

STIMMEN

In den vergangenen Monaten durften wir uns wieder über viel Lob freuen. Neben der Freude über diese Anerkennungen sind diese Ehrungen für uns ein weiterer Ansporn, Ihnen ein besonderer Gastgeber zu sein.

Herrlich urig und authentisch sind die Stuben im traditionsreichen Familienbetrieb mit ihren Holzvertäfelungen und blank gescheuerten Tischen, dazu ein schöner Biergarten.

Da nimmt man es auch in der Küche ernst mit dem Heimatbezug: Die Enten, deren Brust und Keule mit Apfelblaukraut und glasierten Maronen serviert werden, kommen aus der Region, Fische wie Saibling von der Fischerei Tegernsee oder Louisenthal.

Wer will hier schon an Rohkost knabbern, wenn das Böfflamott mit gebratenen Semmelknödelscheiben so zart geschmort ist und der karamellierte Kaiserschmarrn mit Rumrosinen, Mandeln und Vanille-Apfelmus auf der Karte steht.

DER FEINSCHMECKER

Juli 2016

»Die besten Restaurants für jeden Tag«

Einfach nur Wohlfühlen.

ANDREAS BOURANI

Rundum perfekte bayerische Genussskultur lässt sich im Gasthaus Jennerwein in Gmund erleben. Politiker, Schauspieler und FC Bayern-Prominenz kehren hier genauso ein wie Einheimische, Urlauber und Geschäftsleute, denn die feine Küche ist in aller Munde.

ABENDZEITUNG MÜNCHEN

22. April 2016

Bayerische Gasthauskultur im besten Sinne.

FRANZ HERZOG VON BAYERN

Hingehen & genießen – das ist nach wie vor unser Motto!

DIE WEPERS

Wir kommen immer gerne zu Ihnen. Essen, Trinken und die Gemütlichkeit der Wirtsstube passen gut zueinander. Wir werden Ihnen treu bleiben!

SUSI & ULI HOENESS

Das Gasthaus Jennerwein liegt etwas zurückgesetzt an der großen Ampelkreuzung in Gmund-Dürnbach. Es lohnt sich, nicht einfach nur auf der Bundesstraße vorbei zu rauschen oder sich vorüber zu staunen: anhalten, parken, essen gehen ist unsere Empfehlung. Denn hier lässt es sich wirklich großartig speisen.

TRENDGUIDE TEGERNSEER TAL 1/2016

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

Der Gast staunt nicht schlecht, weil diese Klarheit in den Aromen und dieser entspannte, handwerklich so zuverlässige Stil wahrlich nicht besonders oft vorkommen.

JÜRGEN DOLLASE

in seiner Kolumne »Hier spricht der Gast«
FRANKFURTER ALLGEMEINE SONNTAGS-
ZEITUNG November 2014

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

Reisemagazin

SEHNSUCHT DEUTSCHLAND
1/2015

Ausgezeichnete Küche und ein charmanter Service!

JUPP HEYNCKES

Im kulinarischen Alpenjuwel Jennerwein sind die Plätze selten leer. Die Tradition erhalten und trotzdem neue Akzente setzen. Diese Aufgabe hat der junge Wirt Georg »Schorsch« Weber mit Bravour gemeistert. Vor sechs Jahren hat der damals 30-Jährige die bayerische Landeshauptstadt verlassen und den Gasthof »Jennerwein« in Dürnbach am Nordrand des Tegernsees zu einer Referenzadresse für feine Regionalküche entwickelt.

SÜDDEUTSCHE ZEITUNG

24. Juli 2015

Was wäre Dürnbach ohne Schorsch Weber, sein Team und das Gasthaus Jennerwein? Es wäre wie München ohne Marienplatz!

IRÉNE & ERICH LEJEUNE

Respekt:

So gut bayerisch wie im Gasthaus Jennerwein haben wir in letzter Zeit selten gegessen, wahrscheinlich weil es so eine gut zubereitete bayerische Küche selten gibt.

COOKMUNITY – 14. Juni 2015

Georg Weber zeigt sich als exzellenter Spezialist für die Regionalküche, weil er über sehr gute kochtechnische Möglichkeiten verfügt, aber auch – ganz entscheidend – eine Ästhetik der neuen Regionalküche repräsentiert, die geeignet ist, ihr den qualitativen Rang zu geben, der ihrem großen Potential entspricht.

FRANKFURTER ALLGEMEINE

2. Januar 2015

GASTHAUS JENNERWEIN

Georg Weber
Münchner Straße 127
83703 Gmund-Dürnbach
www.gasthaus-jennerwein.de
info@gasthaus-jennerwein.de

ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag, Donnerstag & Freitag
von 11-14 Uhr und ab 17 Uhr
Samstag & Sonntag ab 11 Uhr durchgehend
Dienstag & Mittwoch Ruhetag

f www.facebook.com/GasthausJennerwein

PAPIER:

Original Gmund Tactile creme 300g/m²
GMUND-Papierwelt Factory Outlet
Mangfallstraße 5 • 83703 Gmund

ÖFFNUNGSZEITEN:

Mo-Fr von 9.30 -18.30 Uhr
Sa von 9.30-13.30 Uhr

GMUND



SCHORSCH

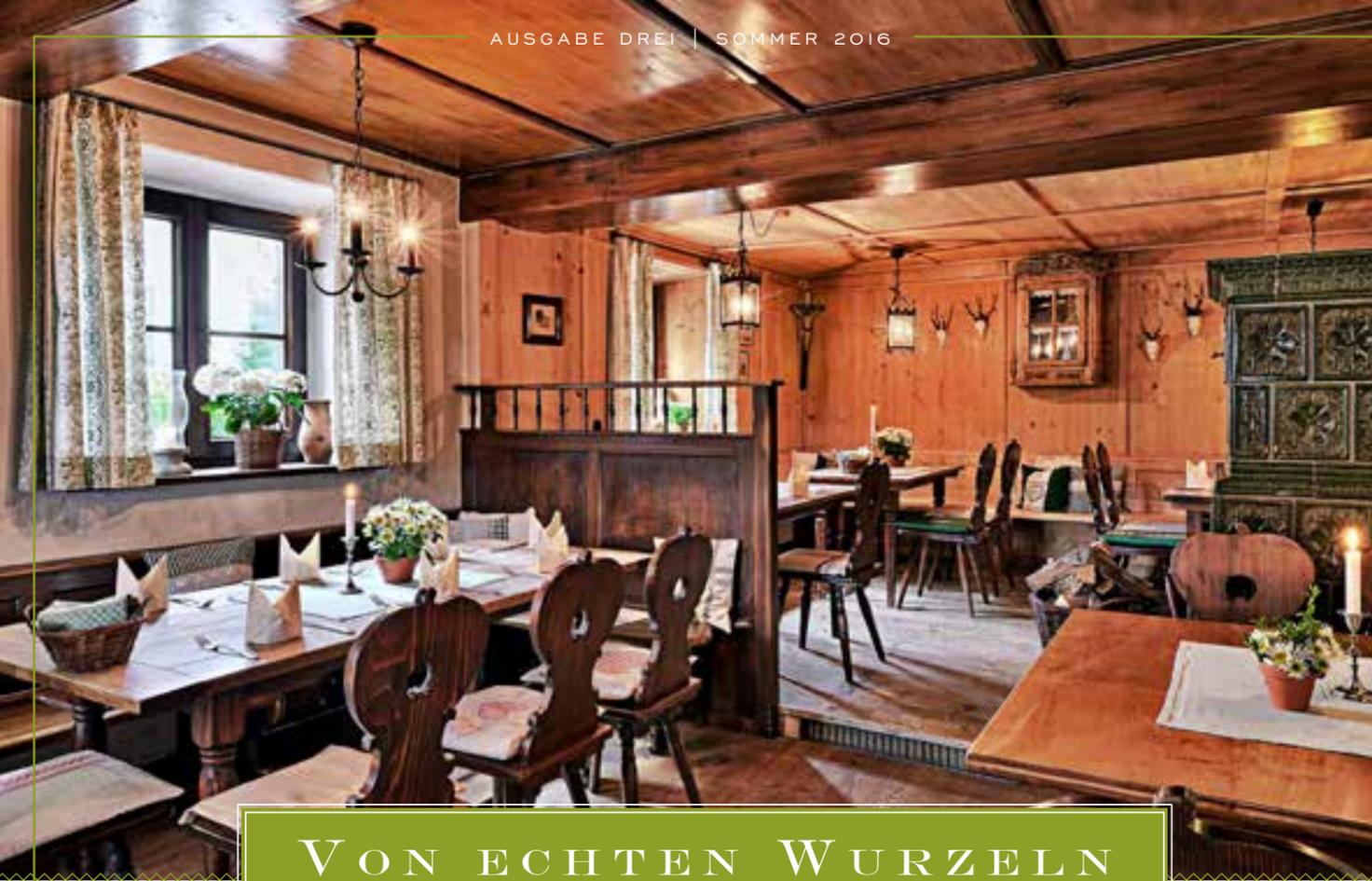
2016

LIBERALITAS BAVARIAE



WILL-
KOMMEN
IM KULINARISCHEN
TOR ZUM
TEGERN-
SEE





VON ECHTEN WURZELN & ANDEREM GEMÜSE

Weil der gebürtige Pfälzer Schorsch Weber kulinarisch seine bayerischen Wurzeln lebt, hat er Stammgäste bis aus Düsseldorf und Hamburg, die hier auf Reisen in den Süden den Einkehrschwung zelebrieren. Das Gasthaus Jennerwein in Dürnbach ist im wahrsten Sinne des Wortes ein »ausgezeichnetes« Mekka für Freunde der guten, echten, überlieferten bayerischen Küche.

Auf den ersten Blick scheint es schon ein bisschen paradox, dass ein gebürtiger Pfälzer für seine echte bayerische Küche und sein bayerisches Traditionslokal gerühmt wird und deutschlandweit bekannt ist. Aber der Weber Schorsch, dessen Großeltern aus Ingolstadt stammen, ist der lebende Beweis dafür, dass die Wurzeln ausschlaggebend sind, auch

wenn man ein Pflänzchen versetzt oder anderswo nachzieht. Jedenfalls wurde der jüngste Spross einer eingesessenen Gastwirtsfamilie an der Deutschen Weinstraße schon von klein auf »SCHORSCHL« und nicht etwa Georg gerufen. Die Weber-Oma aus Ingolstadt mit ihren feinen Mehlspeisen prägte zudem den Geschmack des Enkels. So wurden die Rezepte für den karamellisierten Kaiserschmarrn



mit Mandeln, Rumrosinen und Apfelmus, für die Marillenknödel mit Bröselbutter und Vanilleeis, aber auch für das geschmorte Böfflamott mit gebratenen Semmelknödelscheiben und glasiertem Wurzelgemüse familienintern weitergegeben. Heute stehen die Gerichte auf der Karte des Gasthauses und zählen neben dem Tafelspitz und dem Wiener Schnitzel (selbstredend vom Kalb) zu den »JENNERWEIN«-Klassikern, während Weber mit »SCHORSCHS ALPEN-TAPAS« aktionsweise die Gaumen kitzelt und einfach Lust auf mehr macht.

„Mir geht es darum, einfache Produkte auf hohem Niveau zuzubereiten“, sagt Schorsch Weber. Es sei das Kochen als handwerkliches Können, das ihm Freude bereitet und beseelt. Gelernt hat er im legendären Hotel »BAREISS« in der Gourmethochburg Baiersbrunn im Schwarzwald. Danach zog es Weber aber gleich nach Bayern, aufs Oktoberfest in die »KÄFER WIES'N-SCHÄNKE«, weil es den Jungkoch damals brennend interessierte, wie es hinter den Kulissen einer Wiesngastronomie zugeht. Nach den zwei Wochen wechselte er spontan zu Fritz Schilling in die »KÄFER-SCHÄNKE« im Bogenhausener Stammhaus. Es folgten Stationen in Lech am Arlberg, bei Alfons Schuhbeck, der Weber zum Mentor werden sollte, in Witzigmanns »PALAZZO« und im 1-Sterne-Restaurant »DALLMAYR«. Das sei alles spannend und lehrreich gewesen. Aber richtig warm wurde er mit der Sterneküche, wo Gemüse bisweilen mit dem Lineal abgemessen und mit der Schere zugeschnitten werde, nicht. „Das war nicht mein Ding. Ich wollte kochen und nicht herumkünsteln“, betont Weber. Darum ging er als Küchenchef in den Münchner »MARKTWIRT«.

Als vor knapp fünfzehn Jahren ein neuer Pächter für das »JENNERWEIN« in Dürnbach gesucht wurde, war die Stunde gekommen, sich den Lebenstraum vom eigenen bayerischen Lokal,

mitten in einer der schönsten und bayerischsten Regionen, zu erfüllen. „Ich wollte ein zeitloses Gasthaus, wo jeder hinkommt und sich wohlfühlt“, erklärt der Wirt und betont, wie glücklich er sich schätzt, hier im Tegernseer Tal, das sich in den vergangenen Jahren kulinarisch enorm entwickelt habe, ein Platzl bekommen zu haben. „Und als genau das gilt das »JENNERWEIN« heute“, sagt Schorsch Weber stolz.

Entsprechend ist die Karte gestaltet: Darauf finden sich neben der Krustentierschaumsuppe mit Riesengarnelen die Pfannkuchensuppe, neben dem Bärlauchknödel mit Almkas und brauner Butter das Saiblingsfilet auf Kräuterrisotto.

Dass Weber Produkte aus der Region wie etwa den Käse aus der Naturkäserei in Kreuth, die Fische aus Tegernsee oder Louisedenthal oder auch Landhendl aus dem benachbarten Tirol verwendet, versteht sich für den überzeugten Wahl-Gmunder ehrenhalber.

Allerdings auch, dass bei ihm Weine aus der Pfalz ausgeschenkt werden – und zwar vom Familienweingut, wo seine Cousins eine eigene »SCHORSCH«-Linie mit Grauburgunder, Weißburgunder und Riesling für ihn entwickelt haben. Und weil das lateinische »TEXTOR« übersetzt »WEBER« bedeutet, gehört auch noch der kultige Textor-Rotwein, ein Cuvée aus Cabernet-Sauvignon, Merlot, Portugieser und Mitos des befreundeten und renommierten Winzers Markus Schneider, zu den Hausmarken, die sich »JENNERWEIN«-Gäste gern auch mit nach Hause nehmen. Zwischen Pfälzer Wein und bayerischer Küche jedenfalls fühlt sich Schorsch Weber in Dürnbach zu Hause angekommen, und das würdigten auch die Gourmetmagazine »DER FEINSCHMECKER« und der »FALSTAFF« sowie die »FAZ« mit ihren Empfehlungen des »JENNERWEINS« als eines der besten Traditionslokale Deutschlands. ◆

Ein Portrait von Alexandra Korimorth • Seeseiten / Frühjahr 2016

