

# Das Feld und die Wirtschaft

Ein Acker in Bermaringen voller frischer Zutaten für eine frische Küche



Kräuter überall.  
Fotos: Matthias Kessler

**W**ilhelm Schmid steht auf seinem „Feld“ und freut sich über all die Pracht. „Die Monate Juni und Juli sind die besten. Da blüht alles üppig und verändert sich fast von Tag zu Tag. Das finde ich so spannend.“ Koreanische Minze, Senfkresse, Gänsefuß, eine chinesische Heilpflanze, Taglilien, Haferwurz oder Eibisch wachsen eng aufeinander, direkt daneben pickt er reife Maulbeeren vom Baum – ein Paradies in allen Farben und Formen auf der rauen Alb keine zehn Kilometer von Ulm entfernt.

2500 Quadratmeter groß ist das Feld von Wilhelm Schmid und Susanne Kopp, die in Bermaringen die so genannte Feldwirtschaft betreiben, eine seit zweieinhalb Jahren eingeführte Gastronomie. Sie haben nur an vier Tagen die Woche geöffnet und bieten eine kleine aber feine Speisekarte an, die sich zumindest im Sommer an den Produkten des eigenen Feldes orientiert. Erst unlängst wurde die Einheit aus Feld und Küche in einem Extraheft des Magazins Brigitte in eine Liste der 100 schönsten Orte Deutschlands aufgenommen.

Dabei sind die Beiden gar nicht vom Fach, haben es in mühevoller Eigenarbeit aber zu hoher Fertigkeit gebracht. Der 57-jährige Wilhelm Schmid ist Geometer und Maurer von Beruf und hat früher Häuser gebaut. Susanne Kopp ist 53 Jahre alt und hat nach einer Schreinerlehre viele Jahre den Laden „Holz-Kopp“ in der Ulmer Innenstadt geführt. 1998 hat sie ganz umgesattelt und in Herrlingen das Rössle in der Theaterei übernommen und bis 2011 geführt. Gewohnt haben die beiden schon damals in Bermaringen, wo sie 1993 das Haus gekauft haben, in dem jetzt die Feldwirtschaft ist.

Und zwar am südlichen Ortsrand, was letztlich dazu geführt hat, dass sie direkt vor der Haustür einen Acker gekauft haben, auf dem früher Gerste angebaut wurde. „Ich wollte freie Sicht haben und nicht irgendwann auf eine Doppelgarage blicken müssen“, sagt Schmid zur einstigen Motivation. Das war im Jahr 2000 und der Beginn einer ganz und gar ungeplanten Erfolgsgeschichte.

Zum Kochen kam Schmid eher aus einer Laune heraus, und noch heute



Wohl geformte Artischocken.

kann er sich an die erste Bestellung erinnern. „Zweimal Salat mit Schafskäse und einmal Käsepatzle“. Das war noch im Rössle in Herrlingen, Kopp hatte kein großes Glück mit ihren angestellten Köchen, weshalb eines Tages ihr Partner einspringen musste und sich Kochen auf hohem Niveau beibrachte. „Ich dachte, okay, ich mache das und hänge mich rein“, beschreibt Schmid den Anfang seiner neuen Leidenschaft.

Aus etwa 500 Kochbüchern hat er gelernt, meistens aber einfach ver-

sucht und geübt. Schmid hielt sein Versprechen und hängte sich rein. Mit dem Lexikon ging er an sein Feld ran, heute kennt er jeden Grashalm und weiß mit beinahe jedem Kraut etwas anzufangen. Sein Wissen in einer Vielfalt auf den Tisch, wie wohl im weiten Umkreis nicht. Die Jahreszeiten und das Feld diktieren die Speisekarte, die mit „Katze im Sack“ ein spezielles und oft gewähltes Angebot enthält, bei dem der Gast nicht weiß, was er bekommt, und sich überraschen lässt.

„Wir machen das, was wir aus dem eigenen Anbau haben, und das was uns selber schmeckt“, sagt Schmid selbstbewusst. Fast alles ist Bioqualität, wenn auch nicht zertifiziert. „Wir können nicht zu 99 Prozent selber Bioprodukte essen und unseren Gästen etwas anderes vorsetzen“, macht Kopp schnell klar, was der eigene Anspruch ist: Dem Gast nur das Beste.

Überhaupt der eigene Anspruch: Das Restaurant wirbt nicht mit Bio oder mit Slow Food oder mit sonst einem Label. „Wir machen es einfach anders“, sagt Schmid, der keinen ideologischen Überbau will. Seinen eigenen Weg gehen, den eigenen Idealen folgen und sich nicht in irgendein Schema pressen lassen.



Manchmal arbeitet er bis zu 70 Stunden in der Küche und auf seinem Acker. Aber wenn er sich in den Kopf gesetzt hat, ein bestimmtes „Kräutle“ haben zu wollen, dann kennt er keinen Feierabend, sagt seine Partnerin: „Er liebt seine Kräuter. Und manchmal spricht er sogar mit ihnen“, sagt sie mit einem verschmitzten Lächeln.

Schmid und Kopp passen in keine Schublade und letztlich ist genau das ihr Programm. In ihrem Restaurant gibt es vegane Kost und vegetarische, aber auch Fleisch, sogar einen richtigen Schweinebraten wenn der Koch Lust darauf hat und das Produkt stimmt. Am Tresen gibt es

keine Coca-Cola, aber natürlich Bier und ausgesuchte Weine und so genannte Now-Produkte, also Bionaden – auch mit Cola-Geschmack. Das Brot kommt selbstverständlich aus dem eigenen Backofen.

Die Besonderheit der Feldwirtschaft liegt nicht nur in dem großen Feld, sondern auch darin, dass die Gäste quasi im Wohnzimmer bewirtet werden. Jedenfalls war da, wo sich jetzt die aufwendig ausgebaut Gaststube befindet, einstmal das Wohnzimmer des Paares. Ihre Gäste können praktisch vom Tisch aus sehen, wo der Salat und das Gemüse vor ihnen auf dem Teller wächst.



Der Gänsefuß ist ein Blattgemüse.

Gut zwei Jahre nachdem sie das Rössle in Herrlingen aufgegeben hatten und es eigentlich ruhiger angehen lassen wollten im Leben, brach der Wunsch nach einer neuen Gastronomie durch wie die Kräuter aus den alten bepflanzten Schuhen. Allerdings waren sie bei der Suche nach geeigneten Räumen ebenso wählerisch wie sie es beim Essen sind.

Und weil sie längere Zeit nichts annehmbares in der näheren Umgebung fanden, entschlossen sie sich kurzerhand, ihr eigenes Wohnzimmer aufzugeben und einen Gastraum daraus zu machen. Da kamen den beiden ihre früheren Berufe zupass, die es ihnen erlaubten, das Meiste selber zu machen. Heute wohnen sie in der Etage darüber, wemgleich das quasi öffentliche Wohnzimmer irgendwie immer noch auch ihr privates ist.

HANS-ULI MAYER

## Gärtner und Koch

**Öffnungszeiten** Die Feldwirtschaft hat nur an vier Tagen geöffnet. Das Restaurant liegt am Rande eines Wohngebietes. Geöffnet ist Donnerstag bis Samstag von 17 bis 24 Uhr und sonntags von 12 bis 21.30 Uhr. Reservierungen werden empfohlen unter Tel. (07304) 418 86. Die restlichen drei Tage schlüpft der Koch in das Gärtnergewand und pflegt seine Pflanzen, aus denen er auch Essig und Öle macht.



Wilhelm Schmid führt Gäste über sein Feld, Susanne Kopp sorgt für den Blumenschmuck und den Service. Fotos: Matthias Kessler