

# Südland Köche

## Breisgau Markgräflerland

Das Beste  
was die Region  
zu bieten hat



Kreation von Oliver Rausch

Ruck Zuck:  
mit Rezepten  
zum Nachkochen





Nie mehr Gläser  
und Besteck polieren



**FV 40.2 G** - strahlende Spülergebnisse mit dem modularen Umkehr-Osmose-System.

**Nie mehr Patronen wechseln · Nie mehr Maschine entkalken.**

Hans-Peter Post · ph@meiko.de · www.meiko.de

# Schafferer



Hotel- und Gaststättenbedarf  
Großkücheneinrichtungen

Tullastraße 80  
79108 Freiburg

Tel. 0761 5158-110  
Fax 0761 5158-108

info@schafferer.de  
www.schafferer.de

ZU GUTEMESSEN GEHÖRT AUCH  
GUTES TRINKEN!



**Bitburger**

**Lieler**  
SCHLOSSBRUNNEN

**südstar**  
GETRÄNKE BEWEGEN

südstar Getränke GmbH, Ihr Getränkefachhandel  
Grünstr. 9, 79232 March-Hugstetten, Tel: 0 76 65 / 92 46-0, Fax: 0 76 65 / 92 46-90,  
www.suedstar.de, info@suedstar.de

Exklusiv für Sie  
aus dem Markgräfler Land

Die exklusiven  
Gastronomie  
Mineralwasser:  
Lieler Classic -  
kräftig perlend  
und Lieler Still -  
das Feine mit  
sehr wenig  
Kohlensäure.



**Lieler**  
SCHLOSSBRUNNEN

# Speisekarten sind die Visitenkarten der Köche

**Es gibt vor dem Essen nichts Wichtigeres, als die Speisekarte: Wer sie liest, erkennt die Handschrift der Küche**

Speisekarten bieten einen ersten Blick in die Küche und verraten schnell die Philosophie des Kochs. Wenn auf dem Bauernmarkt um die Ecke die Landwirte ihre frisch geernteten Salatköpfe, roten Tomaten, grünen Bohnen oder knackigen Radieschen anbieten, stehen diese auch zeitgleich bei unseren Köchen im Breisgau und Markgräflerland auf deren Karten. Spargel und Morcheln gibt es im Frühling, im Sommer Kohlrabi und Pfifferlinge und im Herbst Rote Bete und Steinpilze. Der Speiseplan wird bei diesen Köchen im Rhythmus der Natur geschrieben. Deshalb ändern die Köche ständig, je nach Ernten der Bauern, ihre Speisekarte.



und Eingemachtem, die Spätzle oder breite Nudeln sind meist hausgemacht.

Die Speisekarte verrät die Küchenarbeit. Steak mit Pommes und Salat ist so schnell zubereitet wie es schmeckt. „Schni-Po-Sa“ lässt grüßen. Deshalb gilt bei Speisekarten, wie auch bei jedem Vertrag: Im Kleingedruckten steckt die Würze, hinter dem „an“ und „mit“ lässt sich Geschmack erhoffen. Rumpsteak vom Bio-Weiderind an Rotwein-Scha-

lottensauce mit Petersilienkartoffeln und Speckbohnen mit Bohnenkraut. Was für eine verlockende Vorahnung!

„Wir raten dem Gast zur kritischen Distanz. Erstes Gebot: Immer in Ruhe die Speisekarte lesen, bevor man ein Restaurant betritt. Es ist wie beim Kauf eines Autos, die Ausstattung, bzw. die Zutaten sind mit entscheidend. Ein Rumpsteak beispielsweise mit Pommes und Salat – schön und gut; aber wie wäre es mit einem Rumpsteak mit selbstgemachter Kräuterkruste aus dem Backofen, oder gar ein Rumpsteak von einem Hinterwälder Rind von einem Schwarzwaldbauern, und dazu statt der Pommes ein Kartoffelgratin mit Rosmarin und Thymian und herzhaft, frisch geerntete, grüne Bohnen mit Bohnenkraut verfeinert...  
Überhaupt Gemüse, Salate oder sogenannte „Sättigungsbeilagen“. Hier zeigt sich schnell welcher Geist in der Küche herrscht. Tiefkühlkost ist nicht die Sache unserer Küchen. Hier wird das Gemüse frisch gekauft, geputzt, geschält und gegart. Je nach Jahreszeit schreiben die Köche immer wieder ihre Speisekarten neu, aktuell nach Marktangeboten. Im Sommer glänzen sie mit frischen Salaten, im Winter mit Eingekellertem

Lesen Sie auf den folgenden Seiten aus den Speisekarten unserer Köche. Wir haben sie gefragt, wie sie ihre Speisekarten zusammenstellen. Was ist die Pflicht, was die Kür? Wann wird die Karte geändert? Nach welchen Kriterien findet die Auswahl statt? Wie schnell können aktuelle Marktangebote in einer professionellen Küche umgesetzt werden? Sie haben nun die Wahl.



Mit schmackhaften und verführerischen Grüßen  
Erich Schütz und Njoschi Weber



Achten Sie auf unser Zeichen – und kehren Sie gut ein



Genießerland  
BREMEN WÜRTEMBERG



SÜDLAND

DIE KÖCHE DER GENUSSREGION

Die „Südland Köche Breisgau, Markgräflerland“ sind Mitglieder der über 100 Köche zählenden Südland-Köche-Gilde von Freiburg bis Oberstdorf. Die „Südland-Köche“, werden ausgewählt und betreut von der Fachagentur für Gastronomie und Hotellerie „Die Redaktion“, Überlingen, [www.dieredaktion.net](http://www.dieredaktion.net)

# Die Speisekarte ist Chefsache!

„Die Speisekarte in das Aushängeschild eines jeden Restaurants“, sagt Alfred Klink, „die schreibt der Chef selbst. Immer!“ Seit 30 Jahren tragen die Speisekarten des renommierten Hotels „Colombi“, mit seinen ausgezeichneten Restaurants Zirbelstube und Hans-Thoma-Stube sowie Falkenstube, ausschließlich Klinks Handschrift. Dabei ist sein Anspruch hoch, denn er achtet nicht nur auf absolute Frische und ständig wechselnde Marktangebote, sondern er will jede Karte zu einem einzigartigen Unikat zusammenfügen. Dafür schreibt der Küchenchef auch mal nach Mitternacht die Karten für den nächsten Mittag.

**Lage** einen Steinwurf vom Freiburger Münster entfernt

**Küchen-Öffnungszeiten**

12 bis 14.30 Uhr und 18.30 bis 22 Uhr,  
kleine Karte bis 23 Uhr

**Ruhetag** keiner

**Preise** Hauptgerichte 32 bis 42 Euro

**Reservierung** empfohlen

**Kreditkarten** alle gängigen

**Parkplatz** hoteleigene Tiefgarage

**Garten** 30 Sitzplätze unter schattigen  
Kastanienbäumen

**Auszeichnungen** Michelin 1 Stern,  
Gault Millau 17 Punkte, Feinschmecker 3,5 F,  
8 Pfannen Gusto, Aral Schlemmer Atlas  
5 Bestecke

**Colombi Hotel**

Waltraud und Roland Burtsche

Rotteckring 16

D-79098 Freiburg

Tel. +49 (0)761 / 21060

Fax +49 (0)761 / 31410

info@colombi.de

www.colombi.de



„Nichts wäre für die Gäste und auch die Küche langweiliger, als Wiederholungen.“ Selbst wenn Alfred Klink im Rhythmus der Erntefolgen mit immer wieder den gleichen Produkten arbeitet, so fordert er doch, dass sich auf jeden Fall die Zubereitungen und Zutaten ändern müssen. „Hier zeigt sich die Leistungsfähigkeit und Kreativität einer gehobenen Küche“, fordert er von sich selbst und setzt sich dafür oft auch noch nach Mitternacht an den Schreibtisch, um neue Kreationen auszutüfteln.

„Wenn wir eine frische Lieferung mit jungen Wachteln bekommen, dann will ich variieren, und nicht die ganze Woche nur Wachtel nach

einem klassischen, badischen Rezept anbieten, sondern mal mediterran, mal orientalisch, mal als Chatreuse, oder als Terrine und auch mal als Salat.“ Die Ideen gehen dem Meister der Colombi-Küche wohl nie aus. Bescheiden winkt er ab: „Dafür bin ich schon zu lange im Geschäft, das bringt die Erfahrung mit sich.“ Dabei nimmt Alfred Klink seinen Job heute noch so ernst, wie vor 30 Jahren, als er im „Colombi“ die Küchenbrigade übernahm und das Restaurant zum ersten Stern führte. „Ich gehen jeden Morgen selbst auf den Markt, ich will sehen, was es gibt, will die Lebensmittel riechen, fühlen und auf dem Fleischmarkt selbst die schönsten Filets für unsere Gäste aussuchen.“ Dann erst geht er zurück in seine Küche und schreibt den Menüplan für die Abendkarte.

Der Ideenreichtum Klinks ist legendär. „Wo kann man schon in einem Lokal unter sieben verschiedenen Fischzubereitungen auswählen?“, fragte in seiner letzten Lobeshymne anerkennend der Gault Millau, und zählte auf: Thunfisch gebraten, geräuchert, als Tatar und Sashimi, Hummer, Langostinos, Steinbutt, Rochenflügel und Seeteufel.

Die Krönung aller Speisekarten ist jedes Jahr für Klink das fulminante Palazzo-Menü im legendären Spiegelzelt. „Show ist nicht alles“,

lacht er, „und fordert wie immer höchste Perfektion. „Für diese Karte reicht mir keine Nacht, dafür arbeite ich Wochen und sammle das ganze Jahr über die Ideen.“

**Speisekarte** - Der Küchendirektor achtet auf den weiten Spagat: „Ich koche gerne Fisch in allen Variationen, aber wir pflegen ebenso die regionale, klassische Küche.“ Der Grand Senior der Südländ Köche steht für seine Frischeküche noch immer früh auf und geht jeden Tag vor acht Uhr selbst auf den Markt. Seine Küche beherrscht die Moderne wie die Klassik, am liebsten serviert er von einem Produkt verschiedene Variationen: wie Dreierlei von der Jakobsmuschel mit Gurken-Wasabigazpacho oder Tournedos, Bäckchen und Bries vom Kalb.

Der Erfolg Klinks, er ist wohl der einzige Koch, der seit fast 30 Jahren unentwegt seinen Michelin-Stern hält, ist seine aufrichtige Achtung vor Lebensmitteln. Frischeküche ist für ihn kein billiger Werbespruch. Er geht auf den Fleischmarkt, schaut sich die Stücke in Ruhe an, fühlt sie, riecht an der Kalbsleber, lässt sich ein Stück abschneiden, und setzt sie schon am Abend auf die Karte.



Dreierlei vom Rehrücken

# Jede Karte ist eine kulinarische Exkursion

Kaum hat Douce Steiner eine neue Speisekarte geschrieben, widmet sie sich auch schon wieder der nächsten. „Sechs Wochen brauche ich“, lacht sie unumwunden, „ich feile daran herum, überlege mir immer wieder neue Variationen, verwerfe auch mal wieder eine Idee – diese Zeit nehme ich mir.“ „Menü Douce“ und „Themen-Menü“ heißen danach die jeweils neuen Angebote, die sechs Wochen gelten, zwischendurch aber wechselt fast täglich das Mittags-Menü und natürlich jedes Wochenende zwei Variationen des Sonntags-Menü. Und trotzdem: Jede Karte von Douce Steiner ist eine besondere, kulinarische Exkursion.

**Lage** A 5 Abfahrt Heitersheim, danach der Ausschilderung Richtung Ballrechten-Dottingen nach Sulzburg folgen.

**Küchen-Öffnungszeiten**

12 bis 15 Uhr und 18.30 bis 24 Uhr

**Ruhetag** Montag und Dienstag

**Preise** Hauptgerichte 15 bis 45 Euro, Tagesmenü ab 40 Euro

**Reservierung** empfohlen

**Kreditkarten** EC-Card, Master, Visa

**Parkplatz** im Hof am Marktplatz

**Garten** 12 Sitzplätze im romantischen Innenhof

**Auszeichnungen** Michelin 1 Stern, Gault

Millau 16 Punkte, Feinschmecker 3,5 F,

Aral Schlemmer Atlas 3 Löffel,

Varta Führer 1 Diamant

**Hotel Restaurant Hirschen**

Douce Steiner

Hauptstraße 69

D-79295 Sulzburg

Tel. +49 (0)7634 / 8208

Fax +49 (0)7634 / 6717

hirschen-sulzburg@t-online.de

www.hirschen-sulzburg.de



„Es muss alles aufeinander abgestimmt sein!“, fordert Douce Steiner von jeder ihrer Menü-Karten. Dafür macht sie sich ausreichend und sorgfältig Gedanken. Die Geschmacksfolgen müssen angenehm stimmen: Nach säuerlichen Nuancen kommen süßliche, danach frische, dann etwas herber und kräftigere. Ebenso passen müssen mögliche korrespondierende Weine: Ebenfalls zunächst leichter, danach zunehmend schwerer. Und trotzdem, am Schluss nach jedem auch noch so opulenten Menu soll der Gast sich leicht und beschwingt fühlen. (Dafür steht ihre neue „leichte Linie“, siehe Buchvorstellung in diesem Magazin).

Das á la carte-Angebot ist mit den Menüs fein abgestimmt. Steht in ihrem 7-Gang-Menü zum Beispiel ein Skreikabeljau mit einer Sellarieremoulade, so wird der Kabeljau auf der Fischkarte mit einem bretonischen Hummer gekrönt. Oder das Rinderfilet mit Ochsen-schwanzpraline und Spinatpüree wird auf der Tageskarte mit einer exquisiten Trüffelsauce und Pommes Anna serviert. „Die Hauptspeisen dürfen etwas umfangreicher sein, deshalb werten wir sie dort mit einem weiteren Edelprodukt auf.“

Die Ideen für ihre neuen Variationen schreibt Douce Steiner auf unzählige Zettel. Manchmal fallen sie ihr im Bett ein, manchmal beim Sport. Dann notiert sie sich die Kombination und schmeckt sie im Kopf ab. „Die Erfahrung hat man mit der Zeit, aber manchmal setzte ich ein neues Gericht auch zwischendurch mal auf die Tageskarte.“ Gerade das Themen-Menü erfordert immer wieder viele, neue Kreationen. Da müssen Hummer, Spargel, Ente oder Krustentiere immer auf mehrere verschiedene Arten zubereitet werden. „Man muss dabei auch auf die Reihenfolge der Farben achten, und wie die Menüs aus der Küche geschickt werden können.“

„Die erste Idee beruht meist auf bekannten Klassikern“, schildert die agile Küchenchefin

das Werden ihrer Menüs, „aber dann gilt es die Grundprodukte zu verfeinern.“ Die Saison und Erntefolgen der Bauern geben ihr die Lebensmittel vor, doch ob frisches Frühling- oder Herbstgemüse, von ihrer Küche erwarten ihre Gäste eine perfekte, und immer wieder neue Geschmacksfülle. Aus Roter Bete zaubert sie einen herzhaften Rote Beteflan, aus Sellerie Sellarieremoulade mit Sellerieschaum oder aus Spargel ein Spargelgratin mit Orange.

**Speisekarte** - „Meine leichte Küche“

heißt Douce Steiners neues Kochbuch, dies ist nicht nur ein Werbeslogan, sondern beweist sich auch auf jeder Karte in ihrem „Hirschen“. Statt gebutterter und kräftiger Sahneseucen serviert die Küche heute leichte Fonds mit viel Gemüse, wie Gurkengelee mit Räucherfisch, Tomate mit Ziegenkäse oder würzige Ratatouille gefüllt in Zucchini.

Trotzdem gibt es aber natürlich im „Hirschen“ nach wie vor die klassischen, badischen Gerichte wie: Kalbsschulter, Kalbskopf oder auch Kalbskutteln, Rehragout mit Spätzle, Gänselebervariationen, Hummerravioli mit Ingwerschaum, und nach wie vor die legendäre hausgemachte Trüffelwurst.



Spargel á la Steiner, Foto: Michael Wissing

# „Ich male alle Teller zuerst auf Papier!“

Die Küchenbrigade muss wissen woran sie ist. Oliver Rausch nimmt deshalb das Schreiben seiner Speisekarten sehr ernst. „Ich male die Teller auf Papier, bevor ich sie zusammenstelle“, erklärt er seine Arbeitsweise. Zuvor hat er im Kopf schon sorgfältig abgeschmeckt, was je nach Saison zusammen passt, aber die Feinarbeit macht er danach schriftlich. „Es muss mit jeder neuen Karte jeder Küchenmitarbeiter genau wissen, wie die Teller auszusehen haben“, erklärt er seinen Aufwand. Und tatsächlich, wer Rausch in seiner Küche besucht, sieht an jedem Posten seine Zeichnungen mit Erklärungen hängen.

**Lage** A5 Ausfahrt Freiburg-Süd weiter über Tiengen nach Munzingen.

**Küchen-Öffnungszeiten**

s'Herrehus Dienstag bis Freitag 12 bis 14 Uhr und 18 bis 22 Uhr, Samstag 18 bis 22 Uhr, Sonntag und Montag Ruhetag.

s'Badische Wirtshus 12 bis 14 und 18 bis 23 Uhr, Februar bis März Mittwoch Ruhetag

s'Limoncello 12 bis 23 Uhr, Donnerstag keine warme Küche, im Sommer Grillbuffet auf der Terrasse

**Preise** Hauptgerichte 28 bis 33 Euro, Menü ab 59 Euro

**Reservierung** empfohlen

**Kreditkarten** EC-Card, Master, Visa

**Parkplatz** am Haus und in der Tiefgarage

**Garten** jedes Restaurant hat einen eigenen Garten im Innenhof, s'Herrenhus 35 Sitzplätze

**s'Herrenhus · s'Badische Wirtshus**

**s'Limoncello**

Beatrix und René Gessler

St. Erentrudis-Str. 12

D-79112 Freiburg-Munzingen

Tel. +49 (0)7664 / 407-0 · Fax 407-155

info@schlossreinach.de · www.schlossreinach.de



„Wenn man mit Spaß und Leidenschaft kocht, dann will man immer wieder neue Menüs kreieren“, stachelt Oliver Rausch den Ehrgeiz seiner Küche selbst an. Alle 4 bis 6 Wochen legt er eine neue Karte vor. „Die Abwechslung wollen unsere Stammgäste“, sagt er und lacht schelmisch: „Und ich erst recht!“

Dabei lässt sich der naturverbundene Koch am liebsten von den Erntefolgen der Bauern des Markgräflerlands leiten. Seit über 3 Jahren ist er im Schloss Reinach für die Küche verantwortlich, seither hat er sich einen beständigen Stamm an, zum Teil auch biologischen, Lieferanten aufgebaut. „Ich schau aus dem Fenster, gehe spazieren oder streife über die Märkte und lass mich inspirieren.“ Dann schreibt er seine Ideen auf kleine Zettel, sammelt sie und

versucht die regionalen Lebensmittel auf gehobenem Niveau zu verfeinern. Dabei lässt er sich von keinen Trends leiten, sondern hält es mit der bayrischen Weisheit „Mir san mir!“ Der Erfolg gibt dem jungen Küchenchef Recht, sein Weg ist stimmig. Längst hat er sich eine Fangemeinde erkocht, einige vertrauen ihm blind, sein Überraschungs-Menü ist zum Renner geworden. Dabei geht der Kerl äußerst raffiniert vor. Seine Grundideen entnimmt er gerne traditionellen Rezepten, aber darauf setzt seine Kreativität neue Varianten. Aus dem Klassiker der badischen Küche Kartoffelsuppe mit Leberwurst und Zwetschkuchen macht er ein genussvolles Gänseleberparfait mit Kartoffelbrioche und Zwetschgengelee. „Man muss das Kochen nicht neu erfinden“, sagt er bescheiden, „aber wissen: Kochen endet nie!“ Rauschs Küche lebt, alle 4 bis 6 Wochen überrascht er mit einer neuen, ausgefuchsten Menükarte, dazu seine aktuellen Tagesgerichte und die Überraschungsmenüs, das alles beweist seine erfrischende Kreativität - für ihn sein Job. Gerade war er bei einem Spanier und hatte eine Paella gegessen. Paella hatte er sich auf einen Zettel geschrieben und dann kombiniert. „Paella Kastiliana“ stand dann schon bald auf der Karte, auf dem Blatt Papier in der Küche sieht man den kunstvollen Aufbau: in der Mitte des Tellers thront die safrangelbe Paella, darauf liegen dunkle Miesmuscheln

und ein leckeres Kaninchenfleischstückchen, dazu schmiegt sich ein Hummercarpaccio auf einem grünen Salatblatt und all das krönt eine geschmackvolle Krokette aus Hummer. Ein perfektes Arrangement. Oliver Rausch lacht: „Manche sagen Spielerei,“, gibt er zu, „aber das Wichtigste ist: Es muss verführerisch aussehen, aber vor allem richtig lecker schmecken.“



Rinderrücken mit Süßmais und marinierte Gurke

**Speisekarte** - „s'Herrehus“ im Schloss Reinach verspricht feinsten Gourmetgenuss: Gänseleber – mal süß mal salzig – findet sich auf fast jeder Karte, Kalbsbäckle mal asiatisch oder raffiniert geschmort, Rinderrücken mit Macademia-Nüssen, Wildlachs und Thunfisch mit Anis, Kalbsbratwürste mit Foie gras, danach vielleicht Taube pochiert in Walnussmilch oder Steinbutt mit Perigord Trüffel. Oliver Rausch berauscht die Sinne der Gourmets, seine Karte ist abwechslungsreich und an dem Rhythmus der Jahreszeiten orientiert. Es ist März, die Desserts sind Domino Steine von Maracuja und Schokolade mit Kekseis oder Sharonfrucht, Canneloni mit Milchcrème und Muscovadoeis. Unser Tipp: Lassen Sie sich überraschen, sie geben die Zahl der Gänge vor, die Küche fährt auf...

# Röstbrot mit Speck und Thunfisch

Herrlich, erfrischender Imbiss. Problemlos und schnell zubereitet, nur der Thunfisch muss im Vorfeld besorgt werden, sofern Sie Bauernbrot und Speck im Haus haben.

## Einkaufsliste, für vier Personen

400 g Thunfisch (Sushi Qualität)  
8 Scheiben Bauchspeck  
4 Scheiben Bauernbrot  
4 Öko-Eier  
60 g Schnittlauch fein geschnitten  
Steinsalz, Olivenöl, Pfeffer, Knoblauchzehe

## Ruck-Zuck serviert - Zubereitungszeit 20 Minuten

1. Den Thunfisch in feine Würfel schneiden und mit Steinsalz, Pfeffer und Olivenöl marinieren, während Sie die 4 Eier wachweich kochen. Danach zwei Eier würfeln und mit dem Schnittlauch zum Thunfisch dazu unterheben.
2. Speck in der Pfanne kross anbraten und auf ein Küchenkrepp geben. In der gleichen Pfanne die Brotscheiben mit der Knoblauchzehe goldbraun anrösten und ebenfalls zu den Brotscheiben legen.
3. Thunfischtatar auf dem Brot mit Speck anrichten und mit einem halben Ei garnieren, wenn Salatblätter zur Hand ebenfalls angemacht begeben.

20  
MINUTEN ZUBEREITUNGSGEZEIT



# Hier schreiben die Gäste die Speisekarte

Peter Birmele nimmt sich für seine Profession Zeit, wie nur noch wenige Köche. Dafür bricht er mindestens einmal in der Woche aus seiner Küche aus und fährt selbst nach Colmar auf den Markt. Dort lässt er sich inspirieren, dann erst wird die Speisekarte geschrieben. Souschef Michael Kavelmann steuert seine Ideen für die Vorspeisen und Desserts bei, ebenfalls auf jede Karte müssen die Klassiker: Rinderlende in Whiskey-Sauce, Seeteufel und Gambas oder Ochsenkotelett. „Was soll man da weglassen?“, fragt Peter Birmele, und weiß: „Unsere Stammgäste bestehen auf ihre Klassiker, und wir bieten sie ihnen!“

**Lage** A5 Abfahrt Teningen Richtung Nimburg/ Eichstetten fahren und dann weiter nach Ihringen.

**Küchen-Öffnungszeiten**

11.30 bis 14 Uhr und 17.30 bis 22 Uhr. Vesperkarte durchgehend, außer November bis März 14.30 bis 17 Uhr geschlossen

**Ruhetag** Donnerstag

**Preise** Hauptgerichte 13 bis 27 Euro, Menü ab 35 Euro

**Reservierung** empfohlen

**Kreditkarten** EC-Card, Master, Visa

**Parkplatz** am Haus

**Garten** 80 Sitzplätze auf der Terrasse vor dem Haus

**Auszeichnungen** Michelin 1 Bib, Gault Millau 15 Punkte, 5 Pfannen Gusto

**Holzöfele**

Marianne und Peter Birmele

Bachenstraße 46

D-79241 Ihringen

Tel. +49 (0) 7668.207

Fax +49 (0) 7668.94407

weinstube@holzoeefe.de

www.holzoeefe.de



Jeder Weinexperte kennt Ihringen, jeder Gourmet erst recht. Denn seit Jahren wird die Küche des „Holzöfele“ in Ihringen mit allen Ehren und vielen Gourmet-Punkten ausgezeichnet. Die Birmeles haben ihr Restaurant in die erste Reihe der Feinschmeckerlokale zwischen dem Markgräflerland und dem Kaiserstuhl gekocht. Viele Stammgäste wollen auf die Küche der Birmeles nicht mehr verzichten. Peter Birmele freut sich über die Anerkennung, doch für ihn ist dies auch eine besondere Verpflichtung: „Wir haben Gäste, die kommen seit Jahren wegen eines bestimmten Gerichts zu uns, das wollen sie immer wieder.“ Dann lacht er breit: „Warum soll ich diese Gäste enttäuschen und das Gericht von der Karte nehmen?“



Rotbarben an Zitrusfruchtsauce mit Couscous und gebratenem Chicoreégemüse

Da der Mann jedes Gericht mit Herzblut kocht, jeden Teller mit Hingabe zubereitet und für jeden Gast ein offenes Ohr hat, haben sich im Laufe der Jahre viele Stammgäste und einige Klassiker auf der Speisekarte im „Holzöfele“ festgesetzt. „Die besten Leberle weit und breit!“, schwört der eine Stammgast, der andere: „Ochsenkotelett – esse ich nur im Holzöfele!“

Zusätzlich bieten die Birmeles jeden Tag ein aktuelles Tagesmenü. Vier Gänge, immer vom Feinsten, manche finden sich auch parallel unter den á la carte -Gerichten. Hier beweist die Küche ihre aufgeschlossene Aktualität, ohne jedem Trend blind nachzueifern. Küchenchef Peter Birmele ist ein alter Hase, er ist ein überzeugter Klassiker, der auf die traditionelle Kochkunst schwört, aber Handwerkskunst und zeitgemäßer Anspruch sind für ihn kein Widerspruch: Mit leichter Hand setzt er die gegrillte Jakobsmuschel an Zitronengrassauce auf einen Spitzkohl, gibt den geräucherten Berglinsen unter dem zarten Zanderfilet eine Balsam-Essigsauce hinzu oder zaubert eine Trüffelsauce an die gebratene Gänseleber, die er mit einem jungen Täubchen serviert.

Peter Birmele hat, mit Michael Kavelmann an seiner Seite, eine überzeugende Brigade zusammengestellt. Die kundenfreundliche Viel-

falt der Karte fordert bei dem gewohnt hohem Niveau des Hauses eine leistungsfähige Mannschaft. Und doch mag es den Gästen in der gepflegten und rustikalen Gaststube des „Holzöfele“ erscheinen, als ginge hinter den Kulissen alles wie von selbst. Für diesen angenehmen Traum sorgt Marianne Birmele mit ihrem Team und mit ausgezeichneten Weinen der Region.

**Speisekarte** - Hätte das „Holzöfele“

Gästezimmer, jeder Gourmet würde sich da gerne für einige Tage einquartieren. Denn die Karte ist zu verlockend und vielfältig. Leicht könnte man einen Tag lang nur von den verführerischen Vorspeisen leben: Carpaccio oder Tatar von Thunfisch, Gambas auf Risotto oder eine Winzerterrine. Die Hauptgänge verführen mit badischen Klassikern aber auch mit raffinierten Fischvariationen, ein besonderes Faible des Patrons. Dazu eine extra Schlemmerkarte mit einfachen regionalen Nachspeisen aber auch exotischen Desserts. Unser Tipp: Bestellen Sie das Tagesmenü, vier Gänge zu 38 Euro. Schmackhafter kann man sein Geld nicht anlegen!



# S'hät so lang's hät

Die Karte ist vielfältig, und doch oft nur von kurzer Dauer. Denn Jürgen Schön achtet auf absolut frische Lebensmittel und auf direkte Lieferungen von den Bauern rund um seinen „Bergblick“. „Da ist die Quantität manchmal beschränkt“, bedauert er auf der einen Seite, doch auf der anderen freut er sich: „Dafür stimmt die Qualität!“ Und darauf achtet der agile Chefkoch in erster Linie. Am liebsten lässt er sich von den Bauern aus seiner Nachbarschaft beliefern. Sie alle kennt er persönlich, ihre Philosophie und ihre Stallungen: „Da braucht es keinen Bio-Siegel, da weiß ich, wie produziert wird.“

**Lage** von Waldshut-Tiengen über die B 500, von Lörrach über die B 518 und von Freiburg über die B 317 Richtung Todtnau fahren und weiter nach Bernau-Dorf.

**Küchen-Öffnungszeiten**

durchgehend von 12 bis 21 Uhr, große Karte von 12 bis 14 Uhr und von 18 bis 21 Uhr

**Ruhetag** keiner

**Preise** Hauptgericht 10 bis 25 Euro, Menüs 20 bis 50 Euro

**Reservierung** abends / WE empfohlen

**Kreditkarten** EC-Card, Master, Visa

**Parkplatz** direkt am Haus

**Garten** Terrasse und Biergarten 60 Plätze

**Auszeichnungen** Michelin Empfehlung  
Gault Millau: Führende Landgasthöfe in Deutschland, 1, 5 F Feinschmecker, 1 Diamant Varta, 5,6 von 6 Punkten Holidaycheck

**Restaurant Bergblick**

Jürgen Schön

Hasenbuckweg 1 · 79872 Bernau

Tel. +49 (0)7675 / 273 + 424

Fax +49 (0)7675 / 1466

info@bergblick-bernau.de

www.bergblick-bernau.de



Jürgen Schön ist Koch aus Leidenschaft. In seiner Küche wird nach den ehernen Grundsätzen des traditionellen Handwerkberufs gekocht. Da braucht es keine Geschmacksverstärker und keine Convenience, den guten Geschmack garantieren ihm seine Zutaten. „Ich weiß, wer was in meine Küche liefert“, versichert er. Und er ist überzeugt, dass jeder seiner Lieferanten nach den anständigen Grundregeln ehrbarer Bauern produziert. „Ich brauche keine Bio-Zertifizierung und amtliche Urkunden, ich kenne die Ställe und Wiesen auf denen die Rinder und Kälber unserer drei Zulieferhöfe ringsum Bernau weiden und grasen. Vertrauen und menschliche Nähe ist Jürgen Schön wichtig, deshalb arbeitet er am liebsten nur mit den ihm bekannten Lieferanten zusam-

men. Eine Art Schwarzwälder Slow-Food-Ring hat er sich rund um Bernau aufgebaut, nicht umsonst ist er auch Mitglied der Naturparkwirte Südschwarzwald. Für fast alle Lebensmittel, die er seinen Gästen serviert, kann er Erzeuger und Lieferanten nennen, meist stehen die Namen der Bauern direkt hinter den Gerichten. Wenn auch die Lebensmittel, die er in seiner Küche verwendet, zum Teil noch konventionell angebaut werden, so will er aber auf keinen Fall nur nach überlieferten und traditionellen Rezepten kochen. Schließlich arbeitete der Kerl schon in den feinsten Küchen großer Meister der Sterneküche, und was er dort gelernt hat, will er heute in seinem „Bergblick“ zum Teil umsetzen. „Nein, nein“, wehrt er zwar bescheiden ab, „wir sind ein Landgasthof“. Seine Speisekarte aber verrät seinen Ehrgeiz: Trüffelrisotto mit Ziegenkäse-Espuma, Gänseleberschnitte auf Balsamicolinsen, Gamsfilet im Kartoffelmantel, Bachsaibling auf Chili Fenchel ... „Ja gut“, willigt er schließlich ein, „ich versuche unsere traditionellen, Schwarzwälder Gerichte zu verfeinern.“ Vielleicht ist dies genau das Geheimnis seiner erfolgreichen Küche. Selbst einfachsten Bratkartoffeln haucht er mit bissfesten Gemüsestückchen einen mediterranen Charakter unter; Pastinakengemüse gibt er einen Pfiff milden Thai-Curry bei, ein Püree von Topinambur krönt er mit genussvollem Rosmarinschaum.

Täglich schreibt Jürgen Schön ein extra ausgefeiltes und preiswertes 3-Gang-Tagesmenü und ein pfiffiges 4-Gang-Menü auf die Karte. Der Gast weiß, dass jedes Gericht für ihn extra zubereitet wird. Über der Karte steht der Hinweis: „S'hät solang's hät.“ – Was nicht mehr heißt, als dass frische Produkte auch mal ausgehen können.

Daran erkennt man die wahre Frischküche!

**Speisekarte** - Die Küchenbrigade beherrscht die Vielfalt der modernen Küche und ist doch bodenständig: Kalbsnierle, Kalbskutteln oder Kalbszünge stehen gleichberechtigt neben einer Barbarie Entenbrust oder einem Rostbraten vom Limousin-Rind auf der Karte. Das Fischangebot richtet sich nach den Lieferungen des Rungis Marktes in Paris, aber garantiert stehen immer 2 bis 3 Fisch-Gerichte auf der Karte. Und ganz sicher immer: Reh, Hirsch oder Gams – eine Spezialität des Hauses, je nach Bernauer Jägerglück. Aber immer und ausreichend hängen bei Jürgen Schön im Keller – oder auch mal im eigenen Räucherofen – verschiedene Wildbratwürste. Er serviert sie mit frisch gerösteten Zwiebeln und einer Bratensoße zum Hineinliegen...



Gamsnuss und -Kotelett mit Holunder-Rotkraut

# Bürgerlich – aber mit nonchalantem Flair

„Wir kalkulieren immer äußerst knapp, ändern lieber täglich unsere Speisekarte und lassen auch mal ein Gericht ausgeben.“ Georg Fehrenbach vermeidet in seiner Küche Tiefkühlkost, Convenience sowieso. Dafür lässt er sich täglich mit frischem Fisch und Gemüse beliefern, dann erst schreibt er sein Tagesangebot auf eine Schiefertafel. „Ja, das alles macht ein bisschen mehr Arbeit“, gibt er unumwunden zu, „aber dafür haben wir zufriedene Kunden.“ Seit 14 Jahren führen die Fehrenbachs nun ihren „Kühlen Krug“, und die Zahl der Stammgäste und Freunde ihrer Frischeküche nimmt nach wie vor zu.

**Lage** In Freiburg Stadtmitte an der zweiten Ampelkreuzung nach Günterstal abbiegen. Der Kühle Krug liegt auf der linken Seite der Straße vor dem Torbogen.

**Küchen-Öffnungszeiten**  
11.30 bis 14 Uhr und 18 bis 21.30 Uhr

**Ruhetag** Mittwoch

**Preise** Hauptgerichte 14 bis 28 Euro, Menü ab 20 Euro

**Reservierung** am Wochenende empfohlen

**Kreditkarten** EC-Card, Master, Visa

**Parkplatz** am Haus

**Garten** 25 Sitzplätze auf der Terrasse

**Auszeichnungen** Michelin Empfehlung  
2 Bestecke, 6,7 von 10 Punkten für gehobene, kreative Küche der BZ

## Hotel Kühler Krug

Tanja und Georg Fehrenbach

Torplatz 1

D-79100 Freiburg-Günterstal

Tel. +49 (0)761 / 29103

Fax +49 (0)761 / 29782

info@kuehlerkrug.de

www.kuehlerkrug.de



„Das beste Preis-Leitungsverhältnis rund um Freiburg!“, hat ein Gourmetkritiker den Fehrenbachs in ihr Stammbuch geschrieben. Man traut sich heute kaum noch mit solch bürgerlichen Vokabeln eine gehobene Küche zu loben. Doch unwillkürlich fallen einem die einst wertvollen Begriffe wie bürgerlich und gediegen ein. Dazu passt auch das Ambiente des großbürgerlichen Stadthauses. Dabei krönen die Leistungen der ambitionierten Küche die Gerichte mit modernen Kreationen: Das Lachs- und Seeteufel-Carpaccio wird mit einer raffinierten Trüffelmarinade verfeinert, die Seeteufelmedaillons werden mit Tiefseegambas auf einem getrüffeltem Lauchbeet

angerichtet, das Kalbsfilet mit Parmaschinken und Mozzarella gratiniert, oder die ofenfrische Bresse-Taube an Cognacrahm auf ein prickelndes Ananas-Sauerkraut gesetzt.

Neue Ideen scheinen Georg Fehrenbach nie auszugehen. Jede Woche schreibt er neben der Tageskarte eine Wochenkarte, manchmal änderte er sie auch im Laufe der Tage wieder, je nach Frische-Angebot. Mit seinem Souschef Michael Mali setzt er sich gerne bei einem Glas Wein zusammen, dann hirnern sie und brüten neue Gerichte aus. Bei einem Wettbewerb der „Badischen Zeitung“ errangen die zwei 6,7 von 10 möglichen Punkten für ihre „gehobene-kreativ Küche“.

Fehrenbach schafft seit Jahren einen schmackhaften Spagat zwischen bürgerlicher, badischer Küche und gehobenem Anspruch der französischen Haute Cuisine. Seine Küche lebt von der Vielfalt der beiden Küchen, seine Gäste sind ebenso verschieden. Die Nachbarn und Bürger des südlichsten Freiburger Stadtbezirks kehren in ihrem „Kühler Krug“ ein, wie Gourmets auf der Suche nach ehrlicher und schnörkelloser Küche, ohne Chichi, und doch mit kulinarischem Pfiff.

Dazu passen das Flair des Restaurants und der perfekte und ungezwungene, freundliche

Service. Zusätzlich schenkt das gemischte Publikum der großbürgerlichen Gaststube eine angenehme und ungezwungene Atmosphäre – nonchalant.

**Speisekarte** - Die jeweilige Saison bestimmt die Auswahl der Gerichte, das Marktangebot inspiriert die Küche zu aktuellen Kombinationen. Der Versuch die Karte klein und übersichtlich zu halten klappt nicht immer, zu viele Ideen haben die beiden Köche, ihre Gäste danken ihnen die Vielfalt des Angebots. Klassiker, die es immer gibt, stehen nicht auf der Karte, aber wer im „Kühler Krug“ einkehrt, weiß, dass er aus einer Vielzahl der klassischen, badischen Gerichte auswählen darf. Immer gibt es 3 bis 4 Suppen, 4 Vorspeisen, 4 mal Fisch, 4 mal Fleisch und als Krönung ein 7-Gang-Patron-Menü, das aber auch in Einzelgängen minimiert werden kann.

Auch die Dessert-Karte ist ein Beweis der Frischeküche. Selbst das Eis wird im „Kühler Krug“ nicht lange im Kühlfach gelagert, alle Süßspeisen sind hausgemacht. Unser Tipp: Gebackene Vanilleiskrapfen auf Schokoladensauce.



Hausgemachtes Sorbet von roten und grünen Äpfeln mit seinem Tatar und Chips

# Steinpilzrisotto mit Parmesansegel

Eine richtige, herzhafte Mahlzeit – und trotzdem sommerlich und leicht. Bringt Pluspunkte bei figurbewussten Damen und vor allem bei Vegetariern und ist in 40 Minuten fertig.

## Einkaufsliste, für zwei Personen

160 g Rundkornreis  
200 g Steinpilze  
2 kl. Schalotten  
250 g Parmesan  
1 Tomate  
¼ l Gemüsebrühe  
¼ l Weißwein  
1 El Olivenöl  
1 Lorbeerblatt  
1 EL Butter

## Ruck-Zuck serviert - Zubereitungszeit 40 Minuten

1. Das Lorbeerblatt anbraten, danach in der Pfanne den Rundkornreis mit den in Würfel geschnittenen Schalotten im Olivenöl glasieren, Gemüsebrühe und Weißwein dazugeben, leicht köcheln lassen, dabei die Temperatur immer niedrig halten, öfter umrühren.
2. Nebenbei die Steinpilze putzen, waschen, in Scheiben schneiden, in einem Topf ansautieren (getrocknete Steinpilze zuvor in Weißwein einlegen).
3. Parallel 2 mal 100 g geriebenen Parmesan auf einem Backblech rund austreuen, bei 180 Grad 5 bis 6 min. backen.
4. Der Risotto ist fertig, wenn er schön cremig ist und der Reis einen feinen Biss hat. Die Butter und den restlichen geriebenen Parmesan dem Risotto zugeben, die Steinpilze und Tomatenstücke unterheben.
5. Parmesansegel aus dem Backofen nehmen, Risotto mit Steinpilzen hineinsetzen und servieren.

40  
MINUTEN ZUBEREITUNGSGZEIT



# Wenige Worte – dafür viel Frische!

Als hätten die Freiburger nur auf sie gewartet. Es war ein fulminanter Start und genauso sensationell ging es in der „Wolfshöhle“ weiter. Manuela Fliegau dirigiert überaus professionell den Service, während Sascha Weiss beweist, dass gute Küche in der Unistadt Freiburg genauso begehrt ist, wie auf dem Land in Biengen, wo er sich schon zuvor eine große Fangemeinde erkocht hatte. Auf der Speisekarte stehen für jedes Gericht nur ein paar Stichworte. „Mehr muss nicht sein“, lehnt der Küchenchef lange Beschreibungen ab, „ich möchte flexibel sein, nur so kann ich absolute Frische garantieren! Da braucht es kein `an´ oder `bei´.“

**Lage** mitten in der Stadt, nach dem Ausgang des Parkhaus „Schlossberg-Garage“

**Küchen-Öffnungszeiten**

12 bis 14 Uhr und 18 bis 22 Uhr

**Ruhetag** Dienstagabend und Mittwoch

**Preise** Hauptgerichte von 15 bis 30 Euro

**Reservierung** empfohlen

**Kreditkarten** EC-Card, Master, Visa

**Parkplatz** Schlossberg-Garage,

Schlossberggring 15

**Auszeichnungen**

16 Punkte Gault Millau –

2 Mützen, 2 Bestecke Michelin,

2 F Feinschmecker,

7 Pfannen Gusto

**Wolfshöhle**

Sascha Weiss

Konviktstraße 8

79098 Freiburg

Tel. +49 (0)761 / 30303

info@wolfshoehle-freiburg.de

www.wolfshoehle-freiburg.de



„Absolute Frische“, ist das Credo von Sascha Weiss, „dafür stehe ich jeden Morgen früh auf, und kümmere mich um die Lebensmittel, die wir in der Küche brauchen.“ Manchmal geht er sogar schon vor acht Uhr über den Freiburger Markt. „Das ist für mich ein Vergnügen“, lacht er ausgeschlafen und erzählt von den inspirierenden Gesprächen mit den Obst- und Gemüsehändlern. „Da bekommst du alles, was du suchst“, ist er von seinem neuen Arbeitsort begeistert, „und manchmal auch richtig gute Tipps, wie Steckerrüben, oder Erdkohlrabi, Baby-Fenchel, Ringelbete oder Urkarotten.“ Für den neugierigen Chefkoch ein Sammelsurium längst ausgestorben geglaubter Gemüsesorten.



Schoko und Himbeerstaub à la Sascha Weiss

Das ist der wahre Grund für den Erfolg des neuen In-Restaurants in Freiburg. Natürlich haben Manuela Fliegau und Sascha Weiss mit ihrer „Wolfshöhle“ den Geschmack des Zeitgeists getroffen. Leger und lässig scheint der Betrieb, in dem aufwendig und modern renovierten alten Gemäuern, zu laufen. Doch hinter den Kulissen sorgen die beiden für einen perfekten Ablauf. Kundenfreundlicher Service und schmackhafte Kreationen der gehobenen Küche haben die Feinschmecker auch in der Stadt schnell überzeugt. Sascha Weiss ist Koch aus Leidenschaft, er ist immer auf der Suche nach dem neusten Kick, er führt auch mal frech zusammen, was auf den ersten Blick überrascht, mit dem ersten Bissen aber schon überzeugt: Hüttenkäse und Tatar von sautierter Garnele und gefülltem Rindercarpaccio auf Pilzragout oder pochierter Zander unter rohem Thunfisch mit Knollensellerie-Creme.

Auf der Karte stehen meist nur wenige Worte, wie: Saibling/Gurke/Kresse – der Rest ist für den Küchenchef Sascha Weiss Vertrauenssache. Die Saison, das Marktangebot und frische Lieferungen bestimmen die weiteren Zutaten. „Das Wichtigste steht da. Aber: `auf´, `um´, `an´ oder `neben´ bleibt bei uns halt weg!“ Dafür kann er tatsächlich Frische garantieren. Wir haben Saibling/Gurke/Kresse bestellt und bekamen einen Saibling serviert, den wir nicht

vergessen werden: Ein dezent gebeiztes, fast noch rohes Saiblingsfilet mit ausgezeichneten Gurkennudeln und verführerischem Kresse-rahm.

Für Freiburger Gourmets gehört ein Besuch in der „Wolfshöhle“ längst zum Pflichtprogramm. Für Gäste, die die Küche von Sascha Weiß schon in Biengen schmecken durften, ist dies keine Überraschung.

**Speisekarte** - „Kreative Frischeküche

bedeutet entsprechend der Jahreszeit die besten Zutaten zuzubereiten: erntefrisches Gemüse und Salate, Fleisch aus der Region und frischen Fisch“, beschreibt Sascha Weiss die Grundlagen seiner Küchenphilosophie. Selbst auf der Mittagskarte lässt er sich nicht auf Kompromisse ein. „Fast Food gibt es woanders“, könnte ein Spruch von ihm sein, während er zum Beispiel Oktopussalat auf Rucola und Parmesan, Maispoularde mit Gemüse, Currylachs oder Kaninchenkeule oder auch mal Jakobsmuschel auf Rote Bete mit Risotto bietet.

Und zum Dessert: Kokos/Ananas/Blutorange oder Apfel/Salzcarameil/Vanille – lassen Sie sich überraschen...



Alisa Weiß

# Italienisch-deutsche Cooperazione

Den Grundstein legte schon vor Jahrzehnten die Liebe zwischen Elfriede und Antonino Esposito. Aus der Zweierbeziehung ist heute eine richtige italienisch-deutsche Cooperazione geworden. Das Restaurant "La Vigna" ist ein Familienunternehmen wie aus einem Märchenbuch. Tochter Diana Esposito ist in der Zwischenzeit offiziell die Gastgeberin und Schwager, Thomas Schmeisser, der Küchenchef. Klingt nach einem neuen Kapitel in der kulinarischen Saga, doch keine Bange, Freunde der italienischen Küche treffen in Sulzburg-Laufen nach wie vor auf eines der besten italienischen Restaurants in Südbaden.

**Lage** mitten im Ort, nicht zu verfehlen, direkt an der Hauptstraße in Sulzburg-Laufen  
**Küchen-Öffnungszeiten**  
Dienstag bis Samstag von 12 bis 14 Uhr und von 18 bis 21.30 Uhr  
**Ruhetag** Sonntag und Montag  
**Preise** Tagesgerichte von 18 bis 28 Euro  
**Reservierung** empfohlen  
**Kreditkarten** EC-Card, Master, Visa  
**Parkplatz** direkt am Gasthaus  
**Garten** 40 Plätze auf einer mediterrane-schmückten Terrasse  
**Auszeichnungen** 15 Punkte Gault Millau, 1 Bib Gourmand Michelin, 16 Punkte Gusto, 6 Pfannen Gusto, 3 Bestecke Schlemmeratlas

## La Vigna

Elfriede und Antonio Esposito  
Weinstr. 38  
79295 Sulzburg-Laufen  
Tel. +49 (0)7634 / 8014  
Fax +49 (0)7634 / 8014  
la\_vigna@web.de  
www.restaurant-la-vigna.de



Welch ein Glück für die Freunde des „La Vigna“ – und davon gibt es wahrlich viele – dass Tochter Diana Esposito die Leidenschaft für die feine Küche ihres Vater geerbt hat, und welch eine Zufall, dass der Schwager, Thomas Schmeisser, Koch ist, und seine wahre Begeisterung der italienischen Küche gehört. „Gradlinig, ohne Schnörkel, die Lebensmittel und ihr unverfälschter Geschmack stehen im Mittelpunkt“, ist seine Definition der italienischen Kochschule. Antonino Esposito steht neben ihm und lächelt wohlgefällig. „Ja, so ist es“, gibt er seinem Schwager Recht, „nur der Geschmack zählt und frische und gute Ware!“ Es ist eine glückliche Fügung, dass der Pachtvertrag des Hotels, das Thomas Schmeißer führte, im vergangenen Jahr endete. Denn An-

tonino Esposito suchte dringend Verstärkung in seiner Küche. Der Mann steht seit 50 Jahren hinterm Herd, er will es in Zukunft etwas ruhiger angehen.

Thomas Schmeißer hat sein Handwerk im Markgräflerland erlernt. Die badische Küche wurde zu seinem Grundstock, die französische Küche war damals noch sein Vorbild. Doch schon lange, bevor er bei seinem Schwager Antonino in die Küche schaute, hatte er seine wahre Liebe in der italienischen Küche gefunden. „Heute redet jeder Koch von der mediterranen Küche“, winkt er ab, „aber mir kam der Trend schon immer entgegen. Man muss die Lebensmittel achten, ihren Geschmack kitzeln, sie nur mit Kräutern verfeinern. Die italienische Küche ist dezent, schlicht und damit ehrlich und schmackhaft!“

Thomas Schmeißer und Antonino Esposito verstehen sich. Sie sind ein Team, wenn auch Esposito Schmeißer nun zum Küchenchef ernannt hat. Die beiden zwinkern sich verschwörerisch zu und machen sich gemeinsam ans Werk. Pochierte Seezunge an zweierlei Paprika steht heute auf der Karte, Carpaccio vom Weierind mit Staudensellerie und gehobeltem Parmesan und natürlich einige Pastagerichte. Ohne lange Worte beginnt Schmeißer die Paprikafarce zu montieren, während Antonino sich an die Pasta macht. „Das wird noch ein Weilchen sein Job bleiben“, lacht Schmeißer,

„bis wir die Gnocchi so schön formen wie er das kann, das wird dauern...“

Den Stammkunden des „La Vigna“ ist der schleichende Übergang recht. Sie können sicher sein, auch mit Thomas Schmeißer bleibt das Ristorante „ihr bester Italiener Südbadens“.

**Speisekarte** - Thomas Schmeißer ist der neue Küchenchef, doch die Karte des „La Vigna“ bleibt sich treu, und er hat dem Restaurant Übergangslos, gleich in seinem ersten Jahr, sämtliche hohe Auszeichnungen der anerkannten Gourmetkritiker erneut erkocht.

Salat von Kaninchenleber oder Calamaretti alla Griglia con Olio e Limone sowie Gamberoni vom Grill auf Artischocken-carpaccio, Mozzarella-Ravioli in Tomatensauce mit Basilikum, Steinpilz-Ravioli in Kerbelbutter oder Tagliolini mit frischen Pfifferlingen. Fisch oder Fleisch, Klassiker oder Extravagantes wie Dorade, Steinbutt oder Gamberoni mit Hummersauce auf feinen Gemüsenudel; Wachtel sautiert mit frischen Pfifferlingen, Kalbsbäckchen geschmort, Mais-Poulardenbrust oder auch mal Hirschkalbsrücken mit Haselnusskruste...



Pochierte Seezunge an zweierlei Paprika

# Martin Hegar und sein neuer Küchenchef

„Stillstand wäre das Ende“, sagt Martin Hegar, „man muss sich immer wieder neue Ziele setzen, wenn auch behutsam und gelassen.“ Der Mann hat als Chefkoch Maßstäbe gesetzt. Er hat in wenigen Jahren viele Stammgäste gewonnen und sich einen ausgezeichneten Ruf erkocht. Dennoch hat er jetzt Ralf Meier zu seinem neuen Chefkoch ernannt. Mit ihm will er seine Küche weiterentwickeln. „Wir wollen gemeinsam einige traditionelle Gerichte neu interpretieren, doch die regionale, ländliche und bodenständige Kochkunst wird für uns weiterhin Verpflichtung sein.“

**Lage** Von Freiburg aus der Beschilderung Richtung Schauinsland/ Todtnau (über Ortsteil Günterstal) folgen. Die Halde liegt ca. 20 km von Freiburg entfernt auf der Passhöhe zum Notschrei.

**Küchen-Öffnungszeiten**

12.00 bis 20.30 Uhr

**Ruhetag** keiner

**Preise** Hauptgerichte 17 bis 26 Euro, Menü ab 26 bis 59 Euro

**Reservierung** empfohlen

**Kreditkarten** EC-Card, Master, Visa

**Parkplatz** am Haus

**Garten** 80 Sitzplätze auf der Terrasse vor dem Haus

**Auszeichnungen** 1 Bip Michelin, Mitglied Naturparkwirte Südschwarzwald

**Hotel Die Halde**

Lucia und Martin Hegar

Halde 2

D-79254 Oberried-Hofsgrund

Tel. +49 (0)7602 / 9447-0

Fax +49 (0)7602 / 9447-41

info@halde.com

www.halde.com



Der Trend gab der bisherigen Küche von Martin Hegar recht: Regional, ländlich und bodenständig ist zurzeit selbst in der gehobenen Küche gefragt. Martin Hegar hat genau so seit Jahren die Küche in seinem Hotel ausgerichtet. Dies soll auch weiterhin die Pflicht bleiben, doch in der Kür muss sich jede Küche immer wieder neu hinterfragen und weiter entwickeln. „Auch die besten Stammgäste freuen sich über neue Akzente“, glaubt Hegar, und hat sich zielbewusst Ralf Meier als seinen neuen Küchenchef ausgesucht. Der Mann stand in internationalen Küchen auf den verschiedensten Posten, er hat ein besonderes Händchen für asiatische Gewürze und exotische Gerichte

und ist doch ein waschechter Badener, der in erster Linie auf der Basis der regionalen Küche, und mit Lebensmitteln der Heimat, kocht.

Carpaccio von Lachs und schwarzem Heilbutt, Dorade Royal auf weißem Bohnenkraut mit schwarzem Trüffel, Gefüllter Ochsenschwanz mit Gänsestopfleber. Martin Hegar schmunzelt und nickt seinem Küchenchef aufmunternd zu. Ihm gefällt der Spagat. Lachs, Dorade, Ochsenschwanz – diese Gerichte lieben die Gäste. Hegar hatte sie schon immer auf der Speisekarte. Aber Ralf Meier verfeinert die Klassiker gern mit seinem besonderen Pfiff und zum Teil auch mit feineren Zutaten.

**Speisekarte** - Hier darf man sich jeden Tag auf ein neues, aktuelles Tagesmenü freuen. Das Hotel ist meist sehr gut belegt, so dass die Küche die erforderlichen Mengen genau kalkulieren kann. „Frischküche“ ist das Credo von Lucia und Martin Hegar, sie haben das Hotel in wenigen Jahren, dank ihrer ehrlichen und bodenständigen Regionalküche, schnell in die Herzen der Feinschmecker geführt. Alles vom Kalb, Innereien oder saftige Koteletts, genauso vom Reh, Hirsch oder Gams, dazu natürlich Schwarzwald Forellen oder auch mal einen Weller. Die Küche beherrscht die Klaviatur der schmackhaften badischen Küche, mit leichtem französischem Akzent und lässt sich ausschließlich vom Takt der Ernten der Schwarzwaldbauern leiten. Von der Vorspeise bis zum Dessert: Echte badische Kochkunst!



Gefüllter Ochsenschwanz mit Gänsestopfleber und Kalbsbriesmaultäsche

„Die Grundausrichtung bleibt“, garantiert Martin Hegar, da ist er sich mit seinem neuen Küchenchef einig. „Die Halde“ liegt umgeben von Natur und wird immer in erster Linie im Rhythmus der Natur ihre Speisekarte schreiben. Wild aus den Wäldern des Schwarzwaldes, Gemüse aus dem Markgräflerland und vom Kaiserstuhl und auch Tafelspitz vom Hinterwälder Rind oder Innereien vom Kalb. „Grundlegend für den Erfolg ist in erster Linie die Frische einer Küche. Die Saison und die Ernten der Bauern sowie das Verlangen der Gäste – aus dieser Mischung entsteht eine erfolgreiche Speisekarte.“

# „Ein Stück vom Glück“ dank eigener Reben

„Bei uns muss es immer auch etwas Besonderes geben!“ Badisch, regional, bodenständig ist das eine, aber bitte auch mit einem exklusiven Hauch der Haute-Cuisine! Denn damit will Hermann-Josef Strecker seine Gäste verführen. „Ein Stück vom Glück“ nennt er seinen feinsten Favoriten auf der Speisekarte, und garantiert: „Wer sich dafür entscheidet, kann sicher sein, dass ihm ein glückliches Genussfestival serviert wird.“ Zum Glück wird für wenig Geld jeder Gang mit einem passenden Wein gekrönt. „Unsere eigenen Tropfen in unserem Weinkeller, führen jeden Gourmet zu seinem vollkommenen Glück!“, ist sich Strecker sicher.

**Lage** A5 Abfahrt Freiburg-Nord/Glottertal, dann weiter in Richtung Freiburg bis auf die B 3 Richtung Glottertal  
**Küchen-Öffnungszeiten**  
12 bis 14.30 Uhr und 18 bis 22 Uhr  
**Ruhetag** Montag  
**Preise** Hauptgerichte 16 bis 30 Euro, Menü ab 33 Euro  
**Reservierung** empfohlen  
**Kreditkarten** EC-Card, Master, Visa  
**Parkplatz** am Haus  
**Garten** 40 Sitzplätze  
**Auszeichnungen** 2,5 Bestecke Aral Schlemmer Atlas, 3 Diamanten Varta Führer, Schlummeratlas 3 Sterne

Hotel Hirschen  
Hermann-Josef Strecker  
Rathausweg 2  
79286 Glottertal  
Tel. + 49 (0)7684 / 810  
Fax + 49 (0)7684 / 1713  
strecker@hirschen-glottertal.de  
www.hirschen-glottertal.de



Viel diskutieren muss der Patron des „Hirschen“, Hermann-Josef Strecker, mit seinem Souschef Thierry Esch über die jeweils neu zu schreibende Speisekarte nicht. Die beiden sind sich längst einig, sie haben ihre Karte verschlankt, reduziert, wie es sich für eine gute, moderne Küche gehört und bieten heute zu jeder Saison nur noch ausgewählte Highlights der Region, und auch der internationalen Gourmetküche. „So können wir überschaubarer frische Ware verarbeiten, uns auf die wirklich saisonalen Marktangebote konzentrieren, kochen ausgewählt und exklusiv.“

„Früher fanden die Speisekarten in den guten Gasthäusern kein Ende“, erinnert sich Strecker an seine ersten Jahre als Koch, „fünf Suppen, vierzig verschiedene Gerichte und dann noch

eine Seite Desserts.“ Er winkt ab, wiegt seinen Kopf und schmunzelt: „Jetzt machen wir es dem Gast leichter, aber auch uns in der Küche.“ Den Gästen ist es recht, denn sie wollen längst keine unendlichen Romane mehr lesen, sondern lieber wenige, aber frische, aktuelle Tagestipps bekommen, die jeweils saisonal in der Erntefolge der Bauern frisch auf den Märkten der Region angeboten werden.

Für Hermann-Josef Strecker und Thierry Esch schreibt so der Rhythmus der Natur die Speisekarte, und ihr eigenen Gelüste: „Im Winter darf Herzhafteres auf dem Tisch stehen, Schmorbraten und Gemüsesuppen; im Sommer mehr frische Salate und Fisch.“ Ein kulinarischer Kalender verweist im „Hirschen“ auf die verschiedenen Schlemmerwochen: Fisch und Krustentiere in den ersten Jahresmonaten, Spargel im Frühling, Pilze im Sommer und Wild im Herbst. Von diesen Grundprodukten ist die regionale Karte geprägt, wie auch die Gourmetkarte oder à la carte.

Und, ganz wichtig für den Patron während des Schreibens der Speisekarte: Seine Glottertaler Weine! Denn auch danach richten sich im „Hirschen“ die Menüvorschläge. Der passionierte Kellermeister will seinen Gästen zu ihrem Glück verhelfen und ihnen dazu passende Weine kredenzen. „Ich achte streng darauf, dass, wenn die Vorspeise eine helle Sauce hat, und nach einem Weisswein verlangt, der

Hauptgang eine dunkle Sauce aufweist und einen Rotwein verträgt.“

„Ein Stück Glück“ nennt Strecker diese ausgeklügelte Kombination. „Da sparen wir an nichts, da servieren wir nur vom Feinsten: Vier Gänge für 45 Euro; inklusive der vier passenden Weine: 57 Euro.“ Für Weinfreunde ein Freundschaftspreis. Der Hausherr und Winzer zwinkert: „Das geht nur, weil ich den Kellermeister gut kenne.“



Jakobsmuscheln mit Apfelspalt und Rote Bete, Kürbispüree

**Speisekarte** - Die Karte ist heute modern verschlankt und übersichtlich, aber trotzdem ein Garant für die großen Klassiker der badischen und auch der angrenzenden französischen Küche: Vorspeisen und Hauptgänge serviert die Küche nach allen Regeln der gehobenen Kochkunst: Ob Bouillabaisse oder Scheckenrahmsuppe; warmes Blutwursttörtchen, gebratene Wachtelbrust, karamellisierte Gänsestopfleber; danach Kaninchenrücken, rosa gebratene Entenbrust mit Rotweifeige oder Schweinefilet mit Salbei; oder pochierter Steinbutt in Austernsauce, ganze Seezunge und danach Crème brûlée von Zitronengras, karamellisiertes Limonenparfait oder Ofenschlupfer – im „Hirschen“ schmeckt es, als wäre jeder Tag ein Sonntag.



# Gewachsene Tradition und schmackhafte Moderne

Albert Schweizer kocht seit über 20 Jahren im Traditions- und Gasthaus „Zum Roten Bären“. Er ist eng mit der Geschichte des ältesten Gasthauses verbunden und serviert, wie nur wenige, schmackhaft die traditionelle badische Küche. Stillstand kennt er trotzdem nicht, denn die Anforderungen der Gäste ändern sich stetig, aber sein Anspruch bleibt: „Ich will meinen Gästen immer höchsten Standard bieten! Unsere Küche lebt – die badische Küche sowieso.“ Schmunzelnd verweist er auf die Geschichte der glorifizierten badischen Küche und fragt augenzwinkernd: „Was wäre sie ohne die Schwaben, den Einfluss der Österreicher oder der Franzosen?“

**Lage** Zu Fuß die Fußgängerzone hinter dem Münster Richtung Schwabentor gehen. Das Auto in der Schlossberg-Garage parken. Dann 600 Meter Richtung Schwabentor laufen.

**Küchen-Öffnungszeiten**

12 bis 14 Uhr und 18.30 bis 22 Uhr

**Ruhetag** keiner

**Preise** Hauptgerichte 9 bis 25 Euro, Menü ab 28 Euro

**Reservierung** am Freitag und Samstag empfohlen

**Kreditkarten** Amex, Diners, EC-Card, Master, Visa

**Parkplatz** Parkhaus Schlossberg-Garage

**Garten** 20 Sitzplätze vor dem Haus am Oberlinden-Platz

**Auszeichnungen** Aral Schlemmer Atlas 2 Bestecke

**Ringhotel Zum Roten Bären**

Familie Eschger

Oberlinden 12 · D-79098 Freiburg

Tel. +49 (0)761 / 38787-0

Fax +49 (0)761 / 38787-17

info@roter-baeren.de

www.roter-baeren.de



Als der erste Koch im „Zum Roten Bären“ in Freiburg den Kochlöffel schwang, machte sich dieser über die badische Küche keinen Kopf, denn „badisch“ war die Stadt noch lange nicht. Aber schmackhaft und deftig wurde schon im Mittelalter in Freiburg aufgetragen, die klimatische Lage und das ländliche Breisgau sorgten schon immer für eine abwechslungsreiche Küche. Albert Schweizer hat in den Archiven recherchiert, denn das Gasthaus „Zum Roten Bären“ feiert dieses Jahr, als ältestes Gasthaus Deutschlands, sein 700jähriges Jubiläum. Natürlich wird in diesem Jubeljahr auch die Küche des Hotels die Geschichte des Restaurants kulinarisch erzählen.

Das ganze Jahr über werden verschiedene Traditionsmenüs auf der Speisekarte stehen: Zur Vorspeise servierte, zu Beginn des Festjahres, Albert Schweizer einen Teller gegen den „Schändlichen Heißbunger“: mit Entenragout, Schinkensülze und Räucherforelle. Der zweite Gang bestand aus einem Maisbrot – heute als Polenta bekannt – und Kalbsbäckle, ein herzhaftes Fleischstück, das sicherlich nicht jeden Tag jedem Bürger serviert wurde. Danach baute Schweizer nach einem alten Rezept einer ehemaligen Besitzerin des „Zum Roten Bären“, der Wirtin Sophia Plug, einen süßen Mandelaufmarsch zusammen.

den Wolfsbarsch mit exotischen Gewürzen zu verfeinern. „Unsere Küche lebt“, sagt er und lacht: „Das ist die wahre Tradition der badischen Küche, sie hat sich nie einem wirklich guten Einfluss verschlossen. Was schmeckt, das kochen wir!“



Gegen den „Schändlichen Heißbunger“: Entenragout, Schinkensülze und Räucherforelle

Natürlich weiß die Küche die alten Rezepte dem heutigen Geschmack anzupassen. Aber serviert wird das Traditionsmenü nach alter Sitte: Die Gäste sitzen an einer langen Tafel, das Essen kommt für jeweils zwei Personen in einer Schüssel, und einmal in der Woche erscheint zum Traditionsmenü eine Schauspielerin, die die alte „Bären-Zeit“ aufleben lässt. Küchenchef Albert Schweizer sieht die Jubiläumsmenüs als eine Kür, aber die Pflicht ist natürlich seine Standardkarte. Da heißt es für ihn ständig am Ball zu bleiben, die Gerichte den neuen Anforderungen anzupassen, auch mal Garnelen in Chili-Gelee aufzutischen, ein raffiniertes Apfel-Preiselbeer-Chutney an die Kaninchenterrine zu geben oder auch mal

**Speisekarte** - Am liebsten lässt sich Albert Schweizer beim Gang über den Freiburger Wochenmarkt inspirieren. Doch meist muss er den Lehrling schicken, denn seine Küche erfordert viel Zeit. Kalbskopfbäckchen, Kalbsschulter oder auch Lammhaxen werden lange und schonend im Niedrigtemperaturbereich geschmort. Ruft der Metzger in der Frühe an und bietet Innereien oder einen Rücken vom Hinterwälder Rind, greift Schweizer spontan zu und setzt Kalbsleber oder Kalbsnierle schnell und frisch auf die Karte. Klassiker sind natürlich die Schwarzwald-Forelle oder Ochsenfleisch sowie Medaillons vom Rind, Kalb und Schwein. Ein Steckenpferd des Schwarzwälder Kochs ist die Dessertkarte. Unser Tipp: Überkrustete Mangocreme mit weißem Schokoladeneis und Hippengebäck.

# Jeder Tag ein Sonntag

Rinderhütsteak mit Rote Bete und Kartoffelgratin; Kabeljaufilet auf Blattspinat mit Oliven-Kartoffelpüree; Geschmortes Kaninchen mit feinen Nudeln oder Badischer Ochsentafelspitz mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren und Bouillonkartoffeln... In der vermeintlich guten, alten Zeit gab es solche Gerichte nur an Sonntagen. Geht es nach der Speisekarte des „Kaiserhofs“ in Müllheim, ist jeder Tag ein Sonntag. Denn Jan Kronfeld kann nicht anders: „Es muss bei mir jeden Tag hervorragend schmecken und die Mittagskarte muss genauso schmackhaft sein wie das Abendmenü.“

**Lage** Wer von der A5 Freiburg-Basel kommt, nimmt die Abfahrt Neuenburg und fährt auf der B378/B3 in Richtung Badenweiler/Müllheim. In Müllheim bis zum ersten Kreisel fahren, den Kreisel an der ersten Ausfahrt verlassen, dann sofort wieder rechts abbiegen

**Küchen-Öffnungszeiten**

12 bis 14 Uhr und 18 bis 22 Uhr

**Ruhetag** Sonntag und Montag

**Preise** Hauptgericht 15 bis 22 Euro,

3-Gänge-Menü 28 bis 35 Euro

**Reservierung** empfohlen

**Kreditkarten** EC-Card, Master, Visa

**Parkplatz** hinter dem Haus, Einfahrt von der Bismarkstraße

**Garten** 30 Sitzplätze auf der Terrasse

**Auszeichnungen** 1 Besteck Michelin, 5 Pfannen Gusto, 2 Bestecke Aral Schlemmeratlas

**Restaurant Kaiserhof**

Jan Kronfeld

Goethestr. 10 · 79379 Müllheim

Tel. +49 (0)7631 / 10060

Fax +49 (0)7631 / 747567

info@kaiserhof-muellheim.de

www.kaiserhof-muellheim.de



Jan Kronfeld ist für alle Müllheimer, die gutes Essen lieben, ein Glückfall. Denn der Mann steht schon am Morgen so engagiert in seiner Küche wie am Abend. „Ich kann doch nicht einen Mittagstisch für 5 Euro bieten, nur weil der Preis der Schnellimbisse es so vorgibt.“ Energisch schüttelt er seinen Kopf: „Nein, ich bleibe meiner Qualität treu und serviere am Mittag sowie am Abend nur hochwertige Lebensmittel und die haben eben ihren Preis!“

Dass er dafür reell kalkuliert beweist er täglich mit seinen zwei Mittagsangeboten. Fischfilet oder Fleischsteaks sind etwas teurer, vegetarisch dagegen - eine tägliche Alternative im „Kaiserhof“- ist wesentlich günstiger, aber dennoch verführerisch: Tortilla mit Zucchini,



Pulpo-Carpaccio mit Jacobsmuschel und Avocado

Risotto mit Gorgonzola und Fenchel, Ziegenkäse im Sonnenblumenkernmantel mit Mangold oder gratinierte Auberginenröllchen. Auf Wunsch mailt er seinen Stammkunden wöchentlich die Tageskarte zu. „Manche Gäste freuen sich dann schon den ganzen Morgen auf das Mittagessen bei uns“, lacht Jan Kronfeld.

Die Speisekarte legt er je nach Marktangebot eine Woche im Voraus fest und zusätzlich gibt es immer noch spontane Angebote die tagesaktuell auf der Schiefertafel stehen oder direkt vom Servicepersonal empfohlen werden. Die Gäste hören gerne auf die Tipps von Jerome Busson und Manuela Rieger. Jan Kronfeld hält die Auswahl begrenzt und doch findet sich immer für jeden Gast garantiert ein schmackhaftes Angebot. „Es müssen eben immer zwei Suppen, ein paar verführerische Vorspeisen, ein oder zwei Meeresfische sowie ein paar badische Klassiker auf der Karte stehen.“

Der gebürtiger Chemnitzer Jan Kronfeld hat sich längst in die Herzen der Badener gekocht. Kein Wunder, hat er doch auch im Schwarzwald sein Handwerk gelernt, in namhaften Hotels sein Können verfeinert und in den vergangenen sechs Jahren in seinem eigenen Haus eine beträchtliche Anzahl an Stammkunden überzeugt.

Der Mann hat seinen eigenen Stil entwickelt. Mit scheinbar ungezügelter Hand schafft er einen Spagat zwischen Haute-Cuisine und bodenständiger Küche. Gradlinig, wie auch die schnörkellose Einrichtung seines hellen und lichtdurchfluteten Gastraumes, gestaltet er seine Gerichte. „Weniger ist mehr“ ist sein Credo. Feinschmecker danken es ihm, kann man doch im „Kaiserhof“ hemmungslos schlemmen.

**Speisekarte** - Wer nur zufällig in den Kaiserhof eingekehrt ist, der staunt. Von außen unspektakulär, innen schlicht und gradlinig, aber die Speisekarte eine berausende Wucht. Nicht dass Jan Kronfeld überbordend seine Kunst beschreiben würde, aber die Zutaten verführen: Gänsestopfleber, hausgebeizter Lachs, Wildkräutersalat mit gebratenen Riesengarnelen, Pulpcarpaccio mit Jacobsmuschel und Avocado, Seeteufelbäckchen im Paprika-Ingwersud, Bachsaiblingsfilet mit Zitronen- Kapernbutter, Wolfsbarschfilet an Safransoße mit Shrimps, Rinderfiletsteak mit geschmorten Auberginen und Kartoffelgratin, geschmorte Kalbsbäckle mit Steinchampignons...

# Bachsaibling mit Zitronen-Kapernbutter & Fenchel

**Edler Teller, trotzdem leicht und schnell zubereitet, wichtig ist: Die Saiblingsfilets bitte sorgfältig auf den Punkt garen, nicht zu trocken, der Schmelz sollte noch schimmern**

## Einkaufsliste, für vier Personen

4 Bachsaiblingsfilets a 150g  
1 Zitrone  
1 Bund glatte Petersilie  
2 EL kleine Kapern  
1 Zweig Thymian  
100 g Butter  
Butterschmalz zum Braten

2 kleine Fenchelknollen  
2 Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
1 Zweig Thymian  
1 Lorbeerblatt  
Olivenöl zum Braten  
Salz, Pfeffer

## Ruck-Zuck serviert

1. Schalotten würfeln und im Olivenöl anziehen, Knoblauchzehe mit Schale andrücken und dazugeben. Fenchel in Würfel 0,5 x 0,5 cm schneiden mit dem Thymianzweig, und Lorbeerblatt ebenfalls zugeben.
2. In der Zwischenzeit die Saiblingsfilets mit Salz und Pfeffer würzen, im Mehl wenden, leicht abklopfen und in Butterschmalz in einer vorgeheizten Pfanne bei mäßiger Hitze anbraten. Thymianzweig dazugeben, die Butter zugeben, Hitze wegnehmen und zergehen lassen.
3. Die Zitrone filetieren, Petersilie hacken und beiseite stellen. Die Saiblingsfilets nach ca. 3 Min. wenden
4. Fenchelgemüse durchschwenken, mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf 4 vorgewärmten Tellern anrichten. Die Saiblingsfilets darauf anrichten.
5. Kapern, Zitronenfilet und gehackte Petersilie in die Pfanne zur Butter geben und leicht bräunen. Auf dem Fisch anrichten und servieren.

15  
MINUTEN ZUBEREITUNGSGZEIT



## Klassiker bestimmen die Karte

Reiner Meisinger ist ein Koch der alten Schule. Wer im besten Sinne „gut bürgerlich“ essen will, sitzt in der „Krone“ in Britzingen richtig. Ein echter Landgasthof, wie man ihn heute in vielen Orten leider vergeblich sucht. „Wir kochen, wie es schmeckt und es im Markgräflerland Tradition hat“, verspricht Reiner Meisinger. Alle seine Saucenfonds zieht er selbst, Convenience und Fertigprodukte kennt er in seiner Küche nicht. Der Heilpraktiker im Ort schickt seine allergiegeplagten Patienten in die „Krone“ zum Essen. Er verlässt sich darauf: Glutamat als Geschmacksverstärker und andere fragliche Zusätze gibt es in Meisingers Küche nicht!

**Lage** A5 Ausfahrt Hartheim/Heitersheim, Richtung Grißheim über Buggingen nach Britzingen. Das stattliche Gasthaus mit der gelben Fassade befindet sich nach einer scharfen Linkskurve beim Dorfbrunnen auf der linken Seite.

**Küchen-Öffnungszeiten**

11.30 Uhr bis 14 Uhr und 17.30 Uhr bis 21 Uhr

**Ruhetag** Dienstag

**Preise** Hauptgericht 12,50 Euro bis 24 Euro, Menü ab 28 Euro

**Reservierung** empfohlen

**Kreditkarten** EC-Karte, Maestro, Master, Visa

**Parkplatz** direkt am Haus im Hof

**Garten** Terrasse mit 30 Sitzplätzen

**Besonderheit** Suiten, Einzel- und Doppelzimmer, wechselnde Arrangements und Pauschalen, inklusive Feinschmeckermenüs und Besuch der Thermalbäder in der Region

**Gasthaus zur Krone** Reiner Meisinger

Markgräfler Straße 32

79379 Müllheim-Britzingen

Tel. +49 (0)7631 / 2046

Fax +49 (0)7631 / 937679

info@krone-britzingen.de

www.krone-britzingen.de



Seine Speisekarten schreibt Reiner Meisinger so ähnlich, wie die Hausfrauen in der vermeintlich guten alten Zeit. Er richtet sich nach den Marktangeboten um seine Küche, schaut was es auf den Feldern gibt und verarbeitet die Lebensmittel der Bauern frisch in seiner Küche. „Dabei kann auch mal was ausgehen, auch tagsüber im laufenden Betrieb“, hält er machtlos seine Hände in die Höhe, greift dann aber schnell zu der nächsten frischen Lieferung und schreibt ein neues Gericht auf seine Karte.

Das Weingut Behringer hat gut daran getan, Familie Meisinger die „Krone“ zur Pacht zu überlassen. Zu Reiner Meisingers Karte passen die Spätburgunder und Gutedel, die Grauen und Weißen Burgunder des Markgräflerlandes.

Viele Stammgäste pilgern regelmäßig in die „Krone“, manche alleine wegen der Rinderbrust. „Das ist typisch markgräflerisch“, weiß die Patronin Heidi Meisinger, und ihr Kellner Giuseppe Casalnuovo serviert mit Stolz die Rinderkraftbrühe vor dem traditionellen Hauptgang. Natürlich schwimmen auf der Brühe Fettaggen, wie es sich gehört. Sie duftet nach der Kraft der gesottenen Rinderbrust und nach Wurzelgemüse. „Und auch unsere Flädle sind garantiert selbst gemacht!“, versichert der Küchenchef.

Florian Forler ist seine rechte Hand. Ihn hat Meisinger als Jungkoch in Badenweiler schätzen gelernt. Als er die „Krone“ in Britzingen übernahm, hat er Florian Forler gleich mitgenommen. Als Souschef überrascht er in dem Traditionshaus immer mal wieder mit neuen Ideen und probiert neue Gerichte aus. Reiner Meisinger unterstützt ihn, fordert ihn dazu auch auf, vor allem als Pâtissier und auf dem Posten des Entremetiers. Allerdings bei Kalbskinnbäckle, Entrecôte oder auch klassischen Innereien schaut der Küchenchef am liebsten selbst nach dem richtigen Geschmack. „Als Saucier zu kochen war schon immer mein Steckenpferd“, sagt er, und weiß, dass viele Stammgäste gerade deshalb in der „Krone“ einkehren.

Oh glückliche Britzinger! Am Stammtisch sitzen mal die Volleyballer, Turner, Chormitglieder oder die Spieler des Tischtennisvereins. Wohl dem Ort, in dessen Dorfgasthaus ein Patron wie Reiner Meisinger für den guten Geschmack zu sorgen weiß.

**Speisekarte** - Wer wissen will, was es in der „Krone“ gibt, schaut am besten auf die Felder des Hardthofs Pfrengle. Sobald dort die ersten Spargel geerntet werden, stehen sie in der Krone auf der Karte, danach das Sommergemüse, frische Salate und Pilze. Der Küchenchef kocht bodenständig, klassisch, ohne moderne Spielereien. „Meine Gäste möchten gut essen, und ausreichend“, geht er von sich selbst aus und serviert mal einen traditionellen Gulasch, Wildschweinbraten, Rehrücken oder eine Barbarie-Entenbrust. Aber auch immer seine beliebte Fischvariation, meist mit Zander, Lachs und Wels; oder Barsch, Seeteufel und Gambas und immer mit Zucchini-, Paprikagemüse oder Linsengemüse und Reis oder Kartoffeln.

Zwei Suppen finden sich immer auf der Karte des Landgasthofs, sowie täglich die Krönung: Das Kronen-Menü, meist drei Gänge um 30 Euro.



Rinderbrust mit Meerrettichsauce, Preiselbeeren und Salzkartoffeln und „Rahmen-Salat“

# Welsfilet auf Linsengemüse

Ein richtige Mahlzeit! Statt Wels kann man auch ein anderes Fischfilet verwenden. Kräftiger Meeresfisch passt zu jedem Linsengemüse. Im Sommer bieten sich statt Kartoffeln auch grüne Salate – die Zubereitungszeit verändert sich dadurch nicht.

## Einkaufsliste, für zwei Personen

400 g Welsfilet  
100 g Linsen (Pardina direkt zum Kochen!)  
4 bis 6 Kartoffeln  
1 Karotte  
1 kleines Stück Sellerie  
1 kleine Stange Lauch  
Crème fraîche  
Olivenöl, Butter, Salz, Pfeffer

## Ruck-Zuck serviert - Zubereitungszeit 25 Minuten

Die Garzeit der Linsen geben die gesamte Zubereitungszeit vor:

1. Linsen in nicht gesalzenes! Wasser geben und 25 min. sanft köcheln lassen.
2. Kartoffeln würfeln und 15 min. nach den Linsen aufsetzen.
3. Karotten, Sellerie und Lauch in kleine Würfel schneiden und mit Butter in der Pfanne andünsten, einen Schuss Crème fraîche hinzu, mit Salz und Pfeffer würzen, kurz durchkochen.
4. Fischfilets salzen und nach Belieben würzen und in eine Pfanne mit heißem Olivenöl legen. Nach 3 min. wenden, beide Seiten gut anbraten, danach im vorgeheizten Backofen bei 140 Grad warm halten.
5. Nach 25 Min. die fertigen Linsen gut abtropfen, in die Gemüsepfanne geben, kräftig mischen und nochmals abschmecken.
6. Die Linsen auf einem Teller anrichten, die Fischfilets darauf setzen, die Kartoffeln abgießen und zusammen servieren.

25  
MINUTEN ZUBEREITUNGSGEZEIT



# Samstagsabends geht es zur Sache

Die Küche weiß, was die Gäste wünschen. Badische Klassiker, ein Hauch französische Haute Cuisine und doch bodenständig, regional im Sommer vor allem mediterran. Die drei Köche lächeln, nicken und zeigen täglich, dass sie diese Gerichte aus dem Effeff beherrschen. Das ist sozusagen ihre Pflicht. Doch mindestens einmal in der Woche sprengen sie das Klassement, zwinkern sich zu und schlagen ganz andere Kochbücher auf: Jeden Samstagabend bruzzeln, garen und köcheln sie an ihrer Kür. Und sie wissen: Immer mehr Gäste kommen gerade deswegen, um ihre Samstagkarte zu genießen.

**Lage** Wer von der A5 Freiburg-Basel kommt, nimmt die Abfahrt Neuenburg und fährt auf der B 378/B 3 in Richtung Badenweiler/Müllheim. Auf dem Weg ins Ortszentrum links abbiegen, der Weg ist ausgeschildert.

**Küchen-Öffnungszeiten**

12 bis 14 Uhr und 19 bis 22 Uhr

**Ruhetag** keiner

**Preise** Hauptgericht 26 bis 29 Euro, Menü ab 30 Euro

**Reservierung** empfohlen

**Kreditkarten** EC-Card, Master, Visa, Amex

**Parkplatz** beim Haus

**Garten** 50 Sitzplätze auf der Terrasse

**Auszeichnungen** 13 Punkte Gault Millau, 3,5 Bestecke Schlemmeratlas, 4 Diamanten Varta

**Hotel Schwarzmatt**

Rona Mast und Daniel Schaefer

Schwarzmattstrasse 6a

79410 Badenweiler-Therme

Tel. + 49 (0)7632 / 8201-0

Fax + 49 (0)7632 / 8201-20

info@schwarzmatt.de

www.schwarzmatt.de



Daniel Schaefer ist der Küchenchef, mit Sous-Chef Robert Lerch und Benjamin Reiß. Die drei bilden ein überaus kreatives Team in der Küche des Traditionshotels. Man merkt es ihnen an, Kochen ist für sie nicht nur ein Job, es macht ihnen Spaß, es ist ein Teil ihres Lebens. „Wir flaxen viel in der Küche“, geben sie zu, „aber meist geht es um unser Geschäft.“ Die drei lesen viele Kochmagazine, schauen Kochsendungen an oder stöbern auf Rezeptseiten im Internet. „Fast jeden Tag kommt einer von uns und hat ne` neue Idee“, freut sich Daniel Schaefer über das Engagement seiner Brigade, „dann versuchen wir das Rezept umzusetzen, auch wenn es auf den ersten Blick mal abgefahren wirkt.“

Kalbsfilet unter Pumpernickelkruste mit Kartoffelcanelloni; Jakobsmuschel in Vanillebutter gebraten auf Erbsenpüree; Ingwerschaum, oder gebratene Gänseleber an Schokoladenjus und Feigenrisotto waren so, nach einigen Testläufen, schon bald geschmackvolle Ergebnisse für die Samstagabend-Karte. „Wir wissen dann schon manche zu verrückte Rezepte zu harmonisieren“, beruhigen die drei, „aber viele der Gäste freuen sich über die neuen Angebote und probieren dann eben mal neue Geschmacksvariationen aus, wie Gänseleber an Schokoladenjus, statt einfach nur Gänseleber mit Chutney.“

An Kreativität fehlt es aber auch in der täglichen Pflicht in der Küche im „Schwarzmatt“ nicht. Die Pensionsgäste wollen jeden Tag ein neues Menü serviert bekommen. Dazu das à la carte –Angebot und die Standard-Menüs. „Alle Gerichte müssen sich innerhalb der verschiedenen Menüs geschmackvoll ergänzen, sollten aber auch für die reibungslose Herstellung in der Küche immer aufeinander abgestimmt sein“, gibt der Küchenchef vor, „dadurch haben wir keine langen Lagerzeiten, und können immer mit frischen Lebensmitteln arbeiten.“

Denn das ist das oberste Gebot – ob traditionell oder kreativ – die Lebensmittel müssen frisch sein, nur dann kann das Ergebnis die Gäste überzeugen. Patronin Rona Mast kennt

ihre Gäste und achtet darauf, dass die junge Küchenbrigade für ihre Pflicht die gleiche Sorgfalt verwendet, wie für die Kür. Doch auch sie ist von vielen neuen Kreationen angetan, und freut sich mit dem Küchenteam, wenn sich die Gäste neugierig, auch auf manchmal gewagte Kombinationen, einlassen. Selbst Pensionsgäste zahlen dann einen kleinen Aufschlag, um doch mal Scampi in Essenz von Gartenkräutern mit sautierten Pfifferlingen oder zum Dessert Erdbeercharlotte an Kräuter-Basilikumais zu probieren.



Carrée vom Salzwiesenslamm auf Ratatouille und gefüllte Kartoffeltaschen

**Speisekarte** - Wohltuend übersichtlich weist die Karte schnell den Weg. „So können wir immer frische Lieferungen garantieren“, erklärt der junge Küchenchef schnell und kommt damit den meisten Gästen entgegen. Jeder Feinschmecker findet bei der raffinierten Auswahl sein Gericht. Zu allem hin gibt es immer auch noch 2 Menüs. Der Klassiker „Schwarzmatt-Menü“ ist der Renner, für rund 30 Euro ein überzeugender, täglicher Sonntagsschmaus, wobei wahre Gourmets sich meist von dem Feinschmeckermenü verführen lassen.

Und dazu die längst legendären Petits Fours der Patisserie und die hausgebackenen Kuchen und Torten.

# Filet vom Skrei an Safranschaum

auf Rote Bete-Carpaccio und Petersilienwurzelpurée

Keine 30 Minuten Zubereitungszeit verspricht Daniel Schaefer und doch sieht sein Teller sehr professionell aus. Ruck-Zuck steht man als Hobby-Koch vor den Gästen damit als versierter Küchenchef da.

## Einkaufsliste, für vier Personen

4 Stück Skrei-Filet à 180 – 200g	
250 g	Petersilienwurzeln
25 g	Butter (Zimmertemperatur)
100 ml	Sahne oder Milch
1 TL	Himbeeressig
150 g	Rote Bete
100 ml	Wasser
100 ml	Apfelessig
20 g	brauner Zucker, Salz

## Ruck-Zuck serviert - Zubereitungszeit 30 Minuten

1. Petersilienwurzel schälen, würfeln und in Sahne oder Milch weich kochen lassen.
2. Parallel Rote Bete schälen und in feine Scheiben schneiden, Wasser, Apfelessig, braunen Zucker und Salz aufkochen und die Scheiben der Roten Bete darin ca. 5-7 Minuten köcheln lassen, bis sie weich sind.
3. Die weichgekochte Petersilienwurzel mit einem Spitzsieb abseien und durch den Wolf lassen.
4. Anschließend die Petersilienwurzel im Mixer pürieren und schrittweise die Butter daruntermischen.
5. Die Skrei-Filets würzen und von beiden Seiten anbraten.
6. Als letzten Schritt das Petersilienwurzelpurée mit Salz, Pfeffer und Himbeeressig abschmecken.
7. Auf vier Teller verteilen und die Skrei-Filets oben auf setzen, mit Rote Bete dekorieren.

30  
MINUTEN ZUBEREITUNGSZEIT IN



# Lässig, leger und doch ein Hauch Haute-Cuisine

Sascha Kölsch hat Wort gehalten. Innerhalb eines Jahres hat er aus der lässigen In-Kneipe „Circo Loco“, ein ehrliches und schmackhaftes In-Restaurant gezaubert. Das „Circo Loco“ lädt leger ein, und doch stehen auf der Speisekarte hochwertige Gerichte, wie mal ein Filet vom Loup de mer, rosa gebratene Entenbrust oder ein Lammkarree unter einer schmackhaften Olivenkruste gebraten. „Wir sind noch lange nicht am Ziel, aber wir sind auf dem besten Weg eine gehobene Küche zu etablieren.“ Nicht alle Gäste des Szene-Lokals gingen diesen Weg mit, aber dafür hat das „Circo Loco“ heute viele neue Feinschmecker gefunden.

**Lage** A5 Ausfahrt Müllheim/Badenweiler, in Müllheim am ersten Kreisel rechts und am zweiten geradeaus, dann ist die Rückseite des roten Gebäudes zu sehen. Das Restaurant liegt zentral in der Fußgängerzone.

#### Küchen-Öffnungszeiten

Montag bis Sonntag 9.30 Uhr bis 22 Uhr

**Ruhetag** keiner

**Preise** Hauptgericht 8,50 bis 17,50 Euro, Menü ab 25 Euro

**Reservierung** abends empfohlen

**Kreditkarten** Visa, Master, Amex, EC-Card

**Parkplatz** direkt hinterm Haus

**Garten** Biergarten mit 100 Sitzplätzen, Outdoor-Lounge mit 50 Sitzplätzen

#### Circo Loco Gaststätten Betriebs GmbH

Simon Geiger & Tobias Hurst

Wilhelmstrasse 18

79379 Müllheim

Tel. +49 (0)7631 / 748166

Fax: +49 (0)7631 / 175788

info@circo-locode

www.circo-locode



Vor einem Jahr noch war Sascha Kölsch der einsame Rufer in der Wüste. Nicht alle Gäste des „Circo Loco“ wussten seinen Ehrgeiz zu schätzen. Schmackhafte Küche verlangt nach hochwertigen Produkten und die haben ihren Preis. Doch die beiden Besitzer, Simon Geiger und Tobias Hurst, wollten ihn als Küchenchef und somit den Aufstieg in die gehobene Klasse der Feinschmecker-Restaurants von Müllheim. Sascha Kölsch brachte seine Lieferanten aus seinen Jahren im Hotel „Schwarzmatte“ und dem renommierten „Römerbad“ in Badenweiler mit, ein Netzwerk exklusiver Zulieferer, auf die er sich verlassen kann. Dazu zählen nicht die großen Gourmet-Lieferanten, sondern kleine Bauern der Region, die nach ökologischen und zum Teil auch biologischen Grundsätzen arbeiten. Mit diesen Lebensmit-

teln arbeitet Kölsch. „Wer Glutamat oder andere Geschmacksverstärker sucht, ist bei uns an der falschen Adresse!“, garantiert er.

Kölsch ist und war ein Überzeugungstäter. Er ist beseelt von der Slow-Food-Idee, Fertigprodukte haben in seiner Küche keinen Zugang. Das „Circo-Loco“ steht heute zu Recht mitten in Müllheim. Denn rund um das Restaurant stricken weitere Genusshandwerker am Traum der citta slow: Rainer Kirschner, Bäckermeister um die Ecke beliefert Kölsch mit Backwaren, auch mit den Brötchen für die legendären Hamburger à la Sascha Kölsch (siehe Rezept nebenan). Oder die Metzgerei Grether, von ihr bezieht Kölsch sein Fleisch, dabei schwört er auf das Hinterwälder Rind oder das Mangalica Wollschwein. Die Nudeln bezieht er von Rucco. „Ein Italiener, der Pasta verkauft, wie sie nur von italienischen Mamas gemacht werden können.“

Sein Engagement zahlt sich aus: Als Sascha Kölsch im „Circo Loco“ angefangen hatte, kamen mittags rund 15 und abends nochmals 20 Gäste zum Essen. Heute schickt die Küche jeden Mittag rund 50, und abends über 60 Teller – und das zu Preisen, die anständiges Essen nun mal kosten!

Mit diesem Rückenwind plant Kölsch, mit den beiden Geschäftsführern, für diesen Sommer eine weitere exklusive Lounge. Im Biergarten vor dem Haus sollen Grillgerichte und Salate

serviert werden; auf einem kleinen Seitenbalkon in Korbsesseln frischer Edelfisch, auch mal eine Gänseleber, Spargelgerichte und frische Sommerpilze. Zuversichtlich lacht er: „Ich bleibe meinem Anspruch der gehobenen Küche treu, das lässt sich auch ganz gut in einer lässigen Atmosphäre verwirklichen.“ Wohl wahr, Gourmets müssen keine Anzugträger sein.

**Speisekarte** - Der Speiseplan wird alle vier Wochen festgezurr, trotzdem aber ist die Küche spontan. Kommt ein Bauer vorbei und hält Kölsch einen Korb frischer Ernte unter die Augen, schlägt er meist zu und schreibt die Tageskarte auf der Schiefertafel schnell neu. Auf der Karte stehen immer vier Vorspeisen, zwei Suppen und sechs Hauptgerichte. Zusätzlich ein Mittagstisch mit täglich zwei Gerichten. Kölsch stellt auf den ersten Blick wahllos, scheinbar nach seinem Eigengeschmack, zusammen was ihm schmeckt. Doch er lässt sich dabei von den Jahreszeiten inspirieren und von den Erntefolgen der Natur. Dann kombiniert er und führt zusammen: Mal geflämmte Jakobsmuscheln mit Kartoffelolivensalat, oder gefüllte Wachtelkeulchen mit grünem Salat, Pasta mit in Spätburgunder geschmortem Wildschwein oder sein hausgebeizter Lachs mit Wasabigurkensalat.



Loup de mer auf Ochschwanzragout



# CL(Circo Loco) -Burger

Cooler Teller, spaßig und trendig – und trotzdem wirklich schmackhaft!  
Wenn Burger nur immer so schmecken würden...

## Einkaufsliste, für vier Personen

Für den Burger

700 g Rinderhackfleisch  
180 g geriebener Parmesan  
80 g geröstete Pinienkerne  
30 ml Worcestershiresauce  
15 g Rosmarin  
15 g Basilikum  
8 Eier  
1 El Ketchup  
Salz, Pfeffer

Für den Belag

4 Hamburgerbrötchen  
8 Scheiben Brie  
8 Scheiben Tomaten, besser sind 8 getrocknete Tomaten  
8 Scheiben Speck  
Röstzwiebeln

Für die Sauce

5 EL Ketchup  
2 EL Senf  
2 El Tomatenwürfel

## Ruck-Zuck serviert - Zubereitungszeit 20 Minuten

1. Rinderhackfleisch mit Eiern, Parmesan, Salz und Pfeffer, Worcestershiresauce geschnittene Kräuter, Pinienkerne und Ketchup alles kräftig vermischen.
2. Rindfleischmasse vierteln und aus jedem Viertel einen Hamburger mit ca. 2 cm Höhe formen. Die Hamburger in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten und anschließend bei 180 Grad 10 min in den Backofen.
3. In der Zwischenzeit Ketchup, Senf und Tomatenwürfel mischen. Nebenbei die Speckscheiben braten, die Hamburgerbrötchen aufschneiden und die Schnittfläche in einer Pfanne etwas anrösten.
4. Auf die Unterseite der Hamburgerbrötchen 1,5 El der gemischten Ketchupsauce verteilen und dann aufbauen: den Burger, den Brie, Tomate, gebratenen Speckscheiben, die Röstzwiebeln und zum Schluss die 2. Hälfte des Brötchen oben auf.

20  
MINUTEN ZUBEREITUNGSZEIT IN



# Kompromisse sind seine Sache nicht!

Michael Zahn arbeitet in seiner Küche, wie es sich für einen Küchenmeister gehört. Der Mann bleibt sich und seiner Linie treu. Wer schon in aller Herrgottsfrühe in seine Küche schaut, riecht die Saucenfonds und sieht ihn mit seiner Crew am werkeln. Man weiß es noch von der Großmutter: Wer einen Sonntagsbraten auf den Tisch stellen will, muss früh damit beginnen. Fertiggerichte mag es in Fastfood-Eckkneipen geben, bei Michael Zahn nicht: „Meine Kunden kennen meinen Anspruch, jedes Gericht muss schmecken, ob auf der Abend- oder der Mittagkarte!“ – Kompromisse sind seine Sache nicht.

**Lage** Staufen im Breisgau erreichen Sie über die A5, Ausfahrt No.64 - Bad Krozingen, Staufen. Das Haus befindet sich im historischen Stadtkern von Staufen.

**Küchen-Öffnungszeiten**

täglich von 12 bis 14 Uhr und von 18 bis 22 Uhr

**Ruhetag** Mittwoch

**Preise** tagesfrische Gerichte von 15 bis 25 Euro

**Reservierung** empfohlen

**Kreditkarten** Visa und Master

**Parkplatz** ca. 200 Meter vom Haus entfernt

**Garten** Terrasse mit 35 Sitzplätzen

**Hotel Kreuz-Post**

Michael Zahn

Hauptstr. 65

79219 Staufen im Breisgau

Tel. +49 (0)7633 / 95320

Fax +49 (0)7633 / 953232

kreuz-post-staufen@t-online.de

www.kreuz-post-staufen.de



Vor beinahe schon zehn Jahren haben Heidi und Michael Zahn das Traditionshaus „Kreuz-Post“ in Staufen übernommen. Seither haben sie sich eine stetig wachsende Stammkundschaft aufgebaut. Wer heute in der „Kreuz-Post“ einkehrt, fühlt sich schnell wie in der vermeintlich guten alten Zeit, als hier noch die Postillione ihre Pferde wechselten und sich selbst im „Kreuz“ auf der Strecke von Krozingen ins Münstertal stärkten. Pech für sie, dass Michael Zahn damals noch nicht Küchenchef war. Denn der Mann serviert täglich ein Tagesmenü, das die Feinschmecker nicht nur aus Staufen zu ihm lockt: „Auch am Mittag wollen die Gäste 1-a-Qualität. Ich kann doch nicht am Abend einen auf Gourmet machen, und auf der Mittagkarte Billig-Gerichte anbieten“, ar-

gumentiert Zahn gegen die Fast-Food-Mentalität. Seine Gäste danken ihm seine Stringenz, sitzen im Sommer auf seiner Terrasse mitten in der historischen Altstadt und genießen mal Kalbsgulasch und Salat, Pasta in den verschiedensten Variationen, Jakobsmuscheln vom Grill mit lauwarmem Chorizolinsalat oder einen gebratenen Loup de mer mit Gambas. Manchmal wirft Michael Zahn spontan seinen Küchenplan über den Haufen, und widmet sich unkompliziert einer frischen Lieferung von Pilzen oder Fischen, die ihm gerade ein Lieferant in die Küche brachte. Dann überlegt er kurz, wie er die Pfifferlinge oder den Zander zubereiten könnte, schreibt das neue Angebot auf eine Tafel, und verwöhnt seine Gäste damit, so lange der Vorrat reicht.

„Nur nicht jedes Jahr die Teller gleich anrichten!“, fordert er von seiner kleinen Crew und sich selbst. Natürlich verarbeitet er im Rhythmus der Ernten der Bauern die Lebensmittel in seiner Küche. „Aber deshalb muss man ja nicht jedes Jahr die Spargeln nur mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln servieren“, lacht er verschmitzt, und sucht am liebsten in Kochbüchern und Magazinen immer wieder nach neuen Zubereitungsmöglichkeiten. „Zander Himmel und Erde“ ist so eine Kreation von ihm. „Kartoffelsuppe mit Blutwurst passt doch schmackhaft, und dazu den Zander – das muss schmecken!“ (siehe Rezept nebenan).

**Speisekarte** - Übersichtlich und klar strukturiert scheint die Speisekarte auf den ersten Blick überschaubar, doch sie fasziniert schnell mit einer verführerischen Auswahl. Vier Vorspeisen, und jede liest sich verlockend. Der Klassiker, und in der „Kreuz-Post“ obligatorisch, zweierlei von der Gänsestopfleber konkurriert mit Salatvariationen und Jakobsmuscheln sowie mit einem Gelbflossen-Thunfisch mit Wasabi und Ingwer, oder den Suppen von Thai-Curry oder Ochsenchwanz.

Die Hauptgänge lassen die Wahl zwischen wahren Klassikern der Markgräflerland-Küche oder Meeresfischen mit einem Touch Asia oder mediterran. Die Küche beherrscht eine bemerkenswert vielfältige Klaviatur, von der Gänsestopfleber oder Riesengarnelen mit Knoblauch und Chilies, bis zu Thunfischtatar, Maispouardenbrust mit Rosmarinjus oder Spaghettini mit Pesto ...

Hausgemachte Desserts, Soufflés und Sorbets, oder auch mal ein Mango-Espuma oder die legendäre Schwarzwälder Kirschtorte im Glas mit Kirscheis, machen aus jedem Erstbesucher schnell einen treuen Stammgast.



Zweierlei vom Ochs mit Petersilienpüree, Bubenspitzle und Bohnen

# Zanderfilet Himmel und Erde

Eine kreative Kombination. Zahn verwendet die „Allzweckwaffe“ Zander, man könnte natürlich auch ein anderes Fischfilet verwenden, aber bitte einen kräftigen Fisch, der es mit der Blutwurst aufnimmt.

## Einkaufsliste, für vier Personen

4 Zanderfilets a 160 g  
8 Scheiben Blutwurst  
8 Kartoffeln  
5 Schalotten gewürfelt  
1 Stange Lauch  
¼ l Sahne  
½ l trockener Weißburgunder  
½ l Fischfond  
150 g kalte Butterwürfel  
150 g flüssige Sahne  
2 EL Schmand (Sauerrahm, oder Crème fraîche)  
Salz, Cayenne, Zitrone, Pastis und Noilly Prat zum Abschmecken  
Apfelchutney

## Ruck-Zuck serviert - Zubereitungszeit 20 Minuten

Der Kartoffelbrei gibt die gesamte Zubereitungszeit vor, deshalb zuerst:

1. Kartoffeln schälen, vierteln und 15 min köcheln lassen.
2. Zanderfilets auf der Hautseite anbraten und im Ofen bei milder Temperatur fertig garen, dabei darauf achten, dass der Fisch schön glasig bleibt.
3. Lauch putzen und in schöne Rauten schneiden, mit Salz, Pfeffer würzen und in Sahne dünsten
4. Die Blutwurst kurz in der Pfanne anbraten.
5. Kartoffeln durch die Presse drücken, mit Milch oder Sahne und Butter cremig schlagen und würzen.
6. Lauch in der Mitte eines Tellers anrichten, das Kartoffelpüree in kleinen Häufchen außen herum setzen, die Blutwurstscheiben an das Kartoffelpüree anlehnen, den Zander auf den Lauch setzen und in kleinen Nocken das Apfelchutney drapieren, wahlweise kann man sich auch mit gebratenen Apfelscheiben aushelfen.
7. Zum Schluss noch etwas Weißburgundersoße zum Vollenden, dafür sollten zuvor Schalotten, Wein und Fischfond auf ein Viertel der Menge reduziert worden sein, dann mit Sahne den Schmand aufkochen, alles in den Quirl und mit der kalten Butter aufmixen; zum Schluss mit etwas Zitrone, Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

20  
MINUTEN ZUBEREITUNGSGEZEIT



# „Das Produkt ist der Star, nicht der Koch!“

Ein Paradies für Feinschmecker liegt südlich von Freiburg. Einfach Richtung Schauinsland, dann aus dem Hexental links hoch auf das Plateau zwischen Illenberg und Eduardshöhe nach Horben. Hier kocht seit 5 Jahren Steffen Disch nicht nur geografisch auf hohem Niveau. Der Mann beherrscht sein Handwerk nach allen Regeln der Kochkunst, und will doch nur die regionalen Lebensmittel möglichst unverfälscht und natürlich, aber schmackhaft und verfeinert servieren. Er hat in kurzer Zeit das stilvoll renovierte „Gasthaus zum Raben“ in die oberste Kategorie der Gourmet-hotels rund um Freiburg gekocht.

**Lage** von Freiburg über Günterstal Richtung Schauinsland, im Hexental rechts ab nach Horben

**Küchen-Öffnungszeiten**

12 bis 14 Uhr und 18 bis 21 Uhr

**Ruhetag** Montag und Dienstag

**Preise** Hauptgericht Regionalkarte 18 bis 30 Euro

**Reservierung** empfohlen

**Kreditkarten** EC-Card

**Parkplatz** beim Haus

**Garten** 60 Sitzplätze auf der Terrasse mit Blick in die Rheinebene

**Auszeichnungen** 1 Bib Michelin, 2,5 F Feinschmecker, 6 Pfannen Gusto, Mitglied der Jeunes Restaurateurs

**Gasthaus zum Raben**

Kirsten und Steffen Disch

Dorfstraße 8

79289 Horben bei Freiburg

Tel. + 49 (0)761 / 556520

info@rab-en-horben.de

www.raben-horben.de



Wer im „Gasthaus zum Raben“ einkehrt wird vielfältig belohnt. Zunächst mit einem willkommenen Lächeln der Patronin Kirsten Disch, dann mit dem Charme einer heimeligen, holzvertäfelten Gaststube und schließlich mit einer Speisekarte, die schon beim Lesen nur ein Problem stellt: Welches der schmackhaften Gerichte bestellen wir? Und in welcher Reihenfolge?

Die Klassiker stehen auf der Regionalkarte: Rabentopf mit Ochsenchwanzessenz, Markklößchen, Ravioli, Rindfleisch und Gemüse; Schweinebäckchen mit Berglinsen und Blutwurst; oder je nach Angebot des Metzgers ein Kalbsbries in Kartoffelvinagrette mit kleingewürfeltem Kalbskopf und Morcheln; Sauerbraten von der Schulter oder auch mal Kalbsbeuschel.



Souffliertes Schokoladentörtchen, Blutorange und Zitrusorbet

Doch Disch serviert die Klassiker nicht nur nach traditionellem Rezept. Der Mann kochte schließlich nach seiner Ausbildung im „Colombi“ in Freiburg in den feinsten Küchen – vom „Bamberger Reiter“, über den Königshof und das „Tantris“ und bis zum „Ifen Hotel“ im Kleinwalsertal – wo er die Kunst perfektionierte, vermeintlich einfache Gerichte mit Raffinesse zuzubereiten. „Das Produkt ist der Star, nicht der Koch“, ist so ein Satz von ihm. Damit belegt er den Respekt, den er vor der „Ware Lebensmittel“ hat, doch gleichzeitig stapelt er tief, denn erst sein bedachtsamer Umgang, und manch exotisches Kräutlein gibt auch seinen traditionellen Gerichten den genussvollen Pfiff.

Dies beweist der Mann erst recht mit seinem Feinschmeckermenü: Wachtel und Räucheraal steckt er in einen knusprigen Bricketeig; füllig und aromatisch die mediterrane Gemüseterrine mit gebackenen Bärenkrebsskrappen, Avocado und Salsa verde; oder schmackhafter Kaninchenrücken mit Spinat und gebratenem Polenta in fruchtigem Paprikajus.

Doch schnell kann sich die Karte im „Raben“ wieder ändern, denn Disch ist ständig auf der Suche nach neuen Gerichten. Wenn er Zeit hat, schlendert er über den Freiburger Markt, redet mit den Marktfrauen und entdeckt so manch ein vergessen geglaubtes Kräutlein oder Gemüse. Dann ist der Küchenchef in sei-

nem Element, und schon bald stehen neue Gerichte auf der Speisekarte, wie die Artischocke mit Escabeche-Gemüse und Kapern, eine traditionelle iberische Zubereitung mit Zwiebeln, Lorbeer, Möhren und Paprikagemüse. Ein Genuss nicht nur für Vegetarier.

**Speisekarte** - Für Feinschmecker ist es eine kulinarische Freude traditionelle Gerichte perfekt und mit Raffinesse serviert zu bekommen. Die Sinne des Genusses erinnern an die vermeintlich gute alte Zeit, doch dann duftet das Kalbsgulasch noch verführerischer, oder die Maultaschen sind gefüllt mit Morcheln oder Spinat, cremig und saftig, wie früher. Wer im „Gasthaus zum Raben“ einkehrt kann sich darauf verlassen ein Sonntagsmenü serviert zu bekommen. Zur Regionalkarte oder dem Feinschmeckermenü gesellt sich noch eine Vegetarierkarte: Ein Törtchen vom „Ringlihof Ziegenkäse“ mit Kräutervinaigrette; ein Fenchel-Orangenschaum mit grünem Spargel, Zitronenmelisse und Ravioli oder ein Freiland Ei & Topinambur mit Périgord Trüffel bietet er während unseres Besuchs. Hausgemachte Eis- und Sorbetvariationen bieten den süßen Schlusspunkt, darauf achtet Tochter Laura.

# Die „entschleunigte“ Bio-Küche

Der Mann ist mutig und gradlinig, fast könnte man meinen vielleicht auch ein bisschen starrköpfig. „Das ist unser Familienerbe!“, sagt er bestimmt, und man weiß nicht, meint er damit die traditionellen Rezepte, die althergebrachte Produktionsweise oder doch seinen Eigensinn. Biologisch, artgerecht, natürlich, sauber, fair und ehrlich sind seine Lieblingsvokabeln. Genauso will er kochen, auch Valeri Just, seine rechte Hand in der Küche, liebt heute die „entschleunigte Küche“ des Claude F. Gysin-Spitz. Und vor allem die Gäste, sie stehen auf seine unverfälschte Art zu kochen. Daran soll er nach ihrem Geschmack starrköpfig festhalten.

**Lage** Von Freiburg aus gesehen im Süden des Markgräflerlands, zwischen Kandern u.Lörrach.

**Küchen-Öffnungszeiten**

Mittwoch bis Sonntag ab 12 Uhr bis 22 Uhr, täglich ab 14 Uhr hausgemachte Torten u. Kuchen

**Ruhetag** Montag und Dienstag

**Preise** Hauptgericht von 15 bis 35 Euro

**Reservierung** empfohlen

**Kreditkarten** EC bzw. Maestro

**Parkplatz** direkt vor dem Haus und im Ort

**Garten** 60 Plätze im idyllischen Hof**Auszeichnungen** Bioland und Bioland-Gastropartner; das erste Bioland-Restaurant in Baden-Württemberg in 2007, Slow Food Mitglied seit 1990 und Fördermitglied, Auszeichnung in 2009 für hervorragende und beispielhafte Küche, 1 Oase von Wolfgang Abel 2009, 2011, 150 beste Restaurants von „Basel-geht-aus“. 2010, Guide Michelin ein rotes Besteck 2011

**Hotel-Restaurant Pfaffenkeller**

Claude F. und Georg A. Gysin-Spitz  
Altes Pfarr- und Domänenhaus zu Wollbach  
Rathausstraße 9 · 79400 Wollbach  
Tel. +49 (0)7626 / 977429-0  
info@pfaffenkeller.de · www.pfaffenkeller.de



Seit etwa vier Jahren wird der „Pfaffenkeller“ in Wollbach als Insider-Tipp gehandelt, obwohl, oder gerade deshalb, weil hier alles, aber auch wirklich alles anders ist. Das beginnt mit dem märchenhaften Anwesen des alten Pfarrhauses mitten in dem abgelegenen Ort Wollbach bei Kandern, dem Bauerngarten vor dem stattlichen Haus und der idyllischen Gartenterrasse, dem Hotelierpaar Claude F. und Georg A. Gysin-Spitz, der eigenen Manufaktur in der Bio-Lebensmittel der Region verarbeitet und eingemacht werden, und vor allem dem Restaurant, das mehr an eine gute Stube erinnert, in der aufgetischt wird, als säße man noch bei dem Pfarrherrn in der vermeintlich guten alten Zeit am Sonntagstisch.

15 Jahre war das herrschaftliche Anwesen in einer Art Dornröschenschlaf, dann haben die

beiden das gesamte Gehöft übernommen und von Grund auf saniert. Der grosse Bauerngarten wurde wieder reaktiviert und kultiviert. Heute steht der „Pfaffenkeller“ da, als gehöre er zur Garnitur der Gerichte, die Claude F. Gysin-Spitz seinen Gästen serviert. Von Grund auf entgiftet, ohne fragliche Chemikalien, genauso, wie die Lebensmittel, mit denen die Küche arbeitet. „Das war der schwierigste Akt“, sagt Claude F. Gysin-Spitz, „wir hatten schnell die Erde abgetragen und fachgerecht entsorgt, wo früher Pestizide gelagert wurden. Aber bis wir alle unsere Bio-Lieferanten beisammen hatten, das dauerte.“

Heute lässt der Küchenchef sich das Gemüse von den Biobauernhöfen „Hoch-Reinhard“ und Hofgut Sonnenschein, Markus Bürgin, aus Fischingen aber auch vom „Hof Dinkelberg“ aus Schopfheim liefern, den Biokäse vom „Käseacker“ bei Kandern oder auch Käse und Fleisch von Ziegen und vom Lamm aus dem Wiesental. „Wichtig ist Bio! Am liebsten Bioland und Demeter“, darauf besteht Claude F. Gysin-Spitz, denn die Zertifizierung als „Bioland“-Betrieb war nicht leicht. „Vor allem aber der Geschmack!“, lacht Gysin-Spitz, „darüber zu diskutieren ist zeitraubend, essen sie einfach mal eine Karotte oder eine Paprika, hier beißen Sie rein“, beharrt er auf den Vergleich, „dann schmecken Sie selbst!“

Claude F. Gysin-Spitz wurde von seiner Großmutter schon mit besten Lebensmitteln, auch damals aus dem eigenen Garten, verwöhnt. Ihr hat er seine Liebe zur Küche zu verdanken. Manchmal stöbert er in alten Rezepten von ihr und kocht sie nach. Wer ihm „Pfaffenkeller“ einkehrt, ahnt schnell, was Claude F. Gysin-Spitz mit seinem „Familienerbe“ meint.

**Speisekarte** - Wer den „Pfaffenkeller“ betritt, schießt auf dem Weg in die Gasträume zuerst in die Küche. Verführerische Düfte locken, neben der Küchentür hängt die aktuelle Speisekarte. Sie ist erfreulich übersichtlich und wie es sich für eine Bioland und Slow Food Küche gehört immer im Rhythmus der Ernten der Natur. Es braucht Zeit sie zu lesen, denn Claude F. Gysin-Spitz liebt es seine Gerichte auszumalen, mit allen Kräutern und Gewürzen zu benennen, wie Wachtel mit einer feinen Farce aus Champignons, Geflügel-leber und Buttercroutons nach Art des Hauses gefüllt. Gerne schreibt er die Karte der „Buure Chuchi“ in ihrem Dialekt: „Suuri Läberli mit Bräglete“ oder gefülltes Schweinefilet dazu Kirschen-Schoggi-Chili-Sauce, Knöpfli,... Der Renner ist ein ständig wechselndes 3-Gang-Tagesmenü, die Krönung das 7-Gang-Feinschmeckermenü.



Bachsäbbling in Butter gebraten mit Sahnewirsing und Kartoffelstock

# Von Hand und mit Herz und Verstand

Hier stellen die Gysins ihre Zutaten und Delikatessen für ihr Gourmet-Restaurant selbst her



**Wer den kleinen Hofladen betritt fühlt sich versetzt in die gute alte Zeit des Dorfladens um die Ecke. Die Holzdielen knarren, das frisch gebackene Brot duftet, die aufgereihten Wurstringe verlocken zum Zulangen, das frisch geerntete Gemüse verführt zum Biss in die Karotten. Nur Tante Emma fehlt, sonst aber sind sie alle vertreten: Selbsthergestellter Senf, Marmeladen, Sirup, Essig, Öle, Konfekt, Eigenbrände, Liköre, Hausmacherwurst und vieles mehr ...**

„Nur so weiß man sicher, was drin ist!“, sagen Claude F. und Georg A. Gysin-Spitz und füllen alle ihre vielen Dosen und Gläser ihres kleinen Ladens selbst ab. „Das ist noch reine Handarbeit, man braucht Ruhe und vor allem Sorgfalt“, sagt Claude F. Gysin-Spitz, „deshalb Manufaktur im besten Sinne.“

Die Manufaktur ist zertifiziert durch Bioland und die ABCERT. Die Philosophie der Hoteliers basiert auf der Erkenntnis: Gute Produkte erfordern zuallererst eine natürliche Aufzucht! „An Bio – auch ohne dieses Wort – führt kein Weg vorbei“, ist der Küchenchef überzeugt, „so kochten schon meine Uroma, Oma und meine Mutter, die gingen eben in ihren eigenen Garten und holten sich, was wuchs.“

Auch die beiden Gysins treiben heute genauso ihr Geschäft im „Pfaffenkeller“. Sie gehen

in ihren Bauergarten, ernten was sie angepflanzt haben und verarbeiten diese knackfrischen Bio-Erzeugnisse in ihrer Küche. „So hat alles begonnen“, erinnern sie sich heute an die kurze Firmengeschichte ihres Unternehmens, „wir hatten schon die ersten Ernten, bevor wir die Gaststättenkonzession hatten.“ Deshalb haben die beiden eingemacht und eingekellert, was sie hatten und es eingedost auf dem Markt verkauft. Die zu Anfang betriebene Obstplantage musste aus personellen Kapazitätsgründen, aber auch weil mehr Obst benötigt als angebaut werden konnte, aufgegeben werden.

## Lieferung bis nach Peking

Heute hat Claude F. Gysin-Spitz sich als Küchenchef längst einen ausgezeichneten Ruf in der Region erkocht. Der „Pfaffenkeller“ hat in der Zwischenzeit Stammgäste aus allen Teilen der Republik, aus der Schweiz, Österreich, Italien und auch aus Frankreich. Doch seine Manufaktur scheint noch bekannter zu sein. Kunden aus den Niederlanden und aus Spanien bestellen online, und regelmäßig senden die Gysins einen kulinarischen Gruß bis nach Peking. Claude F. Gysin-Spitz schmunzelt: „Ja, der Kunde war sogar schon bei uns, es ist der Sohn einer Familie aus Wollbach, der heute in Peking arbeitet.“

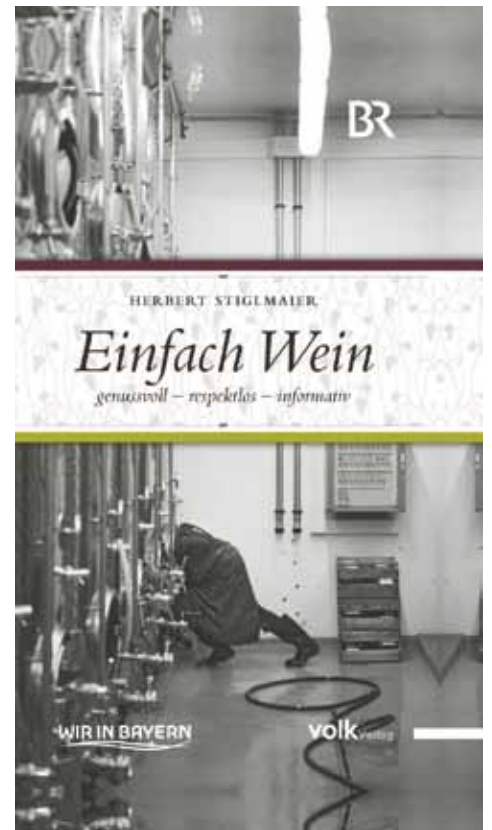
Es ist ein anmutender Besuch in dem Hofladen. Kindheitserinnerungen werden wach. Marmeladen in allen Farben, Chutneys mit exotischen Zutaten, über 50 verschiedene Sorten Senf mit Knoblauch oder Amaretti, eingemachte Wurstsorten im Hochschwarzwald in unmittelbarer Nähe zu den Bio-Bauern geschlachtet und sorgfältig abgeschmeckt...

Schauen Sie doch selbst, unter: [www.pfaffenkeller.de](http://www.pfaffenkeller.de)



# „Das deutsche Burgunderland“

Das Weinland Baden – aus der Sicht eines bayrischen Weintrinkers



**Als Badener glaubt man es kaum, doch im Bayrischen Fernsehen flimmert regelmäßig eine Wein-Kolumne über den Bildschirm, die sich zu einer kleinen Autorität in der Welt der Weinexperten mausert. Dazu wird die Sendung auch noch von einem Bayern redaktionell betreut und moderiert: Herbert Stiglmaier, ein echter Münchner und seit Jahren der Weinkolumnist der „Abendzeitung“. Er hat nun den, auch für Einsteiger informativen, respektlosen und genussvollen Weinführer „Einfach Wein“ herausgebracht, und für unsere Leser der Südland-Köche-Magazine dem Weinland Baden eine kleine Aufwartung geschrieben:**

Der Bayer als solcher ist ein „Ethno-Zentrist“. Er reist gerne und oft im Schatten seines Kirchturms umher. Klar, dass der Blick vieler bayrischer Weinkenner, abgesehen von Italien, nur bis Franken reicht. Doch kaum einer weiß, dass das nächstgelegene Weinanbaugebiet zur bayerischen Landeshauptstadt München nicht etwa Franken oder gar Württemberg ist, sondern Baden. Es ist das längste deutsche Weinanbau-Gebiet und das südlichste. Es reicht von der Grenze zu Franken 400 Kilometer südwärts bis in die Gegend um Hagnau am Bodensee.

Napoleon ist dieser geografische Flickenteppich zu verdanken, der insgesamt fünf Regionen umfasst: Bergstraße und Kraichgau, Ortenau, Breisgau, Markgräflerland, Kaiserstuhl und den Bodensee. Im Gegensatz zu anderen deutschen Weingegenden sind in Baden die Winzergenossenschaften stark vertreten: 85 Prozent der Weinproduktion entfallen auf sie.

Baden ist eine der wärmsten Regionen in ganz Deutschland, gehört deswegen als einziges deutsches Anbaugebiet zur EU-Weinbauzone B, die zu den durchschnittlich wärmeren Gebieten zählt. Der sonnenreichste Ort Deutschlands ist der Kaiserstuhl mit über 11 Grad durchschnittlicher Jahrestemperatur, der 36 Orchideenarten, 729 Schmetterlingsarten und einige seltene Kleinreptilien beheimatet. Die drittgrößte deutsche Wein-Region mit 16 000 Hektar Rebfläche ist zum größten Teil Burgunder-Land, wenngleich auch grandiose Rieslinge in der Ortenau entstehen - zum Beispiel aus der Lage „Goldenes Loch“.

Zur Familie der Burgunder gehören an weißen Sorten der Grau- und der Weißburgunder. Rotwein wird aus Blauem Spätburgunder, blauem Frühburgunder, Schwarzriesling und Samtrot gemacht.

Zur Verwandtschaft zählt man auch noch weißen Chardonnay und Auxerrois. Beim roten Sankt Laurent streiten sich die Experten noch, ob er ein echter Burgunder ist.

Geschenkt. Fest steht: Nirgendwo in Deutschland findet man eine derartige Dichte an guten bis sehr guten Burgunderweinen wie in Baden. Ganz nah an Bayern.

Herbert Stiglmaier  
**Einfach Wein**  
 Volk-Verlag, 120 Seiten  
 9,90 Euro

# Tradition und Innovation seit 1865

Es gilt nicht jedem Trend nachzulaufen, aber eine eigenständige Linie für jeden Zeitgeist zu entwickeln



Es ist ein ständiger Spagat und er erfordert viel Fingerspitzengefühl: Tradition und Innovation in Einklang bringen. Die beiden Großcousins Martin und Michael Zotz aber scheinen ein Händchen dafür vererbt bekommen zu haben, wie auch den Ehrgeiz ihren Kunden einen jederzeit perfekten Wein zu kredenzen. Dabei achten sie auf ihr Erbe sowie auf den sich ständig wechselnden Geschmack ihrer Kunden. Es gilt nicht jedem Trend nachzulaufen, aber eine eigenständige Linie für jeden Zeitgeist zu entwickeln. Das ist dem Weingut Zotz in diesem Jahr mit zwei absoluten „Neuen“ auf dem Markt gelungen: einer leichten Weißweincuvée und einem alkoholfreien Gutedel-Secco.

Das Traditionsweingut Julius Zotz versteht sich auf den Anbau der Markgräfler Kulturrebsorte Gutedel. So haben Martin und Michael Zotz im letzten Jahr eine herausragende Kollektion von Gutedelweinen präsentiert, vom Qualitätswein über Kabinett bis zur Spätlese alle unter den Top 5 beim Gutedel Cup. Aufgrund seiner Leichtigkeit und seiner unkomplizierten Art liegt Gutedel im Trend und ist geradezu prädestiniert als frischer Sommerwein. Doch für ihre diesjährige Sommerweinempfehlung haben sich Martin und Michael Zotz etwas ganz Besonderes einfallen lassen.

Nach alter Markgräfler Tradition haben sie den zarten Gutedel mit einem Partner vermählt, der für seine intensiven Duftaromen und seinen gehaltvollen Geschmack bei Weinliebhabern bekannt ist: der Gewürztraminer. Heraus gekommen ist dabei eine Weißweincuvée, die von Leichtigkeit, Frucht, Frische und Finesse gekennzeichnet ist. Der Gutedel verleiht der Cuvée frische Apfelaromen, seinen zarten Körper und seinen moderaten Alkoholgehalt. Der Gewürztraminer intensiviert die Aromen mit seinem herrlich ausgeprägten Rosenduft und verleiht dem Wein eine besondere Eleganz. In einer betont leichten Version hat der „G&G“ damit alle Qualitätsmerkmale, die gute deutsche Weißweine auszeichnen. Gewachsen sind beide Weine in Südhanglagen des Heitersheimer Maltesergartens.

Ihre Sommerweinphilosophie haben Martin und Michael Zotz mit diesem Wein zu 100% umgesetzt: faszinierend leicht und frisch, wobei für den Winzer und Kellermeister das „Leichte“ häufig das „Schwerste“ ist. Sommerweine, so Martin Zotz, sind immer eine besondere Herausforderung und dann gelungen, wenn man sich bei jedem Schluck schon auf den nächsten freut.



## Alkoholfreier Gutedel Secco

Ein weiterer Clou des innovativen Weinguts ist für den kommenden Sommer ein alkoholfreier Gutedel Secco: Prickelnd frisch, mit natürlichen Vitaminen und Mineralstoffen, geschmacklich für alle Sektliebhaber das pure Vergnügen und doch ohne Folgen im Straßenverkehr! - Der alkoholfreie Genuss für alle, die nicht auf ausgeprägte Fruchtaromen und die anregende Wirkung eines perlenden Traubenmostes verzichten möchten. Ohne Zusatz von Wasser, Zucker, Farbstoffen und Sulfiten.

„Heben wir die Gläser auf einen prickelnden Sommer!“, laden Martin und Michael Zotz zu einem Besuch auf ihrem Weingut ein.

## Julius Zotz

Weingut - Privatkellerei  
Staufener Straße 3  
D-79423 Heitersheim  
Telefon 0 76 34 / 10 59  
Telefax 0 76 34 / 47 58  
info@weingut-zotz.de

Unsere Geschäftszeiten:  
Montag – Freitag 8:00 bis 12:30 Uhr  
und 13:30 bis 18:00 Uhr  
Samstag 9:00 bis 13:00 Uhr



## Pasta macht Antonino – basta!

Ein verführerischer Botschafter des italienischen Geschmacks



**Antonino Esposito hätte einen goldenen Kochlöffel verdient. Eigentlich müsste ihm den die italienische Gastro-Vereinigung überreichen. Schließlich ist Antonino Esposito seit fast 50 Jahren ein verführerischer Botschafter des guten, italienischen Geschmacks. So lange steht der Mann schon hinter dem Herd, und seit einigen Jahrzehnten verhilft er der italienischen Küche in Südbaden zu einem ausgezeichneten Ruf. Es soll Menschen geben, die hatten sich in die italienische Küche verliebt, bevor sie Italien jemals gesehen hatten: Im „La Vigna“, in Sulzburg-Laufen.**

Sein Rezept ist einfach: „Ein Kilo Mehl, zehn Eier, eine Prise Salz und einen Schuss Olivenöl – basta, das war’s“, lacht er und wirft den Knethaken an. Zehn Minuten rührt er den Teig, dann lässt er ihn eine Stunde ruhen. Natürlich nimmt er extra feines Mehl, manchmal ganz feines Hartweizengriesmehl aus Süditalien importiert. „Das ist das Beste!“, garantiert er, „delikat und dezent im Biss.“

Seit 50 Jahren macht der Mann Pasta, da macht ihm so leicht keiner was vor. „Ein Geheimnis ist es nicht, das weiß doch jeder, wie man Pasta macht“, wehrt der Senior des „La Vigna“ in Sulzburg-Laufen zu viel Lob ab. Doch Thomas Schmeißer, der neue Küchenchef im

„La Vigna“, bleibt dabei: „Pasta macht Antonino, so perfekt, schnell und unkompliziert wie er schaffen wir das nicht“, sagt er und schaut seinem Schwager zu, wie dieser flink die Gnocchi faltet. „Schauen Sie sich das an“, lacht er und klopfte Antonino anerkennend auf die Schultern: „Das bleibt dein Job!“

Ob Tortelli, Tortelloni, Tagliatellini, Spaghetti, Ravioli oder Pappardelle – Antonino Esposito knetet seit Jahr und Tag die Pasta täglich frisch. Vor einem Jahr hat er sich zur Verstärkung seinen Schwager Thomas Schmeißer in die Küche geholt und ihm die Verantwortung übertragen. Er selbst will, nach 50 Jahren, einen Gang langsamer schalten. Doch der Job in der Küche bleibt an ihm hängen, denn jeder weiß: Pasta macht Antonino – basta!

## Douce Steiner

75 Rezepte in ihrem neuen Band



Die Frau ist gradlinig und geht ihren eigenen Weg. Vielleicht spricht sie sich noch hie und da mit ihrem Mann Udo Weiler ab – schließlich hat er das Vorwort in ihrem neuen Kochbuch geschrieben und ist in ihrer Sterneküche ohne Zweifel ihre rechte Hand – aber ansonsten lässt sie sich wohl nicht viel sagen. „Meine leichte Küche“ heißt ihr zweites Buch, wahrlich kein reißerischer Titel, aber dafür grundehrlich, wie sie selbst ist und vor allem wie sie kocht. Auch in Ihrem Restaurant „Hirschen“ in Sulzburg hat die „leichte Küche“ Einzug gehalten, und davon erzählt Douce Steiner, mit ihrem Fotografen Michael Wissing, sozusagen in Douce Steiner, Band II.

75 Rezepte präsentiert Douce Steiner in ihrem neuen Band, alle wieder verständlich beschrieben, alle ohne Standesdünkel, genauso, dass sich jeder Hobbykoch schon beim Lesen wieder an die Umsetzung machen will. Ihr Titel „Meine leichte Küche“ ist kein billiger Werbespruch, sondern der rote Faden aller Rezepte. Sahne steht unter der Rubrik „Zutaten“ nur bei Panna Cotta. Ansonsten rät Douce Steiner zu raffinierten Gemüsefonds, serviert die Rotbarbe in Rotkohlsud, den Bachsaibling auf Zitronensauce oder den Zander auf Rote Bete. Ihr Verlag kann sicher sein, wer „Cuisine Douce“ in seiner Kochbuchsammlung hat, wird auch „Meine leichte Küche“ von Douce Steiner kaufen. Und Douce Steiner kann sicher sein, dass auch dieses Buch nicht in den Regalen der Hobby-Köche verwaist stehen wird. Einen zutreffenderen Titel hätte sie nicht auswählen können. Zwar marketingtechnisch kein Reißer, aber einfach stimmig. Typisch Douce Steiner.

Douce Steiner **Meine leichte Küche**  
192 Seiten, 75 Rezepte, 100 Farbfotos, [www.michael-wissing.de](http://www.michael-wissing.de), 39,90 Euro, AT-Verlag

# Das Weingut Landmann

**Bio-Weine aus Überzeugung und für den guten Geschmack**



Einen großen Schritt nach vorn, in eine Zukunft mit ehrlicher Tradition, wagten die beiden Brüder Peter und Jürgen Landmann. Schon immer bauten sie ihre Reben kontrolliert und umweltschonend an, doch jetzt haben sie es geschafft: Seit 2007 sind ihre Weine Bio-zertifiziert, nach den strengen Richtlinien von Bioland. Und das erfreulichste: Die Qualität schmeckt intensiver denn je!

Peter und Jürgen Landmann genießen ihre Ernten. „Unsere Trauben wachsen langsamer, das heißt die Frucht ist intensiver“, freuen sie sich. Es war kein leichter Weg, die 23 Hektar auf reine Bio-Ernte umzustellen. „Doch es hat sich gelohnt“, lacht Jürgen Landmann stolz. Der Einstieg in die biologische Produktion ist für beide eine Sache der inneren Überzeugung und der Philosophie, aber auch der Gewissheit, dass ausgebaute Weine, nach den traditionellen Grundsätzen des Weinbaus ehrlicher und somit auch schmackhafter sein müssten.

Und schon die ersten Versuche gaben ihnen recht. Für Jürgen Landmann keine Sensation: „Eigentlich ist doch klar, dass Lebensmittel, die mit Zeit und Liebe reifen dürfen, ihren ursprünglichen Geschmack entwickeln, und deshalb kein andersartig gezüchtetes Produkt auch nur annähernd den identischen Urgeschmack erreichen kann.“

Die besondere Kunst der Brüder Landmann zeigt sich nicht nur im Anbau der Reben, sondern auch im Ausbau des Weins im Keller. „Da hat sich in den letzten Jahren viel getan“, weiß Peter Landmann, „die alten Verfahrensweisen und neue Techniken verschaffen dem Wein seinen heutigen einzigartigen, ehrlichen Geschmack.“ Bio-Weine, die den heutigen Anforderungen nicht nur standhalten, sondern die sogar übertreffen und neue Wege im Weinanbau aufzeigen, die gibt es jetzt bei Peter und Jürgen Landmann.

Öffnungszeiten des Weinguts: Montag-Freitag 8-19 Uhr,  
Samstag 9 -16 Uhr, gerne auch nach Vereinbarung

Weingut Landmann GbR  
Peter und Jürgen Landmann  
Umkircher Str. 29  
79112 Freiburg-Waltershofen  
Tel. 07665/ 6756 · Fax 07665/ 51945  
info@weingut-landmann.de  
www.weingut-landmann.de



DIE  REDAKTION

Erich Schütz Produktionsleitung  
Chefredakteur ViSdP Njoschi Weber

Herausgeber:  
Die Redaktion Public Affairs & Media  
Wilhelm-Beck-Str. 14 · 88662 Überlingen  
Tel. 07551/948730 · Fax 07551/948731  
info@dieredaktion.net  
www.dieredaktion.net



Ihr Ansprechpartner in Sachen Anzeigenmarketing

Uwe Gericke  
Mobil 0163 701 45 34  
Fax 07551 / 947774  
info@dieredaktion.net  
www.dieredaktion.net

## WEINGUT SCHLOSS ORTENBERG

**Grosse Weine  
aus besten Lagen.**

Das Weingut Schloss Ortenberg gehört zu den führenden Weingütern Badens. Herausragend ist ein hoher Anteil von Steillagen in besten Standorten im „Klimadreieck“ Kinzigtal-Oberrhein mit dem einmaligen Terroir aus warmen Urgesteinsböden, starker Tageserwärmung und nächtlicher Abkühlung in Verbindung mit einer umweltschonenden Produktionsweise und geringen Flächenerträgen. Hier gedeihen großartige Weine mit einer ausgeprägten Fruchtaromatik, die alljährlich bei Wettbewerben und in Weinführern erste Plätze belegen.



**77799 Ortenberg • Am St. Andreas**  
**Telefon 0781 / 9343-0**  
**www.weingut-schloss-ortenberg.de**  
**info@weingut-schloss-ortenberg.de**

# Lautlos rollend durch die Weinberge

Herman-Josef Strecker hat mit seinen Gästen auf den neuen Rollern einen Heidenspaß



**Hermann-Josef Strecker steigt auf die Trittplatte des Segways und düst los. Dann rollt er lässig zurück und stellt das Gerät vor seinen Gast: „Einfach Kopf abschalten und draufstehen“, rät er und freut sich diebisch. Denn er weiß, nun beginnt für seine Gäste der größte Spaß. „Bis man’s einmal g’schnaggelt hat, dann geht’s wie von selbst“, ist seine Erfahrung. Es ist ein neues Angebot des rührigen Weinbergbesitzers und Hoteliers des „Hirschen“ im Glottertal. Mit Gruppen bis zu 20 oder auch 30 Gästen düst er auf geliehenen Segways durch seine Weinberge und führt dabei die Gäste durch die Geschichte des Glottertäler Weinbaus.**

Senkrecht, ruhig und fast unbeweglich steht Hermann-Josef Strecker leichtfüßig auf dem Gerät. Das klappt aber meist nicht auf Anhieb, denn zunächst trauen die meisten Menschen dem fragilen Einachser den Stand im Freien nicht zu. Sobald die Trittplatte auch nur leicht nach vorne oder hinten zu kippen droht, bewegen sie sich schnell und hektisch in die Gegenrichtungen. Ein Schaukeln beginnt, bis sie die Balance finden. „Dabei gibt es schon viel zu Lachen“, freut sich Strecker auf jede neue Gruppe, „und passieren kann definitiv nichts!“, ist er ganz sicher.

Strecker ist ohne Zweifel ein Naturbursche. Er ist im Glottertal aufgewachsen, und mit der Natur rund um das Familienhotel verwachsen. Er kennt fast jeden Pfad im Glottertal und jeden idyllischen Winkel. Aber er ist auch ein Motorfreak, pflegte lang seinen alten Traktor, fährt heute Harley und Quad und jetzt auch noch Segway.

Der Segway, amtlich auch Balance-Roller genannt, ist ein elektrisch angetriebenes Einpersonen-Transportmittel mit nur zwei, auf derselben Achse liegenden Rädern, zwischen denen die beförderte Person steht und das sich durch eine elektronische Antriebsregelung selbst in Balance hält. Er wird seit Dezember 2001 von Segway Inc. aus Bedford im US-Bundesstaat New Hampshire hergestellt. Der Fahrer steht zwischen zwei nebeneinander angeordneten Rädern auf einer Plattform und kann sich an einer Lenkstange festhalten. Jedes Rad wird per Einzelradantrieb von einem separaten Elektromotor angetrieben. Unterschiedliche Drehzahlen der Räder ermöglichen eine Kurvenfahrt wie bei Kettenfahrzeugen. Das Fahrzeug ist selbstbalancierend. Ein elektronischer Regelkreis lässt den Segway automatisch in die Richtung fahren, in die sich der Fahrer lehnt. Ein Schwenken der Lenkstange nach rechts oder links bewirkt durch die Schwerpunktverlagerung die dementsprechende Kurvenfahrt.

Sobald sich der Fahrer mit der Lenkstange zur Seite neigt, wird das von den Neigungssensoren wahrgenommen.

„Ein ideales Fortbewegungsmittel durch unsere Weinberge“, hat Strecker schnell erkannt. Es nimmt leicht jede Steigung, ist wendig und vor allem umweltfreundlich. „Sie schweben lautlos und emissionsfrei durch unser Tal, und ich kann mit meinen Gästen auch problemlos kleinere Pfade befahren oder selbst auch mal durch das Gelände düsen.“

Dazu kommt für Strecker der enorme Spaßfaktor, und anschließend natürlich die süffige Weinprobe in seinem Weinkeller. „Aber das Schönste ist“, weiß er aus Erfahrung, „das Lachen bleibt in den Gesichtern der Gäste. Vom ersten unsicheren Schaukeln bis zum Abend.“



# BEHRINGER

## JUNGE WEINMACHER MIT TRADITION



Die Faszination für Wein, von der Arbeit im Weinberg bis hin zur Freude der Verbraucher an einer guten Flasche, ist für uns seit nunmehr vier Generationen Antrieb und Motivation. Wein ist ein Naturprodukt und wird von Menschen für Menschen gemacht.

Dieser Grundsatz wird in unserer Familie seit langem gepflegt.

Seit 1893 bis heute, hat sich unsere Familie mit Freude der Weinerzeugung und Weinbereitung gewidmet. Gegründet wurde das Weingut 1893 von Ernst und Adolf Behringer. In ihrer Unternehmensphilosophie legten beide Brüder Wert auf eine hohe Qualität der Weine.

Anfangs wurden die Weine im Fass über die benachbarten Gasthäuser verkauft. Durch die überdurchschnittliche Qualität wurden schnell viele Kunden gewonnen, so dass schon 1920 die ersten Weine in Flaschen gefüllt und in ganz Deutschland vermarktet wurden. Heute werden unsere Weine weltweit vertrieben.

Die wachsende Nachfrage, der guten BEHRINGER Weine, lies das Weingut auf eine Jahresproduktion von 350.000 Flaschen anwachsen.

Die Familie Behringer war einer der Pioniere im Anbau von Spätburgunder im Markgräflerland. Die ersten Reben wurden 1964 angepflanzt. Seit dem haben wir die Qualität immer weiter verbessert.



Um unseren eigenen, stetig wachsenden Ansprüchen an die Qualität der Weine zu genügen, verbinden wir Tradition mit moderner Weinbau- und Kellertechnik. Dabei baut die neue Generation erfolgreich auf der gewachsenen Qualität des Jahrhunderte alten Familienbetriebes auf und führt diese schöne Verpflichtung lebendig weiter.



BEHRINGER

Weingut Behringer  
Markgräfler Straße 43  
79379 Müllheim-Britzingen  
Tel.: 07631-2968  
[www.behringer-wein.de](http://www.behringer-wein.de)

# „Wir haben das Gefühl heim zu kommen!“

**1142 wurde der Grundstein gelegt, vor zehn Jahren das besondere Kleinod vollendet:  
„Die Halde“ – Hochgenuss auf 1.147 Metern**



**Man kann die Geschichte des Schwarzwaldes erwandern, man kann darüber auch vieles lesen, doch an einem ganz besonderen Ort kann man den Schwarzwald auch schmecken, seine Bau-Geschichte bestaunen und eine herrliche Aussicht bis auf die Feldbergkuppe genießen: „Die Halde“, ein Hochgenuss auf 1.147 Metern, wo Lucia Hegar mit Schwarzwälder Charme und Kultur die Gäste empfängt, wo Martin Hegar die Kultur der Schwarzwald Köche zelebriert und wo die Architekten der Werkgruppe Lahr auf ganz besondere Weise die „Baukultur Schwarzwald“ neu definierten.**

Erst vor zehn Jahren wurde „Die Halde“ wieder zu neuem Leben erweckt. Die Freiburger Familie Bärbel und Peter Mogg investierte in das alte Gehöft und sanierte es behutsam. Manchmal kehrten die beiden auf der Fahrt zurück nach Freiburg im Tal in der „Sternenpost“ ein. Dort begrüßte Lucia Hegar die Gäste, Martin Hegar hatte sich längst einen Namen erköcht. Die Moggs wussten was sie taten: Sie fragten die Hegars, ob sie nicht die „Halde“ übernehmen wollten?

Heute kann die Familie Mogg, mit ihrem Architekten Carl Langenbach aus Lahr, auf ein besonderes Kleinod blicken. Die Restaurierung des alten stattlichen Gehöfts aus dem 16.

Jahrhundert ist kunstvoll gelungen, und dank der Familie Hegar wird das Prachtanwesen genutzt, wie man es einem Schatz nur wünschen kann. Ob Sommer oder Winter, die Gäste pilgern auf den Schauinsland in „Die Halde“ und bestaunen ein Kulturidyll.

In der Bauernstube knarren die schweren Holzdielen, die Wände sind mit dunklem Holz vertäfelt, die Ahnen blicken von ihren Porträts in die gute Stube. Im modernen Gastraum sitzt man in einem lichtdurchflutetem, freundlichem und modern gestalteten Raum, ist aber trotzdem nur von natürlichen Baustoffen umgeben: die Wände zeigen ihre Steinmauern, der Boden ist mit Eichenparkett ausgelegt und durch große Glasscheiben schweift der Blick ins unendliche Grün.

## **Architekturpreis für die Baukultur**

Im vergangenen Jahr wurde von der Architektenkammer Baden-Württemberg im Kammerbezirk Freiburg der „Baukultur Schwarzwald Architekturpreis 2010 – Neues Bauen im Schwarzwald“ zur Förderung der regionalen Baukultur vergeben. Ausgezeichnet wurde dabei nicht nur neue Architektur, sondern auch solche, die sich um die Bewahrung des historischen Bestands bemüht, so etwa in der Umnutzung landwirtschaftlicher Gebäude, um den Standort Schwarzwald zu stärken und

nachhaltig zu fördern. Einen ersten Preis erhielt dabei das Hotel „Die Halde“, Architekt: Die Werkgruppe Lahr.

Die „Halde“ ist ein Haus mit langer Tradition: erstmals 1142 erwähnt, besaß der Hof bereits seit 1337 das Recht zur Gästebewirtung. Im 19. Jahrhundert entwickelte sich die „Haldestube“ für die Freiburger Gäste zu einem beliebten Ziel auf ihrem Hausberg „Schauinsland“. Gemeinsam mit dem Denkmalamt und dem Natur- und Landschaftsschutz begann man mit dem Wiederaufbau des Hotels. Der alte Hof wurde im Stil des „Alemannischen Münstertäler Schwarzwaldhauses“ grundlegend saniert. Für die heute darin untergebrachte Gastronomie rekonstruierte man die Gaststuben aus dem 19. Jahrhundert. Das alte Hotel wurde vollständig abgerissen und an seiner Stelle ein Neubau errichtet. Er beherbergt heute 38 Doppelzimmer sowie einen großzügigen Wellnessbereich, der 2007 durch das neu errichtete Badehaus erweitert wurde.

## **Ausschließlich mit Schwarzwälder Materialien**

Aus der Begründung der Jury: „Der mächtige Erweiterungsbau eines historischen Gasthauses zeigt in überzeugender Weise, wie ein tradiertes Formen- und Materialvokabular in einer ausgewogenen Komposition zu einem neuen Ganzen werden kann. Das neue Ensemble aus Altbau und Neubau bedient sich durch den konsequenten Einsatz des Baustoffs Holz im Äußeren und im Inneren eines jahrhundertlang bewährten Materialkonzepts. Die traditionelle Holzschindel ist das nachhaltige Kleid für das traditionelle Walmdach und die neue Fassade. Die feine und zeitgemäße Detaillierung wird dem gehobenen Anspruch der Gastronomie voll und ganz gerecht. Gleichmaßen überzeugt die einfühlsame Einbettung der großen Baumasse in die vorhandene Topographie.“

Lucia und Martin Hegar bringen als Pächter, die täglich in dem Anwesen arbeiten, die Schönheit und Funktionalität auf einen Punkt: „Das Ganze trägt eine klare Handschrift, ist einfach und schlicht. Keine ewig langen Flure, dafür Transparenz und Wärme. Unsere Stammgäste sagen: Wir haben das Gefühl heim zu kommen.“

Hotel Die Halde  
Lucia und Martin Hegar  
Halde 2, D-79254 Oberried-Hofsgrund  
Tel. +49 (0)7602 / 9447-0  
Fax +49 (0)7602 / 9447-41  
info@halde.com · www.halde.com

# Welch ein Glück für Liebhaber feiner Speisen und architektonischer Meisterleistungen

Eine doppelter Erfolg: Schmackhaft die Kulturküche und bauhistorisch ein Kulturdenkmal



**Es ist ein besonderes Glück für die Einwohner Horbens, und für die Feinschmecker rund um den Ort sowieso. Dr. Hans Berthold aus Freiburg hatte 2001 das ortsdominierende, stattliche Gebäude „Raben“ gekauft und das historische Gasthaus mit viel Geschmack und Aufwand renoviert. Danach hat er das ansehnliche Haus an das Hotelierspaar Kirsten und Steffen Disch verpachtet, diese beiden haben den alten „Raben“ mit neuem Leben gefüllt, dass es für Gourmets eine wahre Freude ist. Heute ist das „Gasthaus zum Raben“ vielfach ausgezeichnet, von der Architektenkammer Baden-Württemberg und vielen internationalen Gourmetkritikern.**

Das „Gasthaus zum Raben“, das älteste Gasthaus in Horben, wird bereits 1604 erwähnt, ist aber wahrscheinlich älter. Das jetzige Gebäude stammt aus dem Jahre 1805. In den 50er- und 60er-Jahren des vorigen Jahrhunderts machten die Studenten Freiburgs das Gasthaus zur unübertroffenen Pilgerstätte. „Kartoffelsalat und Schäuferle“ im Biergarten des „Raben“ wurden seinerzeit legendär. Doch in der Zeit danach ließ der Rabe seine Flügel hängen. Er verfiel immer mehr.

Der Freiburger Arzt und Kunstliebhaber Dr. Hans Berthold jedoch erkannte den in dem jahrhundertealten Anwesen verborgenen Charme und erwarb im Jahr 2001 kurzerhand das Gebäude. Unter seiner Leitung wurde das Gebäude in vierjähriger Arbeit so restauriert, dass zum einen der Charakter des Hauses erhalten blieb, zum anderen modernste Technik in das Ambiente unauffällig eingefügt wurde. Die Architektenkammer Baden-Württemberg hat den Bauherrn Hans Berthold für die vorbildliche, stillichere Renovierung des Gebäudes im Rahmen des Ortsbildes ausgezeichnet.

Ein Besuch im „Gasthaus zum Raben“ lohnt sich heute doppelt. In dem historischen Gebäude kann man die Baugeschichte des Schwarzwaldes leicht nachvollziehen und gleichzeitig die kulinarischen Genüsse der Region unverfälscht schmecken. Steffen Disch liebt seine Heimat, kocht am liebsten mit Lebensmitteln der Umgebung und verfeinert die regionalen Rezepte nach allen Regeln der heute gehobenen Kochkunst.

## Kulinarisches Kino in der Scheuer

Der „Raben“ war auch schon immer Kulturort des Dorfes. Zwei ehemalige Tanzsäle bietet das stattliche Wirtshaus, früher wurden darin nicht nur Hochzeiten gefeiert, sondern vom Standesbeamten auch geschlossen. In seinen liebevoll restaurierten Festsälen feiern auch heute noch Gesellschaften mit bis zu 150 Gästen ihre Feste.

In die alte Scheuer laden Kirsten und Steffen Disch zu einem ganz besonderen Vergnügen. Das Hotelierspaar hat sich in der Zwischenzeit auch zum Kinobesitzer gemausert. „Grüne Tomaten“, „Manche mögen’s heiß“ oder „Tampopo“ stehen auf dem Programm. Steffen Disch lädt vor der Kinovorführung zur Vorspeise, mitten im Film, sobald in einer Szene ein Essen serviert wird, stoppt der Küchenchef die DVD und serviert seinen Hauptgang, und nach dem Film gibt es das Dessert. „Ein Riesen-Vergnügen“, lacht er und bietet die schönsten Hollywood-Streifen inklusive seiner 3-Gang-Menüs für 38 Euro. Das Kinoprogramm des „Raben“ in Horben ist zu finden unter:

[www.raben-horben.de](http://www.raben-horben.de)

# Aller guten Dinge sind drei

Zum „Grossen Gewächs“ des Spätburgunder gesellen sich jetzt ein Weißburgunder und ein Grauburgunder



**Roy Blankenhorn hat nachgelegt: Aus dem Jahrgang 2009 sind zwei weitere „Grosse Gewächse“ hervorgegangen: Ein Weißburgunder und ein Grauburgunder bilden zusammen mit dem 2008er Spätburgunder ein schmackhaftes „Blankenhorn’sches Trio“, bei dem Weinkennerinnen und Weinkenner ins Schwärmen geraten.**

„Aller guter Dinge sind drei“ – dachte sich wohl die umtriebige Chefin Roy Blankenhorn, des renommierten Weingutes Blankenhorn, und legte zu ihrem prämierten und hochgelobten „Grand Cru“ des Spätburgunders gleich mit zwei weiteren Weißweinen in dieser höchsten Kategorie nach. Mit „drei Königen“ geht das Weingut Blankenhorn nun glanzvoll in das neue Jahr. „Grosses Gewächs“ ist die Übersetzung von Grand Cru, die Bezeichnung für trockene Weine der höchsten Stufe im Klassifikationsmodell des Verbands deutscher Prädikatsweingüter. Die Weine stammen aus streng eingegrenzten, sogenannten „Ersten Lagen“. Die Lese „Grosser Gewächse“ erfolgt selektiv und von Hand. „Grosse Gewächse“ dürfen ausschließlich mittels traditioneller Produktionsverfahren erzeugt werden. Neben der üblichen Betriebsprüfung des Weingutes durch den VDP unterliegen „Grosse Gewächse“ zusätzlicher Kontrolle und Prüfung.

Nach diesen Richtlinien stammen alle drei „Grosse Gewächse“ des Weingutes Blankenhorn von Reben des „Schlienger Sonnenstücks“, einem sonnenverwöhnten Westhang mit Lehm-Löss-Boden im südbadischen Markgräflerland.

**- Der 2008er Spätburgunder**

verströmt den klaren Duft reifer, roter Beeren. Sein Geschmack von zarter Süße ist dicht und komplex, mit holzwürziger Note und weichen Tanninen. Guter Abgang und feine Nachhaltigkeit vollenden den Genuss.

**- Der 2009er Grauburgunder**

überzeugt mit einem kräftigen Bukett von Honigmelone und Aprikose, das in einem Geschmack körper- und extraktreicher Fruchtarmen mündet.

**- Der 2009er Weißburgunder**

weckt Assoziationen von reifen, gelben Früchten und führt zu fein verwobenen Fruchtarmen, mit dezenter Barrique-Anmutung und zarter Nachhaltigkeit.

Zu beziehen sind die drei „Grosse Gewächse“ des Weingutes Blankenhorn im gut sortierten Fachhandel sowie im neu gestalteten Online-Shop des Weingutes:

[www.gutedelshop.de](http://www.gutedelshop.de)

**Weingut Blankenhorn**

Basler Straße 2  
D-79418 Schliengen/Baden – Markgräflerland  
Telefon +49 (0)7635 8200 0  
[kontakt@gutedel.de](mailto:kontakt@gutedel.de)  
[www.gutedel.de](http://www.gutedel.de)



**Vom Optimiste zum Idealiste**

Der OPTIMISTE® aus dem Weingut Blankenhorn war 2008 und 2009 ein prickelndes Statement gegen Krisengejammer und Untergangsstimmung. Ein Jahr später hat sich die Seelenlage der Nation gewandelt – für Roy Blankenhorn das Signal, eine neue Wein-Vision zu kreieren. Das Ergebnis ist ein Pinot Noir Barrique und trägt den Namen IDEALISTE – ein Rotwein als genüssliches Plädoyer der Vorbildlichkeit.

# Weingut Kaufmann



Der ökologische Anbau ist für uns die optimale Möglichkeit die Rebe nicht mehr als Monokultur sondern im Ökosystem Weinberg zu pflegen und dadurch besondere Qualitäten zu erzeugen. Testen Sie unsere Weine.



**Weingut Günter Kaufmann**  
 Baslerstr.46 · 79588 Efringen-Kirchen  
 Tel/ Fax 07628/2256  
[bestebioweine.de/weingut-kaufmann](http://bestebioweine.de/weingut-kaufmann)



Der Ringlihof bietet eine vielfältige Palette an hochwertigen Ziegenmilchprodukten an. Alle werden in der hofeigenen Käseerei in liebevoller Handarbeit hergestellt. Zudem saisonal: Zickleinfleisch.



# Ringlihof

der Ziegenhof in Horben

Familie Rees · Katzentalweg 1 · 79289 Horben  
 Tel.: 07 61 / 2 95 83 · Fax: 07 61 / 2 90 71 90 · [www.ringlihof.de](http://www.ringlihof.de)

Bei uns können Sie auch Urlaub auf dem Bauernhof machen!

# GourmetHotels

Breisgau | Markgräfler Land | Ortenau  
 Schwarzwald | Bodensee | Oberschwaben | Allgäu



Bestellen Sie jetzt Ihr Lesexemplar GourmetHotels im Südländ per eMail: [info@dieredaktion.net](mailto:info@dieredaktion.net)



# Hofgut Sonnenschein

BIOLOGISCH-DYNAMISCHER  
 OBST- UND WEINBAU

Markus Bürgin  
 Dorfstr. 33 · D-79592 Fischingen

WEINGUT  
 HOFLADEN  
 FERIENWOHNUNGEN



[www.hofgut-sonnenschein.de](http://www.hofgut-sonnenschein.de)



# Über 300 Gäste bitten um Nachschlag

Es war ein Genussfestival der Superlative – Die Köche versprechen weitere Wiederholungstaten



**Sie schwelgten, schlemmten, schmausten und genossen um die Wette. Über 300 Gäste ließen sich von den vier Köchen und vier Winzern unserer losen Gilde, „Die Südland-Köche“, zu einem ersten Feinschmecker-**



**abend in der Region verführen. Der Abend bewies zweierlei: Viele Köche verstehen sehr wohl gemeinsam ein sensationelles Genussfestival anzurühren, und viele Feinschmecker der Region wissen ihre Künste zu schätzen. Es gab immer wieder Beifall für die verschiedenen Gänge, und schließlich einen rauschenden Applaus nach dem Dessert für alle Köche, Winzer und die vielen Servicekräfte, die nebenbei über 5.000 Teller, Gabel, Löffel und rund 1.000 Gläser hinter den Kulissen spülten.**

„Walking Dinner“ nennt der Veranstalter, „Die Redaktion“ aus Überlingen, ihre Feinschmeckerabende, bei denen sich die Köche mit kleinen Häppchen präsentieren. Seit fünf Jahren gibt

„Die Redaktion“ das Fachmagazin „Die Köche“ auch in der Region Breisgau-Markgräflerland heraus, in diesem Jahr mit einem ersten genussvollen Feinschmeckerabend dazu. Das Hotel „Schloss Reinach“ stellte einen großzügigen Festsaal zu Verfügung, so dass die Gäste zwischen den verschiedenen Kochstationen der vier Köche schmackhaft lustwandeln konnten.

**Claude F. Gysin-Spitz, Pfaffenkeller Wollbach**, servierte feingeschnittenes Dürrobst in einer Rotweingewürzsölze mit Kräuterwasabideckel, danach in Speck gerollte Jacobsmuschel mit einem Lachstück auf Limettenrisotto und zum Nachttisch Gorgonzola mit Honig auf dem hauseigenen Bio-Brot.

**Oliver Rausch, Schloss Reinach, Munzingen**, startete mit einem Thunfisch in Sesam mit Rettich, Kalbsbäckle an Mais und Trüffel und bot



zum Dessert einen Schwarzwaldbecher.

**Hermann-Josef Strecker, Hotel Hirschen, Glottertal**, bot eine kleine Terrine vom gebeizten Bachsaibling und weißem Stangenspargel



an Brunnenkressepesto, gebratenem Kaninchenrücken mit Schmor Gemüse und Bärlauchpolenta, gelierte Vanille-Milch mit Erdbeerkuchentney und Organgen-Krokant.

**Sascha Kölsch, Circo-Loce, Müllheim**, hatte 300 Maultaschen vorbereitet, die er schmelzte und in der Brühe servierte, danach gefüllter Ochsenschwanz auf Karottenpüree, zum Dessert Crème Brûlée von der Zartbitter Schokolade. Dazu servierte die Winzer des Weingut Zähringer, Landmann und Waßmer ihre neusten Weine. „Feinkost & Weinkost Zylinder“, aus Freiburg, grüßte die Gäste mit Weinen aus Italien.

„Ein rundum gelungener Abend“; „Wirklich ein Genussfestival!“ und die Bitte: „Nächstes Jahr wieder!“ darin waren sich alle Gäste einig. – Mal sehen, welche der Köche dieses Magazins die Feinschmecker der Region im nächsten Jahr verführen werden.

Aktuelle Information dazu finden Sie im Internet: [www.dieredaktion.net](http://www.dieredaktion.net)

**Bad Krozinger Getränkevertrieb,  
Gemüse- und Früchte-Großhandel**



Im Unteren Stollen 2  
79189 Bad Krozingen  
Tel: 07633/3408  
Fax: 07633/150681  
[www.getraenke-braun.de](http://www.getraenke-braun.de)  
[info@getraenke-braun.de](mailto:info@getraenke-braun.de)

Abholmarkt:  
Luisenstraße 8  
Tel: 07633/16366

**E C+C großmarkt**

EDKA  
südwest  
großmarkt

... aus Leidenschaft gut!

**Alles aus einer Hand für:**

- Gastronomie
- Hotellerie
- Großküchen
- Convenience-Shops
- Gemeinschaftsverpflegung
- Catering



**Ihr Frischeanbieter Nr. 1 in der Region!**  
[www.union-sb.de](http://www.union-sb.de)

Balingen - Essingen - Titisee - Überlingen - Schorndorf - Karlsruhe -  
Michelstadt - Kenn - Korntal - Völklingen - Hanau - Heilbronn -  
Elgersweier - Wiesbaden - Freiburg - Pfullingen - Dossenheim -  
Ludwigshafen - Freudenstadt - Maulburg - Villingen - Pforzheim

Aus der Region -  
für die Region.

**ebner**

**FRUCHTSÄFTE  
AUS BESTER  
QUALITÄT**



Ebner Fruchtsäfte GmbH · Im Kies 9 · 79771 Klettgau  
Tel. 07742-850492 · Fax 07742-850623  
[www.ebner-fruchtsaeft.de](http://www.ebner-fruchtsaeft.de) · [info@ebner-fruchtsaeft.de](mailto:info@ebner-fruchtsaeft.de)

**Stark in der Region**

**Ihr Grosshandel in der Regio**

- Lieferung Frei Haus -



**John  
Müller**  
GmbH

Obst+Gemüse  
Exoten  
Milchprodukte  
Käsespezialitäten

Luisenstr. 36 - Badenweiler - Tel. 07632 / 81090

MÜLLHEIMS FEINE BACKSTUBE  
**KIRSCHNER**  
Bäckerei  
Konditorei  
Café

# Peter Birmele geht jede Woche selbst zum Fang

Für den Fischeinkauf nimmt sich der Chefkoch des „Holzöfele“ in Ihringen viel Zeit und fährt dafür nach Colmar



**„Man muss sie sehen, riechen und auch mal anfassen können“, sagt Peter Birmele. Besonders tief schaut er ihnen in die Augen, dann auf die Kiemen und die Flossen, dann riecht er an ihnen, dann erst entscheidet er. Ob Loup de mer, Thunfisch, Kabeljau, Königsbrasse, Dorade, Seezunge oder Lachs... Er kennt sie alle, und für seine Gäste noch besser: Er weiß zu jedem von ihnen immer ein passendes Rezept. „Das wurde zu meinem besonderen Vergnügen.“ Fisch zuzubereiten, das ist für Birmele die Königsklasse seiner Profession.**

Peter Birmele liegt im Trend, doch das ist ihm gleichgültig. Fische zubereiten, filetieren, kochen oder marinieren, das ist für ihn als Koch schon immer die Königsdisziplin, wenn auch heute immer mehr Gäste danach verlangen. „Fischfleisch muss man pfleglich behandeln. Da zählt der exakte Garpunkt. Das Fleisch muss durch sein, aber nicht verkocht, schon gar nicht trocken. Fast noch glasig, mit zartem Schmelz, dann stimmt’s“, lacht er fachmännisch.

Doch die Grundvoraussetzung für das perfekte Fischgericht ist: „Der Fisch muss frisch sein, absolut frisch!“ Und damit er seinen Kunden auch wirklich nur frische Ware garantieren kann, macht sich der Chefkoch des renom-

mierten „Holzöfele“ aus Ihringen, mindestens einmal in der Woche, selbst auf den Weg nach Colmar. „Dort kann man den Fisch auch mal in die Hand nehmen, bevor man ihn kauft. Riechen muss er noch nach Meer, nicht nach Fisch, nur dann nehm’ ich ihn mit.“

Der Fischeinkauf kostet Zeit, viel Zeit. Peter Birmele fährt ohne Rute und Netz zum Fang nach Colmar in den Großhandel. Zusätzlich fährt auch seine Frau Marianne zwei Mal die Woche zum Markt, denn wie gesagt: Fisch muss frisch sein, absolut! Den Zeitaufwand nehmen die Birmeles gerne in Kauf. Fertige Filets kommen ihnen nicht in die Tüte. Peter Birmele will den Fisch sehen, natürlich am Stück, mit Kopf und Schwanzflosse. „Wie sonst soll ich erkennen, wie er gelebt hat, wie alt er ist und vor allem seit wann er auf Eis liegt.“

Tiefgefrorenen Fisch kauft Birmele nie. Er lässt sich auch nicht beliefern. „Dann ist Wochenende und ich weiß nicht mal ganz genau, was ich im Kühlschrank habe“, winkt er ab. Nein, die Zeit der sorgfältigen Auswahl beim Einkauf auf dem Markt zählt für ihn zum Geschäft des gewissenhaften Kochs. „Ich muss halt am Mittag die Zeit in der Küche wieder reinholen, das nützt doch alles nichts, wir brauchen nun mal den Fisch wirklich fangfrisch und gesund.“

Am liebsten schafft Birmele mit Meeresfisch. Dabei stimmt er sorgfältig ab, welche Saucen zu welchem Fischfleisch passen. Für den Seeteufel darf die Sauce kräftiger sein. Heute hat er sich für eine Pernond-Pfefferbutter-Sauce entschieden, sie ist leicht sähmig, mit Butter montiert. Zum Loup de mer macht er gerne eine Rotwein-Buttersauce, dagegen zum rötlichen Lachs eine Weißweinsauce. „Da darf man heute kreieren, wie es schmeckt!“, fordert Birmele immer wieder neue Rezepte ein und schmeckt zu seinen schon legendären Hechtklößchen gleich drei verschiedene Saucen ab oder brät zu den Seeteufelmedaillons noch einige kräftige Gambas hinzu. „Früher gab’s ja nur Salzkartoffeln zum Fisch, heute dürfen es auch leckere Pastavariationen sein, oder gar Schweinefleisch.“

Peter Birmele ist der Fischkoch Ihringens. Seinen eigenen Fang weiß er zu veredeln, wie nur wenige Köche. Das Glück für den Fischer ist der Fang, für den Koch eine frische, reichhaltige Auswahl, aber des Feinschmeckers Glück ist ein Platz im „Holzöfele“, vor der ausgezeichneten Fischvariation aus Birmeles Fischküche!



www.weingut-hunn.de

Das Familien-Weingut Hunn  
steht für exzellente Burgunderweine  
des Tunibergs

Weingut  
Kilian und Martina Hunn  
Rathausstraße 2  
79288 Gottenheim  
Tel. 07665/6207  
mail@weingut-hunn.de  
www.weingut-hunn.de



## Auszeichnungen

**2011**  
**Gewinner der**  
**"Grand Vins Mercure"**  
aus über 100 Proben mit  
dem Blauen Spätburgunder  
Selection "S"

**2011**  
**„Drei Sterne“**  
**von Eichelmann**  
Weingut Heinemann gehört  
seit Jahren konstant zu den  
sehr guten Erzeugern

**2011**  
**„Drei Trauben“ im**  
**Gault Millau**  
Diese Auszeichnung erhalten  
sehr gute Erzeuger, die seit  
Jahren konstante Qualität liefern

**2010**  
**Markgräfler Gutedel-Cup**  
**1. Platz**  
Der Gutedel Kabinett ist der  
beste von 270 Weinproben

**2010**  
**Capital**  
Weißweinkostung: Finale der  
Besten. Chardonnay alte Reben  
„Chardonnay SR“, Grauburgunder  
Kabinett und Weißer Burgunder „S“

**2010**  
**Vinum – Rotweinpreis**  
Blauer Spätburgunder Selection  
„S“ von 1300 Weinen im Finale  
der Besten

Weingut Heinemann

Mengener Str. 4 • 79238 Ehrenkirchen-Scherzingen • Tel 076 64/ 63 51

[www.weingut-heinemann.de](http://www.weingut-heinemann.de)



## BERCHER

*Hochwertige Weine aus den besten  
Lagen des Kaiserstuhls.*



Weingut Bercher  
Mittelstadt 13  
79235 Vogtsburg Burkheim  
Tel.: 07662/212 Fax.: 07662/8279  
[www.weingutbercher.de](http://www.weingutbercher.de) [info@weingutbercher.de](mailto:info@weingutbercher.de)

## GENIESSEN SIE UNSERE WEINE AUS DEM MARKGRÄFLERLAND

*Weingut Hans Engler*



In unserem Weinverkauf mit Probierstube beraten wir Sie gerne  
und verkosten mit Ihnen unsere Weine.

Moltkeplatz 2  
79379 Müllheim  
Tel. 07631-17 05 50  
Fax 07631-17 33 45  
[www.weingut-engler.de](http://www.weingut-engler.de)



# Als „Nicht-Bayer“ zum „Ausländer“ gestempelt

Wie Jürgen Schön 1995 trotz langer Haare zum jüngsten und besten Meisterschüler des bayrischen Freistaats wurde



**Heute hat er es geschafft. Jürgen Schön zählt mit seinem „Bergblick“ in Bernau zu den anerkannten Feinschmecker-Adressen im Schwarzwald. Selbst der renommierteste aller Köchekritiker, der Michelinführer, verweist auf ihn. Doch der Weg war lang und auch weit, erinnert sich Jürgen Schön heute. Zunächst war die Lehre in Häusern, im „Alpentalblick“, noch fast zu Hause, aber danach zog es ihn als Jungkoch, nach Bad Raggaz, in ein Sternerestaurant, danach nach Davos und St. Moritz, bevor er in Thailand und Australien kochte. Die Krönung seiner Karriere war die Meisterschule in Bad Kissingen. Dort war er mit 24 Jahren der jüngste Kandidat – und einziger „Nicht-Bayer“.**

Seine Eltern waren der Anlass, dass Jürgen Schön sich für das Handwerk des Kochs entschied. Mutter Irmtraud und Vater Manfred führten in Bernau die kleine Bauernwirtschaft „Bergblick“, aus der Jürgen ein „richtiges Restaurant“ machen wollte. Nach seinen Wanderjahren als Jungkoch wollte Jürgen Schön als gestandener Küchenmeister sein gestecktes Ziel zu Hause angehen. Deshalb drückte er in der Meisterschule für Köche in Bad Kissingen nochmals die Schulbank. Er war der einzige Koch, der nicht aus Bayern kam, deshalb galt er bald als der „langhaarige Ausländer“, denn

seinen langen Haarpfopf, mit dem ihn heute jeder kennt, trug er schon damals.

Seine Schulkameraden zogen ihn im Spaß als „langhaarigen Ausländer“ auf, aber seine Lehrer störten sich an der Haarpracht wirklich. Vor allem vor der Prüfung rieten sie dem Schwarzwälder Kandidaten sich doch lieber die Haare schneiden zu lassen. „Innungsmeister Schmidt sieht lange Haare bei Köchen gar nicht gerne“, wurde er gewarnt.

Doch Jürgen Schön hat als echter Schwarzwälder nun mal seinen eigenen Kopf, und er überlegte, wie er die Hürde umgehen könnte. Am Tag der Prüfung ging er zu einem Frisör und ließ sich seine Haarpracht zu Recht legen. Innungsmeister Schmidt freute sich über den strebsamen Kandidaten. Seine Lehrer dachten wohl, dass nun dieser Schwarzwälder Stur-Schädel auch zur Vernunft gekommen sei – und schließlich wurde Jürgen Schön als bester und jüngster Meisterschüler geehrt. Für seine besonderen Leistungen wurde ihm sogar der Bayrische Staatspreis überreicht.

Heute noch lacht Jürgen Schön über seinen Streich, denn der Kerl hatte seine Haar beim Frisör nur hochtoupieren und legen lassen und die Koteletten zurückgeschnitten – mehr nicht: „Als ich den Meisterbrief in Händen hatte -

setzte ich meine Kochhaube ab und schüttelte meine Haare aus. Das Erstaunen war natürlich auf Seiten der Prüfer und Gäste sehr groß: Dass der „langhaarige Ausländer“ seine Haare doch nicht abgeschnitten hatte.“

## Ehefrau Brigitte pflegt die Weinreserven

Vor zehn Jahren war Jürgen Schön, mit seinem prächtigen Haarpfopf wieder nach Bernau zurückgekehrt, aber nicht alleine. Denn seiner Kochkunst hat er die Ehe mit seiner heutigen Frau Brigitte zu verdanken. Die Restaurantmeisterin hatte von seinem Kuchen genascht, da war's um sie geschehen. Zum Glück für alle Gourmets in Bernau. Denn Brigitte Schön liebt außer süßem Gebäck vor allem auch trockene Weine. So strotzt heute der Weinkeller im „Bergblick“ vor internationalen Raritäten und badischen Verführungen. Es ist ein besonderes Vergnügen für Weinzähne, sich in dem rustikalen Restaurant von der Patronin des Hauses beraten zu lassen. Sie kennt die Kochkunst ihres langhaarigen Küchenmeisters, die ausgesuchte Weinvielfalt im Keller und führt zusammen, was zusammen schmeckt.

# Zwei Fliegen mit einer Klappe: Biologisch & sozial

Genusshandwerker, die ihre Verantwortung erkennen, achten auf Nachhaltigkeit und Menschlichkeit



**So etwas nennt man eine Win-Win-Situation: Da haben drei Familien vor Jahren einen großen Bauernhof vor dem Tod gerettet, bewirtschaften ihn heute als Biobetrieb und beschäftigen dazu noch betreuungsbedürftige Personen. Was interessiert das in einem Gourmet-Magazin? Ganz einfach: Das Ergebnis schmeckt betörend. Solche Möhren, solche Rouladen, solche Eier sind für die meisten Zeitgenossen wahrlich eine Neuentdeckung: gehaltvoll und fein zugleich, pur und unverfälscht. Ein Erfolg für diejenigen, die so etwas heute hervorbringen, aber auch für Menschen, die Genuss lieben, ihre Verantwortung für die Umwelt erkennen und ein soziales Miteinander nebenbei fördern wollen.**

Grünes Gemüse steht in Reih und Glied auf dem Acker, glückliche Kühe grasen auf der Wiese und auf dem Bauernhof lärmten Kinder. Der „Hof Dinkelberg“ bei Schopfheim ist seit 2004 wieder mit Leben erfüllt. Damals haben drei mutige Familien das Anwesen übernommen und zu einem Biobetrieb umgestaltet. Die jungen Menschen, gelernte Agraringenieure und Agrarbiologen, steckten ihre Ziele hoch und wollten von Anfang an Demeter-Qualität erzeugen. Demeter steht für Produkte aus der biologisch-dynamischen Landwirtschaft. Diese gilt heute als konsequenteste und nachhaltigste Form der Landbewirtschaftung. Die Kunst besteht in der Gestaltung und fortlaufenden Weiterentwicklung eines gesunden Zusammenspiels von Menschen, Tieren und Pflanzen. Auf dieser Grundlage bemüht sich die Hofgemeinschaft unter anderem um:

- die Erzeugung gesunder Nahrungsmittel
- eine artgerechte Tierhaltung
- die Pflege und Erneuerung der Kulturlandschaft

Zusätzlich bietet der Hof pädagogische wie auch sozialtherapeutische Angebote für 30 betreuungsbedürftige Menschen in Stall, Gemüsebau und Verarbeitung an. Diese Tätigkeiten geben ihnen Halt und Sinn in ihrem Leben.



## Gesunde Convenience

Auch das gibt es: gesunde Convenience. Mancher Küchenchef – so z.B. Claude F. Gysin im Pfaffenkeller in Wollbach - lässt seine teuren Köche lieber nicht Kartoffeln schälen, sondern kauft geschälte Kartoffeln ein. Der Hof Dinkelberg bietet dies an, selbstverständlich konsequent in Bioqualität.

Da werden die Knollen geschält und je nach Bedarf entweder ganz vakuumiert oder zuvor noch in Viertel, Scheiben oder Würfel geschnitten. Aber auch Möhren, Rote Bete und

Sellerie, die auf dem Dinkelberg besonders schmackhaft gedeihen, wie auch Besonderheiten wie Pastinaken oder Steckrüben werden so verarbeitet, dass das Gemüse – mittlerweile stehen über 50 Sorten zur Auswahl – als Streifen, Stifte, Würfel, Scheiben usw. in den Küchen unmittelbar verwendet werden kann. Und wie kommt es da hin? Ein eigener Lieferdienst bringt es vom Hof direkt zum Kunden.

Aber auch für Heimböckinnen und -köche hält der Hof Dinkelberg diverse Angebote bereit:

- Sämtliche Produkte können Sie sich wöchentlich nach Hause liefern lassen. Die Bestellung erfolgt online unter [www.dreilandbiokiste.de](http://www.dreilandbiokiste.de).
- Für das leckere Fleisch aus der extensiven Mutterkuhhaltung gibt es einen monatlichen Verkaufstermin (bitte telefonisch erfragen). Bei Bedarf wird es ebenfalls geliefert. Zu ausgesuchten Terminen im Jahr gibt es auch Demeter Geflügel.
- Wer dem Gärtner oder Landwirt beim Einkauf gerne in die Augen schaut, findet den Hof Dinkelberg jeden Mittwoch und Samstag mit dem ganzen Frischeangebot in Schopfheim auf dem Wochenmarkt.

## Landbauwerkstatt Hof Dinkelberg

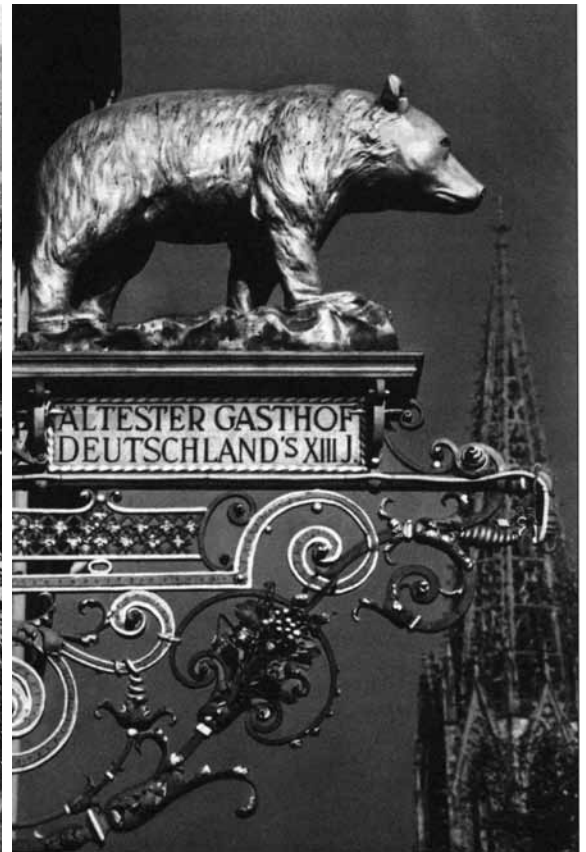
Rebacker 2, 79650 Schopfheim  
Tel: 07622 68 443 443  
E-Mail: [info@hof-dinkelberg.de](mailto:info@hof-dinkelberg.de)  
[www.hof-dinkelberg.de](http://www.hof-dinkelberg.de)

# Das Buch vom Roten Bären in Freiburg

Das Gasthaus zum Roten Bären steht dort, wo die Stadt Freiburg am ältesten ist: Im Stadtteil Oberlinden



*Nach dem Bombenangriff  
im November 1944*



**Der erste urkundlich erwähnte Bärenwirt heißt Hanman Bienger – die Urkunde aus dem Jahr 1387 spricht von „Hanman wirt ze dem Roten Bern“. Hanman war außerdem Zunftmeister der Wirte und wurde später Mitglied des Rates der Stadt Freiburg. Ein Zeichen dafür, dass er in der Hierarchie der Bürger sehr hoch stand, wie viele Wirte nach ihm. Monika Hansen hat nun die Geschichte – mit vielen interessanten Geschichten – der Wirte und des „Roten Bären“ zusammengetragen. Sie ist die heutige Bärenwirtin, eine wahre Insiderin.**

Das „Gasthaus zum Roten Bären“ war immer ein gesellschaftliches Zentrum der Stadt. Hier trafen sich die Bürger und Gäste nicht nur, um zu essen und zu trinken, sondern auch, um wichtige Neuigkeiten aus der Stadt und aus der Fremde auszutauschen. Über 50 Wirte und Wirtinnen hatten während der vergangenen sieben Jahrhunderte ein Ziel – es den Gästen so angenehm wie möglich zu machen. Eines allerdings konnten sie nicht beeinflussen: den Lauf der Zeit. Es gab Wirte, die mussten mit den schrecklichen Seuchen des Mittelalters leben, andere mit feindlichen Truppen, die Freiburg erobert hatten. Dann folgten Herrscherwechsel und Zeiten des Friedens. Aufstieg und Fall der Zünfte gehörten ebenso dazu wie der

„Dreißigjährige Krieg“. Was in und um die Stadt in der großen und kleinen Politik geschah, beeinflusste das Leben im Gasthaus. Das älteste Gasthaus Deutschlands war nie eine Insel, sondern lag mitten drin im Geschehen der Stadt, der Region und der Welt. Und ist so ein lebendiges Stück Geschichte geworden und geblieben.

Interessant ist, dass sich, trotz der zahlreichen Um- und Anbauten im Verlauf der Jahrhunderte, der ursprüngliche Grundriss des gesamten Komplexes nie wesentlich geändert hat: Zur Straße Oberlinden hin befand sich immer das Vorderhaus samt einem außen liegenden Treppenturm im großen Innenhof, dann kam das Hinterhaus – lange Zeit mit daran anschließenden Ställen –, schließlich folgte der Zinngarten, den die Stadtmauer nach hinten abschloss.

## Ein Geschichtsbuch mit Geschichten

Im Gasthaus zum „Roten Bären“ begegnen die Gäste der (Stadt-)Geschichte auf Schritt und Tritt. Viele der über 50 Wirte und Wirtinnen haben den Roten Bären den Erfordernissen der Zeit sowie den Wünschen der Gäste angepasst und entsprechend baulich verändert. Heute wohnen die Gäste in dem Haus, das Andreas Pflug 1718 neu erbaute und die Bärenwirte

Monika und Peter Hansen 260 Jahre später von 1978 bis 1989 auf sehr sorgfältige Art und mit viel Fingerspitzengefühl saniert haben. Während der umfassenden Renovierungsarbeiten kamen beeindruckende baugeschichtliche Elemente aus allen Jahrhunderten, bis zurück zur Zeit der Stadtgründung Freiburgs, zum Vorschein.

Monika Hansen, 40 Jahre lang Bärenwirtin mit größter Leidenschaft, hat die Geschichte und Geschichten so miteinander verquickt, dass es Spaß macht das Geschichtsbuch wie ein Geschichtenbuch zu lesen. Monika Hansens persönliche Erinnerungen – seit sie 1965 als junge selbstbewusste Frau im ‚Bären‘ ihren Dienst antrat – wechseln sich ab mit exemplarischen Ausflügen in die lange Geschichte der Wirtschaft, deren erste urkundliche Erwähnung von 1387 stammt. Der Verzicht auf sture Chronologie ist eine gelungener Kunstgriff. Empfehlenswert ist es nicht nur für Freunde zünftiger Wirtshaus-Geschichte(n), sondern für alle, die Freiburg aus einer etwas anderen Perspektive erleben wollen.

## Monika Hansen

Das Buch vom Roten Bären in Freiburg  
Rombach Verlag, Freiburg

# Was auf den Tisch kommt ...

PROHOGA, ein Mittelständler bei dem es alles für Gastronomie, Hotellerie und Großverbraucher gibt: Frischwaren aus aller Welt, sowie ausgesuchte regionale Produkte, ein komplettes Lebensmittel- und Einrichtungs-Sortiment für JEDEN Gastronomen – egal ob Imbiss, Landgasthof oder Sternelokal.

PROHOGA steht für Qualität, frische Produkte und eine garantiert sichere Lieferkette: Wer bei seinem Lieblings-Koch einen Lieferwagen mit dem Logo PROHOGA vorfahren sieht, kann sich auf ein leckeres Essen freuen!

PROHOGA ist seit 150 Jahren, nun in der 5. Generation, ein Familienbetrieb. Für Werte wie Ehrlichkeit und Zuverlässigkeit stehen die Eigentümer damals wie heute persönlich ein!

PROHOGA ein gutes Zeichen!

VS-Schwenningen:

PROHOGA GmbH & Co. KG ·  
Salinenstr. 56 ·  
78054 Villingen-Schwenningen  
Fon: 0 77 20 / 83 35-0  
Fax: 0 77 20 / 83 35-60  
e-mail: info@prohoga.de



[www.prohoga.de](http://www.prohoga.de)

Hohberg-Niederschopfheim  
(Offenburg / Lahr):  
PROHOGA Ortenau GmbH & Co. KG  
Gewerbestr. 11  
77749 Hohberg-Niederschopfheim  
Fon: 0 78 08 / 94 92-0  
Fax: 0 78 08 / 94 92-60  
e-mail: info@prohoga-ortenau.de



Jochen Saumer  
Großhandel & Einzelhandel für Fisch- und Geflügel  
Rauentaler Str. 12 · 76437 Rastatt  
Tel. 07222 / 51008 · Fax 07222 / 8630



# Finessenreiche Burgunder

## Martin Waßmer, badisches Markgräflerland

Seine Spätburgunder sind vom Feinsten: Rotweine von hoher Dichte, Frucht und Finesse in gekonnter Balance. Das Vorbild war Burgund, doch längst hat Martin Waßmer aus Schlatt in Südbaden sein eigenes Profil gefunden, was viele Anerkennungen belegen. Auf teils uralten Rebstöcken gedeihen seine Weine in überwiegend extrem steilen, terroir bezogenen Lagen wie Schlatter Maltesergarten, Auggener Letten, Castellberg bei Ballrechten-Dottingen und Altenberg. Beste Klone aus Burgund, stark reduzierte Erträge mit viel Handarbeit sind das Geheimnis. Mit viel Gespür ermittelt er an Hand der Reife, des Frucht-Säurespiels und der wichtigen Schale den optimierten Lesezeitpunkt. Dann folgt die spontane Maischegärung im offenen Holzgärbottich und schließlich die mindestens 16-monatige Reife im Barrique. Die Kalkschichtungen, welche unter den Lößböden liegen, sowie Muschelkalk und Mergel, bilden ein ideales Terroir, in das die Rebwurzeln eindringen können und den Weinen viel Mineralität mitgeben.



Auch Martin Waßmers Weißweine sind klasse, gehaltvolle Weißburgunder und Chardonnays mit Charakter oder dichtelegante Grauburgunder.



„SW“ heißt jeweils die Spitzenlinie. Das Weingut Martin Waßmer in Bad Krozingen-Schlatt ist eine Reise wert! Nähere Infos unter:

[www.weingut-wassmer.de](http://www.weingut-wassmer.de)



# “DEUTSCHE SEE”

## DEM GENUSS VERPFLICHTET



“Deutsche See” mit Hauptsitz in Brombarnen ist in Deutschland die Nummer Eins bei der Vermarktung von Fisch und Meeresfrüchten. In bundesweit mehr als 20 Niederlassungen beschäftigt das Unternehmen rund 1.700 Mitarbeiter und beliefert mehr als 35.000 Kunden von Gastronomie über die Betriebs- und Sozialgastronomie bis hin zum Lebensmitteleinzelhandel. Der weltweite Einkauf hochwertiger Rohwaren, die sorgfältige und kundenindividuelle Produktion und Veredelung in der Bremerhavener Manufaktur, das überdurchschnittliche Qualitätsmanagement und ein in Deutschland einmaliges Logistiknetz zeichnen “Deutsche See” aus.

### Dem Genuss verpflichtet

“Deutsche See” als nationaler Marktführer für Fisch und Meeresfrüchte hat sich besonders dem Genuss verpflichtet. Absolute Qualität ist sowohl im Einkauf und in der Veredelung als auch im Service der Maßstab allen Denkens und Handelns bei “Deutsche See”. Das spiegelt sich auch im Namen wider: Der Zusatz “Fischmanufaktur” steht für die aufwändige manuelle Veredelung von wertvollen Lebensmitteln aus dem Meer und für den hohen Qualitätsanspruch des Unternehmens.

Handarbeit ist besonders bei der Selektion, Kontrolle und Auslieferung edler Frischfische für die Top-Gastronomie gefragt. Als nationaler Marktführer zählt das Unternehmen viele der besten Köche Deutschlands sowie die wichtigsten Caterer und Betriebsrestaurants zu seinen Kunden. Denn “Deutsche See” steht für Genuss aus dem Meer und setzt immer wieder Maßstäbe. Viele spannende Informationen und Anregungen rund um Fisch und Meeresfrüchte finden Sie auf [www.deutschese.de](http://www.deutschese.de)



“Deutsche See” GmbH · Niederlassung Freiburg im Breisgau  
Hanferstraße 10 · 79108 Freiburg im Breisgau  
Tel. +49 (0)7 61 / 51513-0 · [www.deutschese.de](http://www.deutschese.de)



  
**deutschese**<sup>®</sup>  
Fischmanufaktur

# Zanger

Großküchen- und Hygieneservice

## Gastronomiegroßhandel mit Kundenservice

- Convothem Heißluftdämpfer
- MEIKO Geschirr- und Gläserpülmaschinen
- Etol Reinigungs- und Pflegemittel für die Gastronomie und Großküche
- Duni Servietten und Kerzen
- Bauscher Porzellan
- Waschaumhygiene
- Brita Wasserfilter
- Schott-Zwiesel-Glas
- Naturbelassene Öle und pflanzliche Fette
- Spezial Essige
- Edelbrände
- Altfettentsorgung

Zanger GmbH  
Kronenstraße 5  
77948 Friesenheim

Telefon 078 21 - 66 43  
Telefax 078 21 - 6 36 02

www.heimbs.de



## DIE PERFEKTION DES GESCHMACKS

Die besten Rohkaffees der Welt werden von Heimbs zu Kaffees von herausragendem Charakter veredelt. Ihre geschmackliche Vollendung ist das Ergebnis unseres patentierten aerotherm®-Röstverfahrens. So entfaltet sich das individuelle Aroma der einzelnen Provenienzen zum perfekten Kaffeegenuss für Kenner.

Heimbs Kaffee · Braunschweig · 0531. 38002-0

**Heimbs**

## PALUX – IMMER EINE GUTE ENTSCHEIDUNG!



**PALUX**

KÜCHEN MIT KONZEPT

Wenn es um die Realisierung ganzheitlicher, wirtschaftlicher Küchenlösungen geht, ist PALUX der richtige Partner.

- Exzellente Produkte
- Innovative Konzepte
- Umfassendes System-Know-how



PALUX Aktiengesellschaft ■ 97980 Bad Mergentheim  
Tel. 079 31/55-0 ■ info@palux.de ■ www.palux.de



Badischen Wein  
so einzigartig?

Marion Meyer  
Badische Weinkönigin '10/'11



Genießer finden ihn auf der Weinkarte  
aller 33 Sternerestaurants Badens.

Baden ist nicht nur Deutschlands südlichstes Weinland – wo die Sonne öfter und wärmer scheint, als in jeder anderen Region – sondern auch das Anbaugebiet mit den meisten Sternerestaurants. Und alle setzen auf den wahren Genuss. Unsere Weine sind mit Liebe gemacht und vereinen die ganze badische Lebensart in sich: die Freude an gutem Essen, feinen Spezialitäten, höchster Qualität und echter Gastfreundschaft.



**BADISCHER WEIN**

Von der Sonne verwöhnt

www.badischerwein.de



*2011 feiern wir 60-jähriges Jubiläum. Feiern Sie mit uns - das ganze Jahr hindurch!*

Die Winzergenossenschaft Glottertal ist eine der kleinsten selbstvermarktenden Winzergenossenschaften in ganz Baden. Sie wurde am 7. Juli 1951 von 13 Winzern gegründet und zählt heute über 150 abliefernde Winzerfamilien zu ihren Mitgliedern, die eine Fläche von 60 Hektar bewirtschaften.

Früher wie heute wird ein Großteil der Rebfläche von Hand bearbeitet. Denn auf Grund der steilen Weinberge sind Maschinen nur selten einsetzbar.

Außer dem Spätburgunder Weißherbst, der Glottertäler Spezialität, werden auch hervorragende Rotweine - von den beiden Einzellagen „Roter Bur“ und „Eichberg“ ausgebaut. Auf den Granit-Gneis-Verwitterungsböden „fühlen“ sich generell alle Burgundersorten (Spät-, Grau-, Weißburgunder und Chardonnay) wohl und reifen jedes Jahr zu edlen Tropfen heran. Aber auch Riesling, Gewürztraminer und Müller-Thurgau gedeihen an den Südhängen des Glottertals, die zugleich mit die höchstgelegenen und steilsten in ganz Deutschland sind.

#### Ein „Brut“ aus höchsten Lagen

Neben zwei Rosé Sekten, wird auch Riesling und Pinot blanc de noirs (Spätburgunder weiß gekeltert) als „trocken“ und „Brut“ versektet, die sich durch ein sehr feines Moussés auszeichnen. Alle Sekte werden nach dem traditionellen Champagnerverfahren ausgebaut und von Hand gerüttelt.

Die Philosophie der Genossenschaft liegt darin, dass mit einem geringen Traubenertrag eine sehr hohe Weinqualität erreicht wird. An diesem Grundsatz wird jährlich erneut hart gearbeitet, damit die selbst hoch auferlegten Anforderungen erfüllt werden. Gerade durch die Reduzierung des Ertrages erzielt man nicht nur höhere Oechsle-Grade, sondern steigert dadurch auch die „inneren Werte“ des Weines. Der große Erfolg zeigt, dass dies der richtige Weg für die Zukunft ist.

Überzeugen Sie sich selbst von der Qualität der Glottertäler Weine. Sie können die edlen Tropfen 7 Tage in der Woche in der Weinboutique vorort probieren oder bei einer Weinberg- und Kellerführung mit anschließender Weinprobe teilnehmen.

Als besonderes Erlebnis empfehlen wir Ihnen eine „Tour mit dem Roten Bur“! Am 2. Juni 2011 findet eine Jubiläums-Rallye in den Glottertäler Weinbergen statt und am 2. bis 4. September 2011 feiert die Winzergenossenschaft Glottertal ein großes Jubiläumsfest mit vielen kulinarischen Highlights. Weitere Infos hierzu und zu den Weinen finden Sie auf der Homepage: [www.wg-glottertal.de](http://www.wg-glottertal.de)

#### Öffnungszeiten:

Mo - Fr: 8.00 - 12.30 u. 13.30 - 18.00 Uhr

Sa: 9.00 - 13.00 Uhr | So - u. Feiertag: 10.00 - 12.00 Uhr



**WINZERGENOSSENSCHAFT GLOTTERTAL EG**

Winzerstraße 2 · 79286 Glottertal · Tel. 07684/9109-1 · Fax 07684/9109-20

e-mail: [info@wg-glottertal.de](mailto:info@wg-glottertal.de) · Internet: [www.wg-glottertal.de](http://www.wg-glottertal.de)