Arlberg zog es Schorsch wieder zurück nach München. Er stand im Königshof am Herd, kochte viele Jahre an der Seite seines Mentors Alfons Schuhbeck, in Witzigmann's Palazzo und bei Diethelm Urbansky im Restaurant Dallmayr, bevor er sei-

Immer wieder wunderbar!

Prof. Hellmuth Karasek

Bestes Essen – ohne Sterne



Das Wirtschaftsmagazin Capital hat 15 Sterneköche nach ihren liebsten Nicht-Sterne-Restaurants gefragt. Denn wenn Deutschlands Kochelite Hunger hat, schätzen sie Hausmannskost. Diethard Urbansky, 2-Sterne-Koch im Münchner Restaurant „Dallmayr“, empfiehlt als seinen persönlichen Geheimtipp das Gasthaus Jennerwein: „Gastwirt Georg Weber präsentiert eine authentische und kreative Küche und verwendet Produkte aus der Region, dabei beherrscht er auch die Grundlagen der klassisch-französischen Küche.“

Capital // Juni 2014

Schorsch Weber und sein Team schaffen das, wovon man als Gast träumt: Eine gute Atmosphäre, ein gutes Essen, gute Getränke und alles ohne unnötigen Schnickschnack! Schöner kann es in einem bayerischen Wirtshaus einfach nicht mehr sein.

Friedrich Merz

Was wäre Dürnbach ohne Schorsch Weber, sein Team und das Gasthaus Jennerwein? Es wäre wie München ohne Marienplatz! Wir sind immer gerne Gäste und gratulieren herzlich zum Jubiläum!

Erich und Iréne Lejeune

*Fünf Jahre sind unheimlich schnell vergangen –
wahrscheinlich lag es am sehr guten Essen.
Wir kommen immer gerne zu Ihnen,
ob im Sommer draußen oder drinnen, wenn's kälter ist.
Essen, Trinken und die Gemütlichkeit der Wirtsstube
passen gut zueinander.
Wir werden Ihnen treu bleiben!*

Susi und Uli Hoeneß

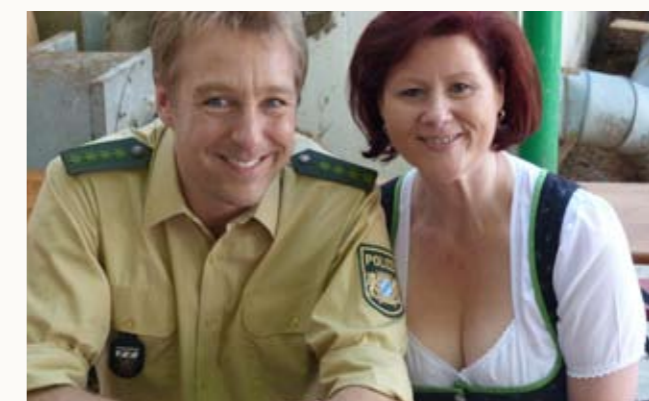
Was für ein sympathischer Kerl, der schon als Azubi im Bareiss war. Was für ein Talent am Herd, aus dem in Mittelalt ein Profi mit Passion geworden ist. Was für eine Tüchtigkeit, die ihn zu den besten Adressen gebracht hat. Und wie bescheiden der erfolgreiche Schorsch bei allem Können geblieben ist, das ihm selbst das kulinarische Feuilleton der Frankfurter Allgemeinen attestiert. Schade, dass der Tegernsee nicht im Schwarzwald liegt. Denn aus dem sympathischen und tüchtigen Azubi, der ein goldenes Händchen fürs Kochen hat, ist im Gasthaus Jennerwein ein veritabler Gastgeber geworden, bei dem ich mich Woche für Woche an den Tisch setzen würde. Weil die Küche so echt und ehrlich, so redlich und trefflich ist, wie der Schorsch Weber selber.

Hermann Bareiss

Für Genusswilderer!

Das urbayerische Gasthaus mit viel Holz in der Hütte, knarrenden Dielen und dem besten Böfflamott im ganzen Tal!

SEHNSUCHT Deutschland // Januar 2015



ne 1. Stelle als Küchenchef im Münchner Marktwirt antrat. Wie die Zeit vergeht. Seit August 2010 ist Schorsch Weber nun schon Wirt im Jennerwein und hat aus dem traditionsreichen Gasthaus eine Spitzenadresse für Freunde feiner Regionalküche gemacht. Seine Küche ist inspiriert von den kulinarischen Spezialitäten der Alpenländer und stets getragen und verwurzelt in der echten bayerischen Genusskultur, die heute mehr denn je auf besonders nuancenreiche



Eine mordmäßige Gaudi hatten Schorsch und Traudel Weber am Set der beliebten ZDF-Serie „Die Rosenheim-Cops“ am Tegernsee. Das Gasthaus Jennerwein war für die Verpflegung des Teams verantwortlich.

Weise einen Blick über den Tellerrand wagt und sich dabei selbst treu bleibt. Schorsch veredelt abwechslungsreich und ebenso geerdete regionale Produkte auf erfrischende Weise. Kein Prunk, kein Protz, sondern bodenständiger Genuss mit jeder Menge Raffinesse.