

Gastronomie

# Leichte Küche ohne Kompromisse

31. Januar 2025, 17:09 Uhr



„Kohlrabi in vielerlei Zubereitung“ nennt Denis Michael Kleinknecht dieses Gericht, das er aktuell auf der Karte hat. (Foto: Johannes Simon)

**Der Restaurantführer Gault&Millau vergibt für den Landgasthof Heinzinger in Rottbach erneut eine rote Kochhaube. Das freut Küchenchef Denis Michael Kleinknecht natürlich. Aber er will viel mehr erreichen.**

Von [Erich C. Setzwein](#), Maisach

„Kleinknecht ist ein leidenschaftlicher Gastgeber und Koch, der mit seinem wunderbaren Landgasthof dem Wirtshaussterben entgegenwirkt und gekonnt die Balance zwischen raffinierten Gourmet-Menüs und traditionellen Klassikern schafft.“ Mit diesen Sätzen charakterisiert der Restaurantführer Gault&Millau Küchenchef Denis Michael Kleinknecht und vergibt in diesem Jahr erneut eine rote Haube an den Landgasthof Heinzinger in Rottbach. Eine rote Haube heißt in der Bewertungsskala des Gault&Millau „sehr empfehlenswert – herausragend in seiner Kategorie“. Kleinknecht, der den Gasthof in dem Ortsteil von [Maisach](#) gemeinsam mit seiner Frau Nicole Kleinknecht-Roschke führt, fühlt sich in seiner Arbeit durch die Restauranttester bestätigt.

Es ist bereits das dritte Mal in Folge, dass einer der wichtigsten Restaurantführer Deutschlands den Gasthof mit der roten Haube auszeichnet und damit zu den 500 besten Restaurants in der Bundesrepublik zählt. Eine weitere Auszeichnung bekommt der Gasthof Heinzinger für seine kleine und sehr feine Wein-Auswahl. Dafür verleiht Gault&Millau „zwei Reben“.

„Auch im Jahr 2025 verschreiben wir uns unserem hohen Anspruch an Qualität und werden unsere Zusammenarbeit mit unseren lokalen und regionalen Produzenten weiter ausbauen. Nur so können wir dem Gastronomiesterben auf dem Land entgegenwirken.“ So die Devise von Denis Michael Kleinknecht. Dass die Tester von Gault&Millau bei ihm vorbeischauen, damit rechnet Kleinknecht auch, seitdem er seine erste Haube bekam. Aber: „Prinzipiell kochen wir nicht für die Restaurantführer, sondern für unsere Gäste.“ Der Küchenchef sieht in den [Auszeichnungen](#) einen „wichtigen Baustein zum Erhalt der ländlichen Gastronomie“.



Michael Wiesensee, Initiator Netzwerk Zukunft und Küchenchef Denis Kleinknecht verbindet der Wunsch nach mehr Qualität in der Gastronomie. (Foto: Johannes Simon)

Denis Michael Kleinknecht sperrt sein Gourmet-Wirtshaus mittwochs bis sonntags auf. Er bietet eine traditionelle bayerische Küche in ganz eigenen Interpretationen an. Da hat er etwa Krautwickerl auf der Karte, die er mit feinem Rehfleisch füllt. Oder eine Rinderschulter, die 48 Stunden geschmort wird, ehe sie mit einer Rotwein-Jus auf den Teller und zum Gast kommt. Auch wenn er von sich selbst gern sagt, er sei ein leidenschaftlicher Fleischkoch, faszinieren ihn die Aromen, die er aus den Zutaten für ein veganes Menü hervorlocken kann

Das hat natürlich seinen Preis, aber wegen einer schnellen Nudel kommen seine Gäste ohnehin nicht vorbei. Apropos: Dampfnudeln sind eine Spezialität im Heinzinger, Kleinknecht serviert sie entweder mit Vanillesoße oder Zwetschgenröster und in einer pikanten Variante mit Rahmsauerkraut. Diese Dampfnudeln sind es auch, weswegen Menschen wie Michael Wiesensee regelmäßig ins Brucker Hinterland streben. Wiesensee ist dabei nicht irgendein Gast. Er hat wie Kleinknecht Koch gelernt und vertritt die Auffassung, dass auf den Tellern in deutschen Restaurant viel zu viel liegt.

## Dampfnudeln für Hamburg

Vor fünf Jahren startet Wiesensee seine Initiative „[NETZWERK ZUKUNFT](#)“ – die beginnende Corona-Pandemie bremst ihn gleich wieder aus. Gerade erst hat er Denis Michael Kleinknecht eingeladen, zum [Auftakt in Hamburg](#) die zuckerreduzierten Dampfnudeln als Dessert zu präsentieren, da geht es auch schon in den Lockdown. Für den gelernten Koch der Schweizer Stuben in Wertheim-Bettingen und heutigen PR-Mann Wiesensee, wie auch für alle beteiligten Gastronomen, damals ein schwerer Schlag. Das Ziel von Wiesensees PR-Agentur und Kleinknecht, der im Ehrenamt Landesbeauftragter der Köche-Vereinigung Euro-Toques ist, wäre es gewesen, unter dem Aspekt gesunder Ernährung traditionelle Gerichte von ihrer Schwere zu befreien und neu zu interpretieren.

Das klappt zunächst zwar nicht, aber Wiesensee hat sich ebenso wie Kleinknecht von der Pandemie nicht kleinkriegen lassen. Die beiden möchten ihr Projekt fortsetzen, für eine leichte Küche ohne Kompromisse zu werben. Und so kommt es häufiger vor, dass beide in Rottbach über Qualität und Quantität auf den Speisetellern sprechen. Und darüber, wie sich das Konsumverhalten verändert hat. Kleinknecht erlebt jeden Tag, den er in der Küche steht, dass Gäste einen Gang auslassen, das zweite Getränk oder den Espresso zum Schluss nicht mehr bestellen.

„Die Portionen sind immer noch zu groß, das kannst du gar nicht essen“, sagt Denis Michael Kleinknecht. Der 50 Jahre alte Koch, der bei Otto Koch im „Le Gourmet“ Chef Tournant war, probiert sich selbst bei Kolleginnen und Kollegen gern quer durch die Speisekarte, wählt ein Menü mit mehreren Gängen oder stellt sich eine Reihenfolge zusammen. Doch oft ist schon vor dem Dessert Schluss, wenn vorher zu viel auf den Tisch kam: „Das muss nicht sein.“ Nach wie vor spiele eine ordentliche Portion auf dem Teller für viele Gäste die wichtigste Rolle. Danach bemisst sich die Einschätzung, ob das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt. In seinem Gasthof serviert Kleinknecht deshalb immer noch traditionelle Wirtshausküche in ansprechenden Portionen. Durchschnittliche Esser seien damit auch zufrieden. Die andere „Schiene“ sei das „Fine Dining“, bei dem mehrere Gänge in überschaubaren Mengen auf den Tisch kommen. Kleinknecht kocht dabei nicht Pi mal Daumen, sondern er wiegt alle Zutaten für seine

Gerichte grammgenau auf der Waage ab. Und selbst bei der Salzzugabe fürs Nudelwasser rechnet er den prozentualen Anteil aus.

Damit trifft er den Geschmack und die Einstellung von Michael Wiesensee. Der PR-Berater hat selbst den Kochberuf bei den Sterneköchen Dieter und Jörg Müller in den Schweizer Stuben in Wertheim gelernt, ehe er über Stationen in der Hotellerie zu einem Geschäftsführerposten im Gourmet-Imperium Käfer in München gelangte. Seine aktuelle Initiative „[Gesünder kochen – gesünder leben](#)“ will erreichen, dass es mehr gesunde Angebote in deutschen Restaurants gibt und damit das Bewusstsein für eine gesunde Ernährung geschärft wird. Dabei hat er vor allem die Speisenangebote für Kinder im Blick, die mit Pommes frites oder „Kinderschnitzeln“ abgespeist werden. „Wie soll ein junger Mensch lernen, wie vielfältig Geschmack ist?“, fragt sich der Rottbacher Wirt Kleinknecht.



Der Meister brät ein Rinderfiletsteak. (Foto: Johannes Simon)

Vielfalt und Auswahlmöglichkeit möchte Michael Wiesensee allein schon dadurch erreichen, dass er mit seinem „[Netzwerk Zukunft](#)“ Gastronomen und Hotelbesitzern eine Kommunikationsplattform bietet. Die ist keines der üblichen Portale, für das die Teilnehmer Provisionen abdrücken müssen, sondern ein Direktbuchungstool, bei dem die Gäste und Konsumenten unmittelbar auf der Reservierungsseite des Hotel- oder Gastro-Unternehmens landen. Dann ist die Seite mit der Speisekarte meist nicht mehr weit entfernt.

**Mehr Information und Anmeldung zur Initiative  
für Qualitätsgastronomie unter: [www.netzwerk-zukunft.info](http://www.netzwerk-zukunft.info)**