

# Südland **Köche**

## Markgräflerland

## Hochrhein Südschwarzwald

**DAS  
TOP THEMA  
MENÜS  
GENIESSEN**



www.suedland.net

Gebeiztes Saiblingsfilet / Gebackenes Landei /  
Rücken vom Uhlinger Reh / Karamell-Eis  
von Daniel Frech



WEINGUT // VINO THEK  
FRITZ WEINBAR  
EVENTLOCATION



# BLANKENHORN



In unserem Weingut finden Sie das perfekte Umfeld für Ihre

Feiern, Tagungen & Workshops

Schauen Sie doch mal vorbei:





Erich Schütz und Njoschi Weber

## Genuss in mehreren Gängen

Mahlzeit! – Dieser Gruß ist heute fast nur noch in Kantinen zu hören. Der Gruß mag von gestern klingen. Doch die Aufforderung sich Zeit für ein Mahl zu nehmen, verdient gerade in der Fast-Food-Zeit erst recht Gehör. Jeder Koch, der sich die Mühe macht und seinem Gast ein Menü vorschlägt, möchte diesen mit genussvollen Gerichten in mehreren Gängen verwöhnen. Er rät damit dem Gast: „Nehmen Sie sich Zeit! Genießen Sie in Ruhe! Wir haben für Sie eine wohlschmeckende, harmonische Speisenfolge zusammengestellt!“

Tägliches Essen diente im Mittelalter zur Stärkung der Arbeitskraft. Doch wer es sich leisten konnte, genoss schon zu Zeiten der Römer eine Mahlzeit in mehreren Gängen und ließ sich stundenlang mit den feinsten Speisen verwöhnen. Bei allen Südland Köchen finden sich auf den Speisekarten verschiedene Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts. In Omas Küche stand sonntags immer zuerst zum Beispiel eine Rinderkraftbrühe auf dem Tisch, danach der Tafelspitz und dann gab's, nicht nur für Kinder, Pudding oder Beerenfrüchte aus dem Garten.

Fast alle Südland Köche bieten dem Gast heute ein professionell zusammengestelltes Menü. Dabei achten sie auf die Harmonie der Gänge. Leichte, wenig gewürzte Speisen, ohne Schärfe und Dominanz bilden die Vorspeisen. Wie in einer Symphonie steigern sich mit jedem Gang die herzhafteren Zutaten, Gang für Gang bis zum Finale.

Natürlich achten die Südland Köche dabei auch auf eine saisonale Vielfalt. Vorneweg zum Beispiel ein Wildkräutersalat mit Forelle, dann ein Hauptgericht je nach Wunsch mit Fleisch oder Fisch, danach ein Dessert mit Früchten der Saison. Genießer wissen: Das Menü ist der aktuelle Top-Tipp der Küche. Hier bietet jeder Posten das Feinste vom Tage. Zu allem hin kalkuliert jeder Küchenchef sein Menü mit spitzem Stift. Grund genug, sich für das Menü Zeit zu nehmen, Mahlzeit!

Erich Schütz und Njoschi Weber

Impressum/Herausgeber:  
Die Redaktion Public Affairs & Media  
Wilhelm-Beck-Str. 14 · 88662 Überlingen  
Tel. 07551/948730 · info@dieredaktion.net  
www.dieredaktion.net  
Chefredakteur ViSdP Erich Schütz, Autoren:  
Hanspeter Walter, Hubert Matt-Willmatt  
Produktionsleitung Njoschi Weber  
Anzeigen Martina Schütz/Günther Just

### 04 Simone Beha

Wasserschloss -  
Inzlingen

### 06 Christoph und Felix Düster

Rührberger Hof -  
Grenzach-Wyhlen

### 08 Matthias Walser

Walsers Landhotel & Restaurant -  
Efringen-Kirchen

### 10 Martin und Dieter Krause

Landgasthof Rebstock -  
Egringen-Kirchen / Egringen

### 12 Sascha Kölsch

Gasthaus zur Krone -  
Müllheim-Britzingen

### 14 Christian Bischoff

Restaurant Hebel Hotel Stadt Lörrach -  
Lörrach

### 16 Maximilian Grether

Hotel Restaurant Sennhütte -  
Kleines Wiesental

### 18 Volker Hupfer

derWaldfrieden -  
Todtnau-Herrenschwand

### 20 Daniel Frech

Posthorn Hotel Restaurant -  
Ühlingen

### 22 Thomas Zimmermann

Brauerei Gasthof Waldhaus -  
Weilheim-Waldhaus

### 24 Sven Michael

Restaurant-Hotel Waldshuter Hof -  
Waldshut-Tiengen

### 26 Timo Conzelmann

Cafe-Konditorei Albrecht -  
Waldshut-Tiengen

### 30 Freddy Kuno

Landgasthof Hirschen -  
Hohentengen-Lienheim

### 32 Gerd Saremba

Gasthof zum Kranz -  
Lottstetten-Nack

Simone Beha  
Wasserschloss I Inzlingen



3 Gänge Auszug aus dem Schlossmenue im November 2022  
St. Jakobsmuscheln unter der Cashew-Nusskruste, Passionsfrucht,  
Endiviensalat  
Rosa gebratener Rehrücken, Steinpilze, Honigfeigen,  
Kartoffelpüree  
Warm Kaltes von der Birne, Zartbitterschokolade

# EIN GAR FÜRSTLICHES SCHLOSSMENÜ

Simone Beha schafft mit ihren Menüs eine kulinarische Insel im Wasserschloss



Geschlemmt auf höchstem Niveau wurde in dem Inzlinger Wasserschloss sicherlich schon vor 500 Jahren. Die heutige Küchenchefin Simone Beha sieht sich der kulinarischen Geschichte verpflichtet und bietet täglich ein 5-Gang-Schlossmenü, das die kritischen Michelin-Tester als ein Synonym für klassisch-französische Küche hervorheben: „Aus sehr guten Produkten entstehen zum Beispiel geschmorter Pulpo in Curry und Limonengras oder knusprig gebratene Ente, Rotkraut, Kartoffelpüree“. Ein tägliches Menü bietet die Küche auch für Vegetarier und Veganer.

Simone Beha, und ihre Schwester Stephanie Beha, haben beide im Colombi Hotel in Freiburg gelernt und sind gelungene Beispiele, dass Kinder aus einer erfolgreichen Gastromomenfamilie beruflich ebenfalls diesen Weg einschlagen. 1978 haben die Eltern Sybille und Sepp Beha das Wasserschloss in Inzlingen übernommen, dass sie dann 2018 an Simone und Stephanie Beha übergeben haben. Beide, Simone Beha und ihre Schwester Stephanie, führen das renommierte Restaurant mit unterschiedlichen Schwerpunkten in die Zukunft. „Wir sind einfach in den Beruf reingewachsen“, lacht Simone Beha, die in Stuttgart in der Speisemeisterei, in Lech am Arlberg im Hotel Post und in der Villa Giustinian in Italien kochte. Stephanie Beha sammelte ihre Erfahrungen als Hotelfachfrau in Köln im Excelsior Hotel Ernst, in Miami im Ocean Resort Hotel Miami, in München im Bayerischen Hof und im Les Trois Rois in Basel.

Kochen Frauen anders, gar filigraner als Männer? Simone Beha will keine Unterschiede feststellen können, ihre Küchencrew ist mit noch drei Köchinnen, davon zwei weiblichen Azubis, auf alle Fälle weiblich dominiert, aber auch zwei

Männer finden sich in der Küche. Arnold Ritzi als Souschef hat schon mit Sepp Beha gekocht und bringt seine langjährige Erfahrung ein – Junior-Souschef Rafael Ring experimentiert gerne mit kreativen Geschmacksnuancen. Gerade in der Corona-Zeit ist das junge, aber schon seit längerer Zeit im Wasserschloss aktive Team um den Serviceleiter Máté Koczor zusammengewachsen.

Für Simone Beha bestimmen die aktuell vorhandenen Produkte die Gestaltung der Karte und des Menüs. Das herbstliche Menü kann sich um einen gebratenen Steinbutt mit Risotto und Steinpilzen entwickeln, dessen Vorspeisen Jakobsmuscheln oder ein Thunfisch in Asia-Ingwer-Fond. Als Zwischengang wird ein sautiertes Kalbsbries gereicht.

Der tagesaktuelle Einkauf bestimmt die Zusammensetzung eines Menüs, in dem zuerst das Hauptgericht festgelegt wird. Die weiteren Gänge des Menüs entwickeln sich deshalb im Bezug auf die Geschmackskomponenten des Hauptgangs. „Die Speisefolge“, so Simone Beha, „muss für mich immer abwechslungsreich sein und mit unterschiedlichen Aromen spielen.“ So auch bei einem veganen Menü, wenn eine gelbe Rahmensuppe, Couscous und eine gebackene Herbströle die Abfolge bis zum Dessert bestimmen.

Ihr „Schlossmenü“ erlaubt dem Gast die Kenntnis der abwechslungsreichen Küchenkunst von Simone Beha. Zum kulinarischen Genuss gesellt sich, zumal bei einem Essen mit mehreren Personen, noch ein weiterer Gesichtspunkt hinzu: Nach ihrer Meinung kann man über das genossene Essen kommunizieren und teilt damit ein gelungenes gemeinsames Erlebnis. „Ein Menü entschleunigt, der Genuss wird Gang für Gang bewusster und unsere Gäste entwickeln dann wahre „Inselgefühle“ in unserem Wasserschloss!“

**Wasserschloss Inzlingen**  
Gastgeber Stephanie und Simone Beha  
Küchenchefin Simone Beha  
Riehenstraße 5  
79549 Inzlingen  
+ 49 7621 47057  
www.inzlinger-wasserschloss.de

12 Zimmer im Gästehaus  
Ruhetag Montag und Dienstag  
Guide Michelin Teller / 2,5 Bestecke,  
Aral Schlemmer Atlas,  
Südland Köche

Verwunschen liegt das vom Wasser umspielte Schösschen da, nur über eine Brücke kann man in den Innenhof eintreten. Die historischen Restaurationsräume wurden zeitgemäß und umfassend mit modernen Design-Stühlen und klaren Materialien umgestaltet. Das Interieur der einst hier wohnhaften Herren von Inzlingen korrespondiert mit der gehobenen Küchenkunst von Simone Beha. Mehrere Bankett-Räume können genutzt werden. Im Schlossgarten, und im Angesicht des Wasserschlosses, lässt es sich zu jeder Gelegenheit herrlich einkehren.



3-Gang-Menü im Oktober 2022  
Hausgebeizter Lachs mit eingelegtem und püriertem Rührberger Kürbis  
Rehrücken mit Maronen, Rotkraut und Steinpilzgnocchi  
Schokoladenschnitte mit Mango und Passionsfrucht

# LANDHAUS-MENÜS MIT INTERNATIONALEN SPEZIALITÄTEN

Felix Düster will mit jedem Gang in seinen Menüs eine geschmackliche Steigerung servieren

Im Rührberger Hof, wo Seniorchefin Margarete Düster umsichtig das Serviceteam leitet, wechseln die Mittagsmenüs täglich. Bestimmend ist das saisonal lieferbare Marktangebot, das aus nächster Nähe kommt, wenn es beispielsweise um Rührberger Kürbisse oder Zwetschgen geht. Damit diese Spezialitäten über das ganze Jahr vorhanden sind, werden sie eingemacht oder als Püree eingefroren. Bei seinen Vorspeisen achtet Felix Düster auf leicht säuerliche Aromen, die den Appetit anregen, während der Hauptgang in der herbstlichen Saison etwas deftiger ausfallen darf. Beim Nachtisch achtet der Küchenchef darauf, dass er nicht zu süß oder mit einem zu hohen Zuckergehalt zubereitet wird.

Der Rührberger Hof ist ein Ausflugsziel, welcher mit seiner exponierten Lage auf einem Höhenrücken und mit seinem kulinarischen Angebot ein faszinierendes Gesamtpaket bietet. In der Küche wirbeln vor allem Küchenchef Felix Düster und der Souschef Luka Kovacic, während Seniorchef Paul Düster mit seiner langjährigen Erfahrung bei Bedarf zur Seite steht. Christoph Düster, der zusammen mit seinem Bruder Felix das elterliche Haus seit 2002 führt, steht ebenfalls in der Küche mit seinem Bruder Felix am Herd. Zusammen mit dem Weingut Christoph Schneider in Weil am Rhein betreibt Christoph seit einiger Zeit dort die Weinbar und das Restaurant ‚Café GuPi‘ (Gutedel und Pinot).

Felix Düster hat unter dem legendären Alfred Klink im Hotel Colombi in Freiburg seine Kochlehre absolviert und ist dort zu einem wahren „Koch-Junkie“ geworden, wie er selbst schmunzelnd sagt. Sein Anspruch an die Qualität der Lebensmittel ist sehr hoch, was den Gast einer traditionellen



Landhausküche in Überraschung versetzt. Denn Rungis express liefert vom argentinischen oder nordamerikanischen Rindfleisch bis zu Fischen aus dem Atlantik, einem Bresse-Huhn oder einem Zander aus Schweden alles, woraus Felix Düster seine Gerichte zubereitet. Der Geschmack steht für ihn über allem! So findet sich auf der Karte eine ‚Gebratene Kikok-Hähnchenbrust an Sherry-Rahmsauce mit Gemüse und Steinpilzgnocchi‘ oder ‚Ceviche von der Bernsteinmakrele mit Rührberger Kürbis‘, bei der die kulinarische Brücke von Südamerika bis auf den Rührberg geschlagen wird. Zum süßen Abschluss darf es dann auch eine Panna cotta im Weck Glas mit Rührberger Zwetschgen und Vanilleeis sein.

Auf der Karte, die durch eine sorgfältig ausgewählte Weinkarte begleitet wird, finden sich aber auch Klassiker, wie Wiener Schnitzel, Cordon bleu oder Züricher Geschnetzeltes vom Kalb mit Champignon-Rahmsauce und Spätzle. Fester Bestandteil der Karte ist das Menü-Chateau (ab zwei Personen), das um ein Chateaubriand herum komponiert wird, zum einen an einer Sherry-Rahmsauce mit Gemüse und Steinpilzgnocchi oder als ‚Café de Paris‘ mit Gemüse und Pommes frites. Felix Düster ist der aromatische und zarte Genuss wichtig, dies erlangt er vor allem durch die Sous-vide – Zubereitung des Fleisches. Das Vakuumgaren stellt ihm eine hohe und konstante Qualität des zubereiteten Fleisches sicher.

Und wer einen festlichen Anlass mit Speisen aus dem Rührberger Hof zu einem besonderen Anlass werden lassen will, der verlässt sich auf den Catering-Service, bei dem ab zehn Personen auch Menüs angeboten werden. Der Gast stellt dabei ein Menü nach seinen Wünschen individuell zusammen oder wählt aus der Karte aus.

## Rührberger Hof

Gastgeber Familie Düster  
Restaurant- und Hotelleitung  
Felix und Christoph Düster  
Küchenchef Felix Düster  
Inzlinger Straße 1 · 79639 Grenzach-Wyhlen  
+49 7624 91610 · www.ruehrberghof.com

19 Zimmer

Ruhetag  
Montag und Dienstag  
Guide Michelin Bib Gourmand,  
Schlemmer-Atlas,  
Südland Köche

Ruhe und Behaglichkeit strahlt der geschichtsträchtige Landgasthof aus, der sich mehr als 100 Jahre im Familienbesitz befindet. Unübersehbar ist der markante Eingang mit den Initialen RH, der nach einem grundlegenden Umbau modern gestaltet wurde. Im Inneren wirken das helle Holz und eine klare Farbgebung, die sich bis zur Terrasse und in den Wintergarten hinein erstrecken und dadurch eine moderne, stilvolle Atmosphäre ausstrahlen. Für die Gäste stehen große Zimmer und Suiten mit unvergleichlicher Aussicht bis zu den Schweizer Alpen zur Verfügung.



3-Gang-Menü im November 2022  
Rindercarpaccio, gehobelter Herbsttrüffel, karamellierte Feige  
Entenbrust, Rotkraut, Preiselbeerjus, Nussbutterpüree, Haselnüsse  
Lauwarmer Schokoladen-Brownie, Birnenragout



# DREI WECHSELNDE MENÜS VON VATER UND SOHN

Hans-Dieter und Matthias Walser kreieren mit Traditionsgerichten und exotischen Zutaten ihre Menüs



Seit 2015 ergänzen sich Vater und Sohn Walser in der Küche bei der Zusammenstellung und in der Abfolge ihrer Menüs. Senior Hans-Dieter Walser ist der absolute Saucenspezialist und achtet auf die sorgfältige Zubereitung traditioneller Gerichte, während sein Sohn, Matthias Walser, die badischen Spezialitäten gerne mit kulinarischen Ideen, die er auf seinen beruflichen Stationen gesammelt hat, verfeinert. Alle zwei bis drei Wochen legen sie saisonal bedingt eine neue Speisekarte auf. Immer ein Fleisch- und ein Fischmenü und natürlich immer auch ein vegetarisches Menü.

Stammgäste, vor allem auch aus der nahen Schweiz, kehren in Walsers Restaurant gerne ein, wissen sie doch um die sehr gute und schmackhafte Zubereitung der badischen Spezialitäten und deren Darbietung als Tellergericht oder in der Abfolge eines Menüs zu schätzen. Cordon bleu oder Kalbsbäckle sowie eine herbstliche Kartoffelsuppe mit Wintertrüffel sind wahre Renner. Bei der Suppe lässt sich sehr gut illustrieren, was gemeint ist, wenn Matthias Walser sagt: „Wir setzen die klassische Küche einfach gut um.“ Ein vermeintlich bekanntes Geschmacksbild wird durch eine Zutat zu einem besonderen Gaumenerlebnis. Matthias Walser verweist auf die Partner aus der Region, die die dazu erforderlichen Zutaten liefern, bzw. bei denen sein Vater sie beim täglichen Einkauf holt. Deshalb gibt es auf der Karte auch eine stetig wechselnde Tagesempfehlung.

Ein gutes Menü braucht, nach Meinung von Matthias Walser, eine stimmige Abfolge. Wichtig für ihn ist ein leichter Einstieg, der zudem Appetit auf den Hauptgang machen soll.

Gibt es im Hauptgang einen Rehpfeffer, der ja etwas ‚deftiger‘ ausfallen kann, muss im Dessert ein leichter ‚Gegenspieler‘ vorgesehen werden. „Meist haben mein Vater und ich eine Idee zu einem jahreszeitlich bedingten Gericht und einem Menü im Kopf, das wir dann klassisch umsetzen und eben mit einem besonderen Pfiff versehen.“

Begeistert von der Küchenkunst in der Kochcrew ist Souschef Richie Rau, der 2016 hier seine Lehre absolvierte und dem es besonders imponiert, dass Tiere im Ganzen gekauft, zerlegt und die Gerichte mit feinen Aromen auch für das Auge schön angerichtet werden. Er profitiert gleichermaßen von den Kochkünsten von Vater und Sohn Walser. Matthias Walser teilt seine Erfahrungen im Freiburger Colombi Hotel, in London oder in den USA, die er dort bei Hans Röckenwagner machen konnte, gerne mit Richie Rau.

Die Walsers bleiben nicht stehen, unablässig wird in die Ausstattung von Hotel und Restaurant investiert. Für den Glanz im Restaurant sorgt Mutter Susi Walser nicht nur täglich mit frischem Blumenschmuck. Das Hotelmanagement leitet Tochter Lisa, die ebenfalls im Hotel Colombi lernte, auf der MS Europa und in Berlin tätig war und wie ihr Bruder Matthias seit 2015 wieder im elterlichen Betrieb arbeitet.

Matthias Walser übriges betreibt mit seinem Schwager, Mark Altbürger, seit 2017 die Tagesbar „Emma“ in Binzen, die durch das Café „Lotta“ ergänzt wurde. Beide sind über Emma-Catering auch Partner des SC Freiburg und kochen bei dessen Heimspielen.

*(siehe dazu in diesem Magazin: In der 1. Mannschaft des SC Freiburg – Matthias Walser als Koch aufgestellt).*

**Walsers Landhotel & Restaurant**  
Gastgeber Susi und Hans-Dieter Walser  
Küchenchef Matthias Walser  
Bahnhofstraße 34  
79588 Efringen-Kirchen  
+49 7628 8055244  
www.walsers-hotel.de

23 Zimmer (9 im Haupthaus und  
14 in Walsers Zweites Hotel)  
Ruhetag Mittwoch und  
Donnerstag mittags bis 17 Uhr

Guide Michelin 1 Teller / 2 Bestecke,  
Südland Köche

Zwei Häuser tragen im renommierten Weinort Efringen-Kirchen den Namen der Familie Walser: Das altehrwürdige und imposante Gebäude, in dem das Restaurant untergebracht ist, und in fußläufiger Nachbarschaft, das modern gestaltete Hotel. Das Restaurant verströmt eine wohlige Gastlichkeit, ein weiterer Raum empfängt mit lichtdurchflutetem Interieur und hohen Fenstern mit Blick in die Gartenwirtschaft, die bei schönem Wetter lockt.



3-Gang-Menü im Oktober 2022  
Kutteln an Safran mit gebratenem Zander  
Damwild-Rücken mit Wirsing und Rotweinschalotten in zwei  
Variationen mit Pommes à la Dauphine oder mit Kartoffelstampf  
Zimtparfait mit eingelegten Zwetschgen

# JEDES MENÜ INDIVIDUELL NACH DEM GESCHMACK DES GASTES

Martin Krause verführt mit einer Speisekarte, aus der sich im Handumdrehen Mehr-Gang-Menüs zusammenfügen



Als Feinschmecker kann man gar nicht anders als ein Menü zu bestellen, wenn auch gar keines auf der Karte steht. Doch alleine schon die Vorspeisen verführen: Kutteln an Safran mit gebratenem Zander oder Tagliata vom Rehrücken auf Wirsing und Heidelbeerjus – danach ein geschnetztes Kalbfleisch Züricher Art oder ein Wildgericht aus der heimischen Jagd oder ein vegetarisches Gericht mit frischem Gemüse? Martin Krause stellt im Handumdrehen jedem Gast ein Menü nach seinen Wünschen zusammen. „Wir sind da ganz flexibel“, verspricht er, „ganz nach dem Geschmack des Gastes.“

Der Gast ist rundum begeistert und beglückt, wenn er badische Klassiker auf der Karte findet, die mit fremden Gewürzen einen besonderen Pfiff versprechen. Die Speisekarte, die alle vier Wochen neu geschrieben wird, weiß Gourmets mit exotischen Kochkniffen an traditionellen Markgräfler Klassikern zu überraschen. Zusätzlich finden sich auf der Speisekarte immer wieder neue Vegi-Gerichte wie Tagliatelle mit Peperonate und Burrata. Zu der klassischen Speisekarte bietet der Rebstock täglich eine neugeschriebene Tageskarte mit vorneweg immer einem Beilagen-Salat oder einer Suppe. Ein besonderes Angebot rankt sich um die hauseigenen Trüffel. Unter 570 gepflanzten Eichen- und Hainbuchenbäumen wird seit Jahren ein wertvoller Burgundertrüffel angebaut. Martin Krause hat dadurch das umstrittene Trüffel-Öl aus der Küche verbannt und benutzt heute seine selbst hergestellte Trüffel-Butter von den eigenen Trüffeln. Wer eine hausgemachte Linguine mit Markgräfler Herbsttrüffel bestellt, bekommt von Martin Krause die Trüffel großzügig auf den Teller gehobelt.

Wild aus heimischer Jagd - denn Martin Krause ist auch Jäger - oder Fleisch aus ‚Schlachtung mit Achtung‘ bilden das fleischliche Gerüst, das mit Produkten örtlicher Lieferanten mit Brot, Obst und Gemüse ergänzt wird. „Wir finden im Markgräflerland einen reich gedeckten Tisch vor“, meint Martin Krause, der im legendären Basler Trois Rois seine Ausbildung absolvierte, auf der Bühlerhöhe arbeitete und im Kempinski in St. Moritz. In Zürich konnte er dann noch eine Sommelier-Ausbildung anschließen, die sich in einer umfangreichen Weinkarte spiegelt. Sie weist auffallend wenige Weine aus dem Ausland auf, dafür aber die gesamte Bandbreite Markgräfler Weine! Im Gewölbekeller des Rebstock lagern einige Holzfässer des im Jahre 2000 gegründeten Weinguts Dirk Brenneisen. Eine wahre Win-win-Geschichte, genauso wie die der kleinwüchsigen Quessantschafe, die ein halbes Jahr in der Trüffelanlage und ein halbes Jahr im Weinberg hilfreich tätig sind!

So wie ein Rebstock ein Organismus ist, der einem natürlichen Kreislauf folgt, so entwickelte sich der Landgasthof Rebstock zu einem lebendigen und durchdachten Organismus, in dem alle entscheidenden Faktoren ineinandergreifen. Auf den ersten Blick nicht sichtbar ist der optimierte Energieverbrauch durch den Anbau von Miscanthus für die Heizung und das Warmwasser sowie die Verarbeitung von Holz zu Hackschnitzeln. „Wir sind zu 98 % Co2-neutral – für die restlichen 2 % ist der Diesel für unsere Traktoren verantwortlich“, schmunzelt Martin Krause und verschwindet in der Küche, um das Dessert, ein Zimtparfait mit eingelegten Zwetschgen, zu servieren.

## Landgasthof Rebstock

Gastgeber Familie Krause  
Küchenchef Dieter und Martin Krause  
Kandernerstraße 21  
79588 Egringen-Kirchen / Egringen  
+49 7628 90370  
www.rebstock-egringen.de

11 Zimmer

Ruhetag Montag und Dienstag

Südland Köche

Der Landgasthof verspricht in der siebten Generation den Charme traditioneller Gastlichkeit, wie er dem Markgräflerland eigen ist. Die wuchtigen und stabilen Außenmauern stehen für ein solides Fundament, das sich im Innern mit dem Kachelofen im Gastraum fortsetzt und ein stilvolles Flair verbreitet. Solide und geschmackvoll laden zwei helle Gasträume ein, eine Gartenterrasse mit Wintergarten und der historische Gewölbekeller, der für kleinere Gesellschaften oder Weinproben öffnet.



3-Gang-Menü im Oktober 2022  
Ochsenmaulsülze mit Senfvinaigrette und Salat  
Coq au Vin (Hähnchenkeule und gebratene Brust) an Spätburgunder Rotwein vom Weingut Behringer mit Schmorgemüse und Rosmarinkartoffeln  
Zwetschgenkompott mit Butterstreuseln gebacken und Rahmeis

# GEKRÖNTER GESCHMACK NICHT NUR IM KRONE MENÜ

Sascha Kölsch serviert die Lebensmittel der Region in seinem Regional Menü und auch in seinem Vegan Menü



„Mindful eating“, das heißt „achtsam essen mit Körper, Herz und Verstand“, schreibt Sascha Kölsch vorneweg in seiner Speisekarte und schreibt ebenso achtsam mit Herz und Verstand seine Menükarten. Drei Menüs bietet er immer zur Auswahl. Der Gast ist gut beraten, wenn er sich für eines der Angebote entscheidet. „Klar“, lacht der engagierte Küchenchef, „für den Gast ist es auf jeden Fall günstiger und wir können uns in der Küche voll und ganz auf die verschiedenen Gänge der Menüs einstellen.“ Und garantiert bieten die Menüs der Krone immer das Feinste der Lebensmittel, die die Bauern und Züchter aus dem Dreiländereck frisch in seine Küche geliefert haben.

Die Markgräflerstraße windet sich kurvig durch Britzingen. An einer dieser Kurven steht das Gasthaus zur Krone und daneben ein markanter achteckiger Laufbrunnen. Sascha Kölsch hat in seinem Leben und in seiner Ausbildung zum Koch auch schon mehrere Kehren erfolgreich nehmen können. Als gebürtiger Hesse kam er nach seiner Ausbildung ins Hotel Bareiss, wo er mehr als fünf Jahre in einer großen Brigade die gehobene Küche kennenlernte. Stationen in Badenweiler und Müllheim (Relais & Châteaux Hotel Schwarzmatt, Grandhotel Römerbad, Circo Loco) folgten, anschließend mehrere erfolgreiche Jahre in der gepachteten Krone in Bad Krozingen-Biengen. Das Einzige, was dort fehlte, waren Zimmer, sodass man sich auf die Suche nach einem Gasthaus mit kleinem Hotelbetrieb machte. Nadine Werner, die aus einem gastronomischen Betrieb stammt, im Lamm in Mittellal ihre Ausbildung absolvierte und in Frankreich sowie England arbeitete, kümmert sich nun fürsorglich und herzlich auch um

die Hotelgäste. Beginn die Kochkarriere von Sascha Kölsch umgeben von einer großen Küchenbrigade im Bareiss, so entwickelte er sich zu einem organisierten Solisten in seiner Küche. Alleine und auf sich gestellt, kocht er, was ihm die Region bietet, und variiert badische Klassiker nach seinem Geschmacksempfinden. „Es muss einfach richtig gut und vor allem authentisch schmecken. Das Auge isst bekanntlich mit, doch nur um der Optik willen, kreierte ich keinen Teller mit unnützem Zierrat.“ Die Tellerarrangements sind schnörkellos, klar und zielgerichtet auf das angekündigte Gericht. Die besten Ideen und Inspirationen kommen Sascha Kölsch beim Kochen, wenn er klassische Grundrezepte durch Einsatz einer Geschmackskomponente variieren kann. Eine hilfreiche Begleitung sind ihm die Weine der Eigentümerfamilie Behringer und ihres renommierten Weinguts. In der Regel schreibt der Patron alle sechs Wochen einen neue Menükarte. Bei allen Menüs ist eine bodenständige, regionale Küche Grundlage. Geschmacklich sollte immer etwas Dominantes vorherrschen, aber in einer Weise, dass es die anderen Komponenten nicht begräbt! „Es muss einfach alles gut zusammenpassen und aufeinander abgestimmt sein und insgesamt einen heimeligen Gesamteindruck ergeben.“

Ein wahrer Renner ist das Zehnteile-Menü geworden, das in unregelmäßigen Abständen angeboten wird. Es fügt sich aus zehn kleinen Gängen und begleitenden Weinen, doch für dieses Menü sind Voranmeldungen nötig. Dagegen bietet Sascha Kölsch viele seiner Gerichte an sieben Tage die Woche rund um die Uhr in seinen Verkaufsautomaten an, siehe dazu in diesem Magazin: „Die Kronomaten – ein WECKglas-Automat mit besonderem Inhalt“.

## Gasthaus zur Krone

Gastgeber Familie Kölsch-Werner  
Küchenchef Sascha Kölsch  
Markgräfler Straße 32  
79379 Müllheim-Britzingen  
+49 7631 2046  
www.krone-britzingen.de

13 Zimmer

Ruhetag  
Montag und Dienstag

Südland Köche

Das Gasthaus zur Krone ist wahrlich als straßenbildbestimmend zu bezeichnen. Der schmiedeeiserne Wirtshausausleger mit einer Krone über der Eingangstreppe erweckt sogleich ein Willkommensgefühl. Nadine Werner im Service und Sascha Kölsch in der Küche verwöhnen mit ihrem ehrlichen, unprätentiösen Geschmack, der sich auch in den zahlreichen Renovierungen der Außenterrasse und vor allem im Innern der Gasträume widerspiegelt.



3-Gang-Menü im November 2022  
Entenbrust gebraten, Sellerie-Apfelsalat, Cranberry  
Gebackener Hokkaido, Safrangrieß, Kernkaramell mit Chili und Kaffee  
Gebrannter Camembert, Balsamicozwiebeln, Thymiancrumble

# REGIONALE MENÜS - MANCHMAL MIT „FRECHEN“ ZUTATEN

Christian Bischoff ist ein überzeugter Slow Food Koch und überrascht Gourmets mit ausgefallenen Kniffen



Jahreszeitlich bedingt wird im Restaurant Hebel eine Menü-Karte alle drei Monate neu geschrieben. Business- oder Tagungsgäste aus aller Welt - oder Gäste, die nicht nur eines der reichhaltigen Arrangement-Programme buchen - schätzen die Entdeckungen der regionalen Küche des Dreiländerecks und lassen sich gerne mit exotischen Zutaten von Christian Bischoff verführen. Als überzeugter Regionalkoch und Gourmet mit internationaler Erfahrung ist er der perfekte Küchenchef in dem Stadthotel, der weiß, wie man regionale Lebensmittel mit fremdländischen Zutaten und raffinierten Kniffen verfeinert.

Die Menü-Karte im Monat November ist aus mehreren Vorspeisen und einer Rahmsuppe vom Winterkürbis zusammengesetzt. Bei den vier Vorspeisen hat der Gast unter anderem die Wahl zwischen einem Badischen Feldsalat mit Speck und Käselaugen oder Zweierlei Lachs mit Wakame und Zitronenmayonnaise. Die Wahl zwischen zwei Fisch- oder vier Fleischgängen und ebenso vielen vegetarischen Gerichten fällt Feinschmeckern nicht leicht. Verführerisch lockt der Färöer Stundenlachs in fernere Gefilde, erweckt das Geschmorte Bäckle vom Weiderind, in einem Rioja-Jus, heimatische Gefühle. Christian Bischoff wurde vom visionären Gründer der Freiburger Solarfabrik Georg Salvamoser auch in seiner Küchenkunst geprägt. In dem ursprünglich von ihm als Kantine geführten Lokal in der futuristisch konzipierten Solarfabrik, war man vom Slow Food Gedanken und der Überzeugung von fairen, qualitativ hochwertigen und lokal produzierten biologischen Lebensmitteln durchdrungen. Dieser Philosophie ist er treu geblieben.

Der Familie Gessler ist mit der Familie Bischoff schon jahrelang freundschaftlich verbunden, so wunderte es nicht, als René und Johannes Gessler bei der Besetzung eines Küchenchefs im Hotel Stadt Lörrach an Christian Bischoff dachten. Er kann hier seinen Crossover-Ideen freien Lauf lassen: „Ich koche gerne was Freches, aber so, dass der Gast mit dem angesagten Gericht noch etwas anfangen kann.“ Dabei ist die geschriebene Karte nicht in Beton gegossen, denn der Küchenchef höchstpersönlich ist die Karte am Tisch. Christian Bischoff verlässt gerne seine Küche und will seinen Gästen im Restaurant immer noch ein zusätzliches Angebot anbieten. „Man sollte dem Gast die Möglichkeit geben, dass sich ein Menü im Laufe einer Mahlzeit entwickeln kann“, gibt sich Christian Bischoff überzeugt. So bekam er vor Kurzem ein halbes Black Angus Rind, das klassisch von ‚nose to tail‘ verarbeitet wurde - selbst die Sehnen wurden gekocht und zu einer gelatineartigen Delikatesse, wie man sie in der italienischen Küche als nervetti cotti kennt, serviert.

Die schon legendären Brunch-Einladungen von Christian Bischoff spiegeln im Rhythmus der Jahreszeiten die regionalen Marktangebote. Zusätzlich lädt er von Mai bis September immer donnerstags zu einem Barbecue im Innenhof. Zu zweistündigen Kriminal-Dinners serviert Bischoff stets ein Drei-Gang-Menü. Zu den Festtagen am 2. Weihnachtsfeiertag und am Ostermontag lockt ein ausgiebiger Brunch und auch die erstmalig veranstaltete „Höchste Weinprobe Badens“ im 20. Stock des Hotels zusammen mit Kochkollegen und renommierten Markgräfler Weingütern soll als besondere Genießer-Party eine regelmäßige Fortsetzung finden.

## Restaurant Hebel

Gastgeber René und Johannes Gessler /  
GC Hospitality GmbH  
Küchenchef Christian Bischoff  
Belchenstraße 19a  
79539 Lörrach  
+49 7621 592040  
www.hotel-stadt-loerrach.com

178 Zimmer und das  
angeschlossene Boardinghaus  
mit 38 Studios und 7 Appartements

Ruhetag Sonntag und Montag

Südland Köche

Das Hotel Stadt Lörrach gehört mit seinen 63 Metern Höhe zu den höchsten Gebäuden in Lörrach, mit seinem Komfort und den Küchenkünsten von Christian Bischoff ist es im wahrsten Sinne überragend. In dem geschmackvoll stylish eingerichteten Restaurant findet man eine ebenso spannende Küche, die Christian Bischoff als gelungene Mischung aus Cross-over und regionalen Gerichten bezeichnet. Auch auf der einladenden Terrasse lässt es sich gut verweilen und nach dem Essen in der Smokers Lounge entspannt eine Zigarre genießen.



3-Gang-Menü im Oktober 2022  
Geflämmerter Fjordlachs mit süßsaurem Kürbis,  
Buchenpilzen, Umamisud  
Rücken und Tafelspitz vom Hinterwälder Rind,  
Spätburgunder-Jus, glacierter Apfel, Pfifferlinge, Selleriecrème  
Schwarzwälder Kirsch 2022



# „BRUTAL REGIONAL“ – VERFEINERT AUF HÖCHSTEM NIVEAU

## Maximilian Grether liebt das Spiel mit Aromen und Texturen

Alle sechs bis acht Wochen kreiert Maximilian Grether zwei neue Menüs. Neben zahlreichen À-la-carte-Gerichten, bei denen auch Vegetarier und Veganer fündig werden, zeichnet sich die Speisekarte durch ein der Jahreszeit entsprechendes Drei-Gang-Menü aus, das im Herbst mit Wild aus heimischer Jagd oder regionalem Hinterwälder Rind komponiert ist. Im Fünf-Gang-Menü, das den Titel ‚Kulinarischer Ausflug‘ trägt, stellt Maximilian Grether seine von vielfältigen Einflüssen geprägte Kochkunst auf höchstem Niveau unter Beweis.

Vielleicht mag es von den Gästen etwas Mut erfordern, ausgetretene Pfade zu verlassen und sich auf neue Geschmacks-kreationen einzulassen, aber Genießer sollten sich die kulinarischen Ausflüge in Grethers Menü, wie geflammtem Fjordlachs mit Buchenpilzen und eingelegtem Kürbis oder Adlerfisch mit ‚beurre cancalaise‘ auf keinen Fall entgehen lassen. Wer das volle Geschmackserlebnis genießen will, bestellt zum Fünf-Gang-Menü die passenden Weine, ausgesucht von Maximilian Grethers Partnerin und Sommelière, Christine Jasiak.

„Ich brauche ein gutes Grundprodukt von lokalen Produzenten, dann kann ich damit fantasievoll komponieren“, freut sich Maximilian Grether über die Bauern und Züchter seiner Heimat. Zusammen mit seinem Vater, Jürgen Grether, einem Azubi und vier Köchen bildet er ein harmonisches Gespann. Die geschnetzelte Kalbsleber verfeinern sie mit einer Balsamicosauce, oder den klassischen Rehrücken mit einge- weckten Mirabellen. „Brutal regional“ bedeutet für den Küchenchef: konsequent regional auf höchstem Niveau! Zehn Jahre lang war Maximilian Grether, nach seiner Ausbildung im



Spielweg im Münstertal, in verschiedenen Sterne-Häusern in England, den USA und bei Christian Bau in Perl-Nening, wo er als Souschef lernte, japanische Einflüsse in seine Kochkunst zu integrieren. Heute findet man in seinen Gerichten die von den verschiedenen Reisetationen geprägten Inspirationen, wobei die Basis nach wie vor die klassisch badisch-französische Küche ist. Bei der Menügestaltung achtet er darauf, dass die einzelnen Gänge eine geschmackliche Steigerung aufweisen und die Geschmackskomponenten Süß und Sauer harmonisch vereinen. Im Herbst und Winter dominieren kräftigere, erdigere Aromen, die den Gast in andere Sinnesdimensionen entführen, als die Frühlingsmenüs. Um seinen Gerichten den passenden Rahmen zu verleihen, hat Grether extra Teller entworfen, die in einer Keramikwerkstatt in Kandern hergestellt werden.

In der Sennhütte, die einst ein landwirtschaftlicher Konsumverein als Käseerei gründete, wurde 1898 eine Gastwirtschaft eingerichtet und ab 1918 von Maximilian Grethers Ururgoßeltern geführt. Seit über 100 Jahren ist die Sennhütte im Familienbesitz – mit Charlotte und Valentin wächst schon die nächste Generation heran.

Nach Fjordlachs und Rehrücken, oder Flädlesuppe und Tafel-spitz, verführt als Dessert das neuinterpretierte Schwarzwälder Kirsch 2022, oder Sennhüttenwirts Kirschwasserbömbli. Ein hausgemachtes Parfait mit selbst gebranntem Kirschwasser. Das Kirschwasser, der Kräuterschnaps sowie Mirabellen- und Zwetschgenwasser werden von Maximilian und Jürgen Grether selbst gebrannt. – Vielleicht ein Grund mehr den Aufenthalt in einem der stilvoll eingerichteten Zimmer etwas zu verlängern und die traumhaft romantische Umgebung der Sennhütte etwas länger zu genießen.

### Hotel Restaurant Sennhütte

Gastgeber Familie Grether  
Küchenchef Maximilian Grether  
Schwand 14  
79692 Kleines Wiesental  
+49 7629 91020  
www.sennhuetten.com

12 Zimmer  
Ruhetag Montag und Dienstag  
Guide Michelin Bib Gourmand  
und 2 Bestecke,  
Varta-Führer 2 Diamanten,  
Partnerbetrieb Biosphärengebiet Schwarzwald, Naturparkwirt, Südland Köche

Man kann kaum glauben, dass auf dem Hochplateau der sich immer höher windenden, waldumsäumten Straße ein derart ‚ausgezeichnetes‘ Restaurant wartet: das Restaurant Hotel Sennhütte. Die idyllische Terrasse unter dem schattenspendenden Kastanienbaum führt zum Eingang in die gemütlichen Gasträume, die sich wie die Hotelzimmer durch ihre geschmackvolle Einrichtung und Geräumigkeit auszeichnen. In den lichtdurchfluteten Räumlichkeiten kontrastiert heimisches Holz mit sorgfältig ausgewählten Farben. Das Wort ‚Hütte‘ im Hotelnamen führt zweifellos in die Irre!



4 Gerichte aus dem 5-Gang-Menü im November 2022

Gruß aus der Küche

Vorspeise: Essenz aus dem Wald / Reh / Pilze / Beeren (Bildnachweis: team tietge, Dimitri Dell)

Hauptgang: Zweierlei vom Milchkalb / Sellerie / Kürbis (Bildnachweis: team tietge, Dimitri Dell)

Nachspeise: Vegane Schokoladentarte / Avocado / Waldbeersorbet (Bildnachweis: team tietge, Dimitri Dell)

# ZWEI MENÜS – UND IMMER EINES GARANTIERT VEGAN!

Volker Hupfer beweist seine Liebe zu Schwarzwälder Produkten in jedem Gericht – auch in seinem veganen Menü

Volker Hupfer steht mit voller Überzeugung zum Hochschwarzwald und den heimischen Produkten: Vom Weißtannenholz beim Ausbau bis zum Hinterwälder-Fleisch auf dem Teller. Mit Hinterwälder Rind, heimischen Wild oder Schwarzwälder Bachforelle bietet er täglich ein 5-Gang-Menü, zusätzlich nicht nur für Vegetarier, sondern auch Veganer, ein ebenso wertiges Vegan-Menü in fünf Gängen. Damit beweist Hupfer sein Entgegenkommen der wachsenden Anzahl an Vegetariern. „Wenn ich dann schon ein vegetarisches Menü anbiete, kann ich es auch gleich vegan zubereiten“, zeigt er seine Gastfreundschaft.

Grüner Michelin-Stern hin oder her. „Wir sind eine Dorfwirtschaft und wollen das auch sein!“, sagt Volker Hupfer, und bleibt dabei auch weiterhin ein herzhaftes Vesper für hungrige Wanderleute anzubieten. Doch, ohne Zweifel, kommen in den kleinen Flecken Herrenschwand die meisten Gäste wegen seiner Kochkunst. Zu den vier Dutzend deutschlandweit ausgezeichneten Restaurants mit einem grünen Michelin-Stern zählt derWaldfrieden. Eine durchdachte Nachhaltigkeit und die Zubereitung regionaler Produkte sind die Grundlage der verdienten Auszeichnung. Die Familie Hupfer ist ein Garant für jahrelanges, konsequentes Handeln. Schon Volker Hupfers Mutter, Irmgard Hupfer, war 1999 Gründungsmitglied der Naturparkwirts Südschwarzwald. Die Klassifizierung zum Naturparkhotel mit EMAS-Zertifizierung folgte vor zehn Jahren. Nach Lehr- und Wanderjahren, im In- und Ausland, kam Volker Hupfer wieder nach Hause. Bei seinem Aufenthalt in Heidelberg legte er nicht nur erfolgreich seinen Abschluss zum Küchenmeister ab; dort lernte er auch seine Frau Dorothee



Bildnachweis: team tietge, Dimitri Dell

kennen. Sie engagierte sich in der Konzeption des spaHauses und leitet heute kompetent und mit Empathie den Spa- und Wellnessbereich.

Auf der Speisekarte beweisen nach wie vor alle Gerichte die saisonale und regionale Ausrichtung des Küchenchefs. Das gilt auch für die beiden Fünf-Gang-Menüs, die mit wechselnden Zutaten angeboten werden. Das eine Menü besteht aus Fleisch, z.B. Hinterwälder Rind (das auf den Höhen von Herrenschwand gras) oder Wild (aus den umliegenden Wäldern) und einem Fischgang, wie einem Saibling (aus heimischem Süßwasser). Das zweite Menü wird immer vegan gekocht. „Den Zwischenschritt einer vegetarischen Küche haben wir einfach übersprungen, jeder Gast kann zudem die Gänge aus den Menüs kombinieren, was sehr gut ankommt“, stellt Volker Hupfer die Gastfreundschaft in den Vordergrund. Je nach Verfügbarkeit heimischer Produkte wechseln die Gerichte. Bringt ein Jäger ein Reh in die Küche, ändert Hupfer die Karte. „Dann überlege ich mir sofort, was gibt’s gerade an heimischen Pilzen, was kann man idealerweise mit dem Wild kombinieren?“ Dabei kocht er so, wie es schon seine Oma Hilde Flum getan hatte. Doch er ist ein Koch der „Next-Generation“ und verfeinert die traditionellen Rezepte hin und wieder mit fremdländischen Aromen, die er in den internationalen, gehobenen Küchen selbst kennengelernt hat. Wichtig ist ihm dabei, dass der grundlegende Geschmack des Produkts erhalten bleibt. Ebenso selbstverständlich ist Volker Hupfer, dass seine Küche leicht daherkommt – ein Anspruch, der bis zum Weißen Schokoladenparfait oder einer Käseauswahl aus der CäsChuchi Gersbach zu erhalten gilt!

## derWaldfrieden

Gastgeber Familie Hupfer  
Küchenchef Volker Hupfer  
Dorfstraße 8  
79674 Todtnau-Herrenschwand  
+49 7674 920930  
www.derwaldfrieden.de

15 Zimmer im StammHaus, 10 Suiten im spaHaus  
Ruhetag Montag und Dienstag  
Guide MICHELIN Bib Gourmand & Grüner Stern,  
Gault Millau, Slow Food, Naturparkwirt & Hotel,  
Aral Schlemmer Atlas 2,5 Kochlöffel,  
Varta 1 Diamant,  
EMAS, Südländ Köche

Nahe beieinander stehen die wenigen Häuser um die kleine Dorfkapelle in Herrenschwand, das knapp über 100 Seelen zählt. Der Innenausbau des 1889 erbauten Stammhauses erfolgte in den letzten Jahren in moderner Anmutung – Tradition und Moderne vermählen sich ebenso in Volker Hupfers Küchenkunst wie in der modernen Architektur. Nur einen Steinwurf entfernt steht das beeindruckende spaHaus in nachhaltiger Holzbauweise errichtet, das bisher mit mehreren Architekturpreisen ausgezeichnet wurde.



4 Gänge aus dem 5-Gang-Menü im November 2022  
Gebeiztes Saiblingsfilet / Getrüffelter Kohlrabi-Salat / Zitronen-Crème fraîche / Kaviar / Haselnuss  
Gebackenes Landei / Trüffelblattspinat / Jus  
Rücken vom Ühlinger Reh / Kürbis / Petersilienwurzel / Kartoffelkrapfen  
Karamell-Meersalz-Eis / Apfel / Schokolade / Trauben

# REGIONAL IST JEDES MENÜ!

## Daniel Frech hievt mit exotischen Zutaten heimische Lebensmittel auf internationales Niveau

Gourmets fällt die Entscheidung leicht. Drei Menüs stehen immer auf der Speisekarte. Die Vegis bestellen das Vegetarier-Menü mit Ziegenkäse und Tarte vom Hokkaido-Kürbis. Das traditionelle 3-Gang-Klassiker-Menü überzeugt mit Gerichten aus Omas Rezeptsammlung. Doch im Posthorn-Menü bläst Daniel Frech zur Regionalküche mit internationaler Raffinesse. Hier zeigt der Küchenchef, was er in der Sterneküche gelernt hat und mit welchen Kniffen er heimische Küche zu adeln weiß. Mit Miso oder Curry-Kokossauce verfeinert er die Schwarzwälder Forelle, oder mit Tom Kha Gai die Schwarzwälder Ziege.

Pech für den Großherzog Friedrich von Baden. Als dieser 1894 im Gasthof Posthorn in Ühlingen einkehrte, stand Daniel Frech noch nicht in der Küche. Er hat vor genau zehn Jahren, mit seiner Frau Carina, das Traditionshaus übernommen. Gemeinsam haben sie das Gasthaus zu einem schmucken Hotel umgemodelt und vor allem die Küche in die erste Reihe der Schwarzwälder Gourmetrestaurants gehievt. Sein Posthorn-Menü verführt täglich in fünf Gängen, in denen Daniel Frech mit fremdländischen und exotischen Gewürzen heimische Lebensmittel mit neuen Geschmacksnuancen auf internationales Niveau hebt. Im November servierte er im ersten Gang eine gebratene Lachsforelle mit einer Miso-Marinade, im zweiten Gang überraschte er mit einer Portwein-Himbeer-Sauce an einem Ühlinger Schweinbauch. „Ich will kein Chichi und keinen überflüssigen Firlefanz auf unseren Tellern“, sagt er und setzt ein gebackenes und frittiertes Ei auf ein paar grüne Spinatblätter. Dass er den Spinat mit Trüffel verfeinert hat, und unter weißem Trüffelschaum eine Kalbjus versteckt ist, darf der Gast mit freudiger Überraschung schmecken.



Bildnachweis: team tietje, Dimitri Dell

Daniel und Carina Frech sind Eltern von drei Kindern. Ihren ökologischen Grundgedanken und ihre Verantwortung zeigen sie auch als Wirtsleute. Im Mittelpunkt eines jeden Gerichts stehen Lebensmittel aus der Region, am liebsten von Bio-Bauern und aus der heimischen Jagd. „Ich habe mir auch schon überlegt, ob wir uns als Bio-Gasthaus zertifizieren lassen sollen“, sagt der Küchenchef und winkt dann aber ab: „Der Aufwand ist groß, und was ist mit dem Wild aus unserem Wald?“ Schließlich hat die Überzeugung gewonnen: „Unsere Gäste kennen uns und wissen, woher wir unsere Lebensmittel beziehen.“ Wo sonst bekommt man Demeter-Bratwürste? Der Breitwiesenhof steht als Bio-Lieferant aus dem Ort hinter fast jedem Gericht. „Zwischenzeitlich schreiben wir das nicht mehr hinzu“, freut sich Daniel Frech, „unsere Stammgäste kennen längst uns und unsere Lieferanten.“

Eigentlich ist Daniel Frech ein astreiner Slow Food Koch, das beweist er mit jedem Gang, auch mit seinen Desserts. Sie spiegeln meist die Erntefolgen der Obstbauern wieder. Im Herbst überraschte er mit Zitronen-Crumble und Karamell-Meersalz-Eis an einer Apfeltarte. Kniffe der Haute Cuisine, die er auf seinen Stationen der Sterneküchen mitgenommen hat. So geht fürstliche Regionalküche heute, wenn auch das Posthorn als Poststation, wie auch der Großherzog als Regent, längst ausgedient haben. Ohne großes Tamtam, Lametta und internationaler Auszeichnung hat sich das Posthorn mit Daniel und Carina Frech längst still und leise zu einem Gourmetrestaurant der feinsten Schwarzwald-Häuser gemauert.

### Posthorn Hotel Restaurant

Gastgeber Carina und Daniel Frech  
Küchenchef Daniel Frech  
Hauptstraße 12  
79777 Ühlingen  
+49 7743 244  
www.posthorn-uehlingen.de

21 Zimmer

Ruhetag Montag und  
Dienstag bis 18 Uhr

Südland Köche

Stattlich steht das Traditionshaus Posthorn an der Durchgangsstraße. Wer eintritt, findet sich unvermittelt in einem neugestalteten Gastraum, der aber dank Kachelofen und viel Holz seiner zünftigen Vergangenheit treu blieb. Tagsüber lockt ein lichtdurchfluteter Wintergarten, im Sommer die Terrasse. Das Posthorn ist mit Nebenzimmer und Gewölbekeller für jede kulinarische Feier gerüstet. Die Traditionsräume verbinden sich mit moderner Architektur, wie die Traditionsgerichte mit der neuzeitlichen, kreativen Küche.



Verschiedenen Menü-Gänge im November 2022  
Alblinsensalat | Gebratenes Spitzkraut im Strudelteig | Geröstete Schwarzwurst  
Maultaschen gefüllt mit Reh- und Wildschweinfarce | Salbeibutter | Frische Pilze  
Rinderrückensteak | Kartoffelrösti  
Krustenbraten | Steinofenbrotknödel | Bierkraut  
Biozweischgenkompott | Nusseis | Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern

# EINE ZÜNFTIGE BRAUHAUS-KARTE UND EIN REGIONAL-MENÜ

Thomas Zimmermann überrascht  
als Brauhaus-Koch mit gehobenen,  
saisonalen Regional-Menüs

Thomas Zimmermann offeriert jedem Gast täglich seine typische Brauereihaus-Speisekarte, die die Freunde zünftiger Brauereihaus-Küche schätzen. Doch längst weiß auch jeder Gast, im Brauerei Gasthof Waldhaus serviert Zimmermann auch Gerichte der anspruchsvollen, saisonalen Regionalküche, die er in verführerische Menüs einbaut. Es ist kurz vor 10 Uhr, noch herrscht auf den Schwarzwaldhöhen himmlische Ruhe. Der Parkplatz neben dem Brauereigasthof Waldhaus ist leer. Doch es ist die Ruhe vor dem Ansturm und Küchenchef Thomas Zimmermann läuft sich mit seinem Team schon mal warm.

„Der Bus kommt eine Stunde früher“, ruft die Restaurantleiterin in die Küche. Doch Thomas Zimmermann kann so schnell nichts aus der Ruhe bringen: „Ein Bus eine Stunde früher, das ist für uns kein Problem“, winkt er gelassen ab. „Wegen 40 Personen bricht bei uns keine Hektik aus.“ Das ist seiner perfekt organisierten Küche zuzuschreiben. Trotz vieler Gäste schafft die Küche immer ihr gehobenes, anspruchsvolles Niveau zu halten. „Gut kochen kann man auch für hundert Gäste gleichzeitig“, bleibt der Küchenchef cool, „du brauchst halt etwas mehr Manpower in der Küche und vor allem immer beste Lebensmittel.“ Schon eine gute Stunde später wabert ein buntes Gemurmel durch die zünftige Wirtsstube. In der Küche weiß jeder Koch, was er auf seinem Posten zu tun hat. Die Speisekarte steht fest, auch das aktuelle Menü. Eine Vorspeise vorneweg sorgt bei den Gästen schnell für ihr erstes Aha-Erlebnis. Der Spitzkohl im Strudelteig ist in Olivenöl gebraten und wird auf Ablinsen serviert, dazu setzt der Saucier angeröstete Schwarzwurst, eine typische Kreation Zimmermanns, als Topping obenauf. Alternativ serviert die



Küche als Vorspeise auch Maultaschen, die mit einer Farce aus Reh und Wildschwein gefüllt sind. So geht gute, regionale Küche! „Wir nehmen Nachhaltigkeit wirklich ernst“, betont Thomas Zimmermann. Darauf achtet er beim Einkauf der Lebensmittel und der Zutaten für die Gerichte. Die Bio-Kartoffeln kommen von der nahen Schmidle Ranch, seine Eier bezieht er vom Käppelerhof, dessen Hühner gackern in 500 Meter Entfernung auf der grünen Wiese, sie werden von einigen Lamas gegen den Fuchs geschützt. „Wir wollen auch keine langen Transportwege“, sagt er, „und dank unserer Bauern im Südschwarzwald und im Markgräflerland brauchen wir die auch nicht!“ Das zeigt sich auch in seinen Desserts. Exotische Früchte im Winter braucht er nicht. Stattdessen gibt es als Dessert saftige Biozetschgen, die er als Zwetschenröster zu einem Nuss-Eis und einem warmen Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern serviert.

Vermutlich ist an Thomas Zimmermann ein brillanter Bäcker verloren gegangen. Denn das Steinofenbrot, das er mit seinen Gerichten serviert, backt er selbst und ist stolz darauf. „Eine lange Teigführung garantiert, dass manche allergene Substanzen abgebaut werden“, weiß er. Wer so einen dynamischen Betrieb mit Biergarten am Laufen halten muss, braucht gute Mitarbeiter. Die hat sich Zimmermann herangezogen, einen Teil sogar selbst ausgebildet. Unter ihnen ist Zemui Habtemarin. Ein junger Eritreer, der vor einigen Jahren als Geflüchteter nach Deutschland gekommen und im Südschwarzwald gelandet war. Längst ist Zemui infiziert vom Virus des ambitionierten Kochens. „Er ist inzwischen einer meiner wichtigsten Stützen“, freut sich der Küchenchef in diesem Fall ganz besonders und weiß: „Auf Zemui ist immer Verlass!“ – Wie auch als Koch auch Thomas Zimmermann.

## **Brauerei Gasthof Waldhaus**

Gastgeber Martina und Thomas Zimmermann  
Küchenchef Thomas Zimmermann  
Waldhaus 1  
79809 Weilheim-Waldhaus  
+49 7755 1600  
www.gasthofwaldhaus.de

Ruhetag Montag

Schmeck-den Süden 2 Löwen,  
Südland Köche

Zünftig und urig sitzt man in der Gaststube. Im Biergarten lässt es sich von der Münchner Wiesen träumen. Nebenan wird das Brot frisch gebacken und das Bier gebraut.



3-Gang-Wild-Menü im November 2022  
Hirschpastete | Cumberlandsauce | Blattsalate  
Rehschnitzel | Cassis-Sauce | Rotkohl | Preiselbeer-Apfel | Spätzle  
Apfel-Zimt-Küchle | Vanillesauce



# DREI 3-GANG-MENÜS IN JEDER SPEISEKARTE

Sven Michael bietet immer drei verschiedene Menü-Kombinationen mit harmonisch abgestimmten drei Gängen



Für Küchenchef Sven Michael kam das Thema Menüangebote wie gerufen. Wie komponiert man ein Menü? Welche Vorteile bietet ein Menü für den Gast? Im Restaurant des Waldshuter Hof kann der Gast aus dem Vollen schöpfen – oder besser wählen. Auf der Speisekarte finden sich nicht nur drei Angebote, bei denen Wildfreunden, Fischliebhabern und Vegetariern das Wasser im Munde zusammenläuft. Neben diesen saisonalen Kombinationen, die für mehrere Wochen auf der Karte bleiben, gibt es zudem noch ein aktuelles Tagesmenü, das sich Woche für Woche ändert. Genießer, was willst du mehr!

Doch dieses Konzept verfolgt die Küche des Waldshuter Hof noch gar nicht so lange. Gemeinsam mit Hotelier und Gastgeber Daniel Rönnau hat es Sven Michael erst im Sommer 2022 neu entwickelt. „Wir wollten es einfach mal ausprobieren, den Schwerpunkt auf Menüs zu setzen“, sagt der Küchenchef. Für den Gast habe dies gleich mehrere Vorteile. „Die Qual der Wahl ist nicht so groß und er hat zudem noch einen Preisvorteil.“ Hinzu kommt, dass die einzelnen Gerichte schon gut aufeinander abgestimmt sind. „Wenn ich ein Menü zusammenstelle, gehe ich immer vom Hauptgang als zentralem Element aus“, sagt Küchenchef Michael. Drumherum arrangiert er anschließend Vorspeise und Dessert. Sowohl die Aromen als auch die Intensität des Geschmacks sollen für ihn eine gewisse Steigerung erfahren. Beide können sich zum Beispiel bei einer kräftigen Sauce zum Hauptgang voll entfalten. „Die Saucen bereiten wir alle selbst zu“, das ist ihm ganz wichtig. Bester Beweis ist das Wildmenü, das er an diesem Tag vorbereitet hat. Es beginnt mit einer aromatischen Hirschpastete und leichten Blattsalaten als Vorspeise und steigert sich mit

dem Rehschnitzel und Rotkohl an einer kräftigen Wildsauce, um mit einem Apfel-Zimt-Küchle an Vanillesauce duftig auszuklingen. Beim Fischmenü folgt auf Rotgarnelen mit Basilikum-Pesto ein gebratenes Wolfsbarschfilet an Safransauce auf Blattspinat. Daniel Rönnau hat zu den Menüs die passenden Weine ausgesucht. Zu den Rotgarnelen empfiehlt er den Gutedel Sekt brut vom Weingut Ernst.

Doch auch wer ganz auf Fleisch und Fisch verzichten will, kommt bei Sven Michael im Waldshuter Hof auf seine Kosten. Nach einer herbstlichen Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen lässt er ihnen einen Wirsingwickel gefüllt mit hausgemachtem Rotkraut servieren. Die Mousse au Chocolat mit Zwetschgensorbet als Dessert wissen sie sicher auch zu schätzen.

Die drei Hauptmenüs stellt Sven Michael etwa mit der Saison alle zwei, drei Monate neu zusammen. Doch auch das Wochenmenü, das den Hotelgästen am Abend serviert wird, kann sich sehen lassen. Es bietet neben einer deftig geschmorten Lammkeule ein leichtes Doradenfilet an Weißweinsauce zur Auswahl.

Ein Menü hat für den Küchenchef auch noch aus einer ganz anderen Perspektive einen Pluspunkt. Der Genuss des Gastes soll nicht durch eine wachsende Ungeduld am gedeckten Tisch beeinträchtigt werden. „Es ist für alle Beteiligten viel entspannter, wenn wir relativ schnell eine Vorspeise servieren können“, sagt Sven Michael. „Damit kann man das Tempo rausnehmen und mit mehr Ruhe für eine Entschleunigung sorgen.“ Selbst die Laufkundschaft, wie er es nennt, wird dies der Küche danken. Schließlich bietet das traditionsreiche Haus mit seiner gastlichen Atmosphäre die beste Gelegenheit, sich zurückzulehnen und seinen Gaumen zu verwöhnen.

## Restaurant-Hotel Waldshuter Hof

Gastgeber Daniel Rönnau  
Küchenchef Sven Michael  
Kaiserstraße 56  
79761 Waldshut-Tiengen  
+49 7751 87510  
www.waldshuter-hof.de

23 Zimmer

Ruhetag Sonntag und Montag

Südland Köche

Für die Waldshuter ist das Restaurant des Waldshuter Hof die gute Stube. Mitten in der Altstadt bietet das Traditionslokal gemütliche, historische Ecken und im neugestalteten, lichtdurchfluteten Restaurant ein modernes Ambiente. Bei schönem Wetter sitzen die Gäste vor dem Haus in der Fußgängerzone und genießen das kleinstädtische Leben in ihrer geschichtsträchtigen Altstadt.



Eine köstliche Fundgrube in allen Gängen  
Knusprige Florentiner  
Albertle mit Schokoladenüberzug  
Trüffel aus eigener Herstellung

# CANAPÉS, GEBÄCK, PETITS FOURS – UND NATÜRLICH TORTEN

Timo Conzelmanns offeriert Verführungen in vielen Gängen, von Croissants, über Torten bis zu Zwiebelkuchen

Waldshut nennt sich auch das Tor zum Schwarzwald. Auf der anderen Rheinseite liegt die Schweiz. Auch für viele Schweizer Kunden bietet das Café Albrecht in der Grenzstadt die Tür in ein verführerisches Paradies. Während die Schwarzwälder traditionell ihre „Schwarzwälder Kirschtorte“ bevorzugen, greifen die Schweizer Kunden gerne zur „Zuger Kirschtorte“. Doch außer mit seinen Torten, lockt der Konditormeister Timo Conzelmann auch mit Canapés, Apérogebäck oder Petits Fours und natürlich mit seinen krossen Croissants beziehungsweise Buttergipfeln. Doch Waldshuts Lieblingskonditor ist er nur, weil er sein Handwerk auch heute noch ganz traditionell ausführt und selbst seine „Waldshuter Nüsse“ von Hand zieht, wie er es einst als Stift im Café Albrecht gelernt hat.

„Die Zuger Kirschtorte ist eine Buttercremetorte, die fast flüssig serviert fast auslaufen muss“, beschreibt Konditor Timo Conzelmann die Eigenschaften der „Zuger Kirschtorte“. Anders als die Schwarzwälder Variante enthält diese Torte keine ganzen Früchte der roten Kirschen, sondern lediglich die Frucht in konzentrierter, hochprozentiger Form im Gebäck. „Man muss beim Anschneiden der Zuger Torte einen kleinen feuchten Rand an den Kuchenstückchen sehen“, beschreibt Conzelmann den Effekt. Beschwichtigt, aber gleichzeitig: „Die Fahrtauglichkeit ist dadurch nicht gleich in Frage gestellt.“ Dann lacht er und schiebt augenzwinkernd nach: „Wenn man nicht gleich die ganze Torte verschlingt.“ Was passieren kann, wenn man ein erstes Stück verzehrt hat. Vorsicht: Suchtfaktor! Stolz ist der Konditormeister auch auf seine Croissants, die in Waldshut Gipfel(i) heißen. Mit viel Butter im Teig und blättrig gebacken, stehen sie dem französischen Original in



nichts nach. Für seinen extra krossen Blätterteig nimmt Conzelmann sich viel Zeit, wie auch für die Hefeteige. „Hefeteige muss man in Ruhe gehen lassen“, verrät er, „manchmal über Nacht.“ Dabei achtet er weniger auf die vorgegebenen Mengenverhältnisse, sondern auf sein Gespür: „Jedes Mehl reagiert ein bisschen anders“, weiß er, „man muss den Hefeteig in die Hand nehmen, dann spürt man an der Konsistenz, ob er noch etwas Mehl oder Wasser braucht - und dann viel Zeit!“ Eigentlich hatte der Konditor die besten Voraussetzungen, um heute nebenan im Waldshuter Hof Küchenchef zu sein. Seine Eltern führten das Haus 34 Jahre und der kleine Timo ging in der Küche täglich ein und aus. „Süßes zu kreieren und formen finde ich viel spannender“, ist er heute noch sicher die richtige Berufswahl getroffen zu haben. Nach einer fundierten Ausbildung bei seinem Vorgänger im Café Albrecht und der Meisterschule in Köln sammelte er vielfältige Erfahrungen im schweizerischen Murten und auch in der Pâtisserie des berühmten Sternrestaurant Bareiss in Baiersbronn.

Seit 2015 führt Timo Conzelmann das geschichtsträchtige Café Albrecht in der Waldshuter Innenstadt. Inzwischen ist der Waldshuter Konditor mit dem Haus fast verwachsen. Über der Backstube und dem zweigeschossigen Café wohnt er. Timo Conzelmann ist nicht nur ein echter Waldshuter, er hält auch an den Traditionen fest. Ein echtes Traditionsprodukt des Café Albrecht sind die „Waldshuter Nüsse“ mit ihrer knusprigen Süße. Im Herbst offeriert er traditionell Zwetschgenwähen und Zwiebelkuchen. – Deshalb freuen sich nicht nur die Freunde der süßen Verführungen, dass es in ihrer Stadt noch einen echten Konditormeister gibt, der sein Handwerk liebt und traditionell pflegt.

## Café-Konditorei Albrecht

Gastgeber Timo Conzelmann  
Konditormeister Timo Conzelmann  
Kaiserstraße 58  
79761 Waldshut-Tiengen  
+49 7751 3312  
www.cafealbrecht.de

Ruhetag Sonntag

Südland Köche

Ein Besuch im Café Albrecht gehört zu jedem Stadtspaziergang in Waldshut. Schöner kann man in der Grenzstadt nicht sitzen. Im ersten Stock bietet das Café stilechte Wiener Kaffeehaus-Romantik, bei schönem Wetter bleiben die Gäste in der Fußgängerzone vor dem „Haus zum Bienenkorb“ sitzen und betrachten die historische Fassade, während die Welt um sie herum flaniert.

# Feinschmecker Abend

der Südland Köche Markgräflerland  
bei Einrichten Schweigert Maulburg  
Dienstag, 28.3.2023

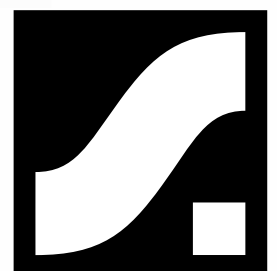


Eintritt 58,- Euro pro Person  
für alle Speisen. Beginn 18.30 Uhr

Bereits gekaufte Eintrittskarten behalten  
ihre Gültigkeit, jedoch bitten wir um Ihre  
telefonische Anmeldung bis zum 03.03.2023.  
Danach gehen die Tickets in den freien  
Verkauf. Bei Fragen rufen Sie einfach an.

Die Redaktion  
Wilhelm-Beck Str. 14  
88662 Überlingen  
+49 (0)172 7421533  
[www.suedland.net](http://www.suedland.net)

Einrichten Schweigert KG  
Hauptstraße 28  
79689 Maulburg  
+49 7622 39930  
[www.schweigert.de](http://www.schweigert.de)



Außergewöhnliche Momente erleben Sie in einer Umgebung,  
in der alles stimmt. Mit Formen, die einfach und klar sind.



Einrichten Schweigert KG  
Hauptstraße 28  
79689 Maulburg  
Tel. +49 7622 3993-0  
Fax +49 7622 3993-390  
info@schweigert.de  
schweigert.de

**bulthaupt**  
bei Schweigert



3-Gang-Menü im November 2022  
Rote-Bete-Carpaccio | Glasierter Ziegenfrischkäse mit Honig auf Rucola-Nest | Geröstete Nüsse  
Kalbsrückensteak | Riesengarnele | Kräuterschaum | Parmesan | Bandnudeln  
Gefüllte Hippe mit Valrhona Schokoladen Mousse | Sorbets von Ananas und Melone | Fruchtgele von Johannisbeere und Kiwi

# EIN AUSGEFEILTES MENÜ ALS FAMILIÄRES TEAMWORK

**Freddy Kuno hört auf seine beiden Jungs  
und lässt sie manch ein traditionelles  
Gericht modern anrichten**

Ein Menü im Hirschen ist familiäres Teamwork im besten Sinne. Da ist der Senior und Küchenchef Freddy Kuno (67), der ungeachtet seiner langjährigen Erfahrung die neuen Ideen der jungen Söhne gerne aufgreift. Maximilian Knuth (21) hat bereits eine Ausbildung abgeschlossen und erwirbt derzeit beim Vater die weitere fachliche Küchenkompetenz. Alexander Knuth (18) hat gerade sein Abitur absolviert, aber bereits erste Ideen zur neuen Gestaltung eines Gastraums verwirklicht und ein duales Studium in Sachen Gastronomie-management noch vor sich. Gastgeberin Elvira Knuth nimmt sich indessen bewusst zurück, lässt die Jungen werkeln und kümmert sich vor allem um die Verwaltung.

„Wir können uns schon etwas zurücklehnen,“ sagt Elvira Knuth. Doch ihr Wort hat nach wie vor Gewicht. „Sie ist die eigentliche Restaurantchefin“, betont Alexander Knuth bescheiden und Maximilian Knuth verrät, dass die Ratschläge der Mutter auch bei den Menüs gerne angenommen werden. „Sie hat ein Gespür dafür, was gut zusammenpasst.“ Das können zum Beispiel ein Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenkäse und Nüssen sein oder ein Linsensalat mit gebratenem Doradenfilet und sautierten Pilzen. „Wir haben in der Regel ein Monatsmenü“, erklärt Maximilian Knuth. „Dabei achten wir auf Saisonalität, aber auch auf aktuelle Trends“, sagt er und sein Bruder Alexander sekundiert gerne, was die Prinzipien angeht. „Wenn eine Komponente stärker gewürzt ist, lässt man andere bewusst zurückhaltender“, betont er. Doch nicht nur bei den Aromen seien Kontraste wichtig. Auch die Texturen sollen in einem Spannungsverhältnis stehen. Einer weichen Konsistenz tut ein Element mit Crunch als Gegenpart gut.



Besser kann man in eine Aufgabe und Passion kaum hineinwachsen. Der 21-jährige Maximilian erwarb zunächst als duale Ausbildung einen Bachelor in Digital Business Management, stand allerdings schon zuvor ständig beim Vater in der Küche. „Mit 13 Jahren hat er schon den Fischposten gekocht“, erinnert sich Freddy Kuno. Und binnen zehn Jahren sammelt sich an der Seite so eines Küchenchefs schon einiges an praktischer Erfahrung an. „Wir kochen gerne traditionelle Gerichte“, sagt Maximilian Knuth, „versuchen die aber um neue Komponenten zu ergänzen.“ So sei auch der „Hirsch mit Kirschsauce“ entstanden. „Das ist eine Kombination, die gut ankommt und wegen der manche Gäste extra vorher anrufen.“

Gut funktioniert das Miteinander mit dem Bruder im Restaurant. „Alexander macht den Service, dann darf er auch das Restaurant einrichten“, sagt Elvira Knuth. Auch wenn ihr das Loslassen anfangs nicht ganz leichtfiel, wie die Mutter offen eingesteht. „Ich liebe eher einen urbanen, industriellen Stil“, sagt der Junior, der nie ohne Krawatte vor seine Gäste tritt. Der größere Gasträum mit individuellen Tischlämpchen trägt schon seine Handschrift. Ebenso das neue Geschirr. „Nur diese urige alte Standuhr konnte ich noch nicht loswerden“, lacht Alexander Knuth, der seine Kompetenz in Sachen Gastromanagement demnächst an der Hotelfachschule Zürich weiterentwickeln will.

Im Grunde ist die neue Ära bereits angebrochen, auch wenn der Generationswechsel in verantwortlicher Position noch nicht unmittelbar bevorsteht. Dem Nachwuchs braucht hier im Speckgürtel der Schweiz nicht bange zu sein, das Haus ist gut frequentiert. Da sind die vielen Handelsreisenden, die gerne Station machen, die zahlreichen Rheinradler und andere Feriengäste, die die Vorzüge zwischen der nahen Schweiz und dem Südschwarzwald zu schätzen wissen.

## **Landgasthof Hirschen**

Gastgeber Elvira Knuth und Freddy Kuno  
Küchenchef Freddy Kuno  
Rheintalstraße 13  
79801 Hohentengen-Lienheim  
+49 7742 7635 oder 858266  
www.hirschen-lienheim.de

27 Gästezimmer,  
2 Ferienwohnungen  
und 2 Ferienhäuser  
Ruhetag Samstag und Sonntag  
Montag bis Freitag 16 bis 22 Uhr  
geöffnet  
Südland Köche

Im traditionellen Gasträum speisen die Feinschmecker in gemütlich, ländlichen Stuben mit viel Holz. Vor dem Haus sitzt man bei Sonnenschein in dem 700-See-Ort direkt neben dem Dorfbrunnen in der Ortsmitte.



Auszug aus dem Menü Surprise im November 2022  
Räucheraal mit Geflügellebercreme, Blumenkohl, Grüner Apfel und Pumpernickel  
Kabeljau mit Sobrassada, Karottencreme, bunten Quinoa und Safranschaum  
Rindsfilet und geschmortes Short Rib auf Kartoffelpüree, Sellerieragout, Schalottenvinaigrette und Amarant  
Schokoladenvariation mit Zwergorangenkompott und geräucherten Karamellmandeln



# ÜBERRASCHUNGEN DIE FEIN IN JEDEM MENÜ VERBLÜFFEN

Gerd Saremba hat sich längst eine Fangemeinde erkocht, die vertrauensvoll sein Menü Surprise bestellt

Ja, die Speisekarte ist zu verführerisch, und das Kalbssteak ein Klassiker, wie auch die Wildgerichte. Doch Gourmets sollten sich zurücklehnen und einfach ein Menü Surprise bestellen. Die Stammgäste wissen: Ihr Koch, Gerd Saremba, gibt gerade bei seinen Menüs immer sein Bestes! Mit Geri Zoltán steht nun noch so ein Perfektionist in dem Traditionsrestaurant hinterm Herd. Am liebsten stellen die beiden ihre Menüs auf Vorbestellung gemeinsam zusammen, man sollte sich blind auf sie verlassen und einfach nur genießen. – Es wird garantiert eine kulinarisch berauschend himmlische „Surprise“.

„Ich schreibe nie ein Menü auf unsere Speisekarte“, winkt Gerd Saremba ab und schmunzelt: „Aber fast jeder Gast genießt bei uns trotzdem immer mehrere Gänge.“ Zwei Gänge, Suppe oder Salat, sowie eine Hauptspeise, sind im Gasthof zum Kranz obligatorisch. Doch deshalb alleine fahren die Feinschmecker nicht in den abgelegenen Ort Nack. Stammgäste wissen, dass der Patron, Gerd Saremba, immer ein Menü mit mehreren Gängen im Handumdrehen zu zaubern weiß. Dafür finden sich alleine schon auf der Speisekarte immer mehrere verführerische Gerichte, die zu allem hin auch noch tatsächlich zu überraschen wissen. „Zum Beispiel Räucheraal mit Geflügellebercreme wurde nur selten bestellt“, hat Gerd Saremba erfahren. Doch einmal im Menü Surprise als Vorspeise serviert, wurde die Kombination zum Lieblingsgericht vieler Gäste. Kein Wunder, Saremba gibt die äußerst schmackhafte Geflügelleber wie eine Creme in die feste Konsistenz des ebenso herzhaften Aalfilets. Dazu serviert er grünes Apfelgelee mit einer fein säuerliche Note und gibt noch Blumenkohlröschen und Pumpernickel Crunch dazu.



Ebenso überrascht der zweite Gang: Kabeljau mit Sobrassada. Mallorca-Freunde kennen die herzhafte Rohwurst. Gerd Saremba verarbeitet sie mit Quinoa und Karottencreme und gibt sie mit Safranschaum zu seinem, in ausgelassener Butter, pochierem Kabeljaufilet. Das Filet zerfällt, die Fischstückchen sind saftig und die paprikarötliche, herzhafte Sauce mit luftigem Safranschaum gekrönt, lässt jeden Gourmet den letzten Tropfen vom Teller wischen.

Geri Zoltán steht seit zwei Jahren neben Gerd Saremba in der Küche. Er hat für den dritten Gang Short Ribs geschmort und ein Rindsfilet gebraten. „Sous vide war meine Sache bisher nicht“, gibt Gerd Saremba zu, doch der feine Biss in das Stück des Short Ribs überzeugt ihn nun doch. „Wir ergänzen uns perfekt“, freut sich der Küchenchef über seinen neuen Souschef und lacht: „Jetzt darf Geri auch gleich das Dessert anrichten.“

Geri Zoltán ist ein Meister der Pâtisserie. Noch so ein Grund sich im Gasthof zum Kranz unbedingt auf ein Menü Surprise einzulassen. Zuerst karamellisiert er Mandeln, röstet sie und gibt sie danach in den Rauch. Dabei versteckt er alle seine feinen Zutaten unter „Schokoladenpapier“: Biskuit, Kurkuma mit Zwetschgenkompott, Nougatreduktion mit Cointreau, Toblerone-Eis, Bitterschokoladen-Espuma und einiges mehr, darf der Gast unter einer dünnen Schicht Schokolade entdecken. Geri Zoltán schmunzelt und weiß: Die Gäste lieben unsere süßen Kreationen. Die beiden wollen ihre Gäste zunächst verführen und dabei mit immer neuen Kreationen beglücken. Übrigens gibt es diese Überraschungen auch als Genusspaket: Ein Menü Surprise in 7-Gängen, mit Übernachtung und Frühstück.

*Lesen Sie dazu auch weiter hinten in diesem Magazin: Vom Praktikanten in die Sterneküche zum Souschef*

## Gasthof zum Kranz

Gastgeber Manuela Fritz und Gerd Saremba  
Küchenchef Gerd Saremba  
Dorfstraße 23  
79807 Lottstetten-Nack  
+49 7745 7302  
www.gasthof-zum-kranz.de

## 4 Zimmer

Ruhetag Dienstag und Mittwoch  
Guide Michelin Teller und 2 Bestecke,  
Gusto 7 Pfannen, Gault Millau 2 Hauben,  
Aral Schlemmer Atlas 2 Bestecke,  
Varta Führer 2 Diamanten,  
Südland Köche

Der Traditionsgasthof Kranz sollte Vorbild für alle Gastro-Innenarchitekten sein. Absolut harmonisch vermählt sich hier alte Bausubstanz mit heller, zeitgemäßer Innenarchitektur. Schöner ist es nur auf der großzügigen Terrasse mitten im Ort mit Sicht auf das Damwild.

# Die elektronischen Angebote der Südland Köche im Internet und in den sozialen Medien



Wir haben unsere [Südland Köche App](#) neu überarbeitet. Weit über tausend Freunde der Südland Köche nutzen die App bereits auf dem iPhone. Ab sofort ist die App auf allen Smartphone-Systemen verfügbar. Am besten Sie installieren die [Südland Köche App](#) sofort kostenfrei, versteht sich.

Auf Instagram [suedland\\_koeche](#) zeigen wir Ihnen immer die neusten Kreationen und Aktivitäten der Südland Köche. Wer Lust hat mitzufolgen wie unsere Magazine entstehen, kann uns bei Instagram auf seinem Smartphone folgen.

Wir haben einen eigenen YouTube Kanal eingerichtet, hier finden Sie Interessante Videos aus den Küchen unserer Südland Köche. Klicken Sie doch einfach mal rein und folgen Sie uns. [YouTube: Südland Köche Net](#)

Auf der homepage [www.suedland.net](http://www.suedland.net) sind Sie immer mit uns verbunden, hier finden Sie alle unsere Magazine, Aktivitäten und Termine von den Events der Südland Köche und von unseren Feinschmeckerabenden.



## Ihr Versicherungspartner vor Ort:

### Schubert-Assekuranz

Bezirksdirektion der ERGO Beratung und Vertrieb AG

Alfred-Nobel-Str. 20  
79761 Waldshut-Tiengen  
Tel 07751 918425

Schaffhauser Str. 25  
79865 Grafenhausen  
Tel 07748 91010

[alexander.schubert@ergo.de](mailto:alexander.schubert@ergo.de), [www.alexander-schubert.ergo.de](http://www.alexander-schubert.ergo.de)



falstaff  
Grauburgunder  
Trophy 2020

93+

2018  
URBANUS® PINOT GRIS  
WEINGUT CLAUSS NACK

Sanfte Hügel. Streuobstwiesen. Rheinschleife. Mildes Klima.  
Vogelzwitschern. Schmetterlingstänze. Bienensummen. Milanschrei.  
Guter Boden. Gesunde Reben. Schaffige Leut. So geht Wein aus Nack.

SCHAMPUS.COM



clauf  
Seit 1982

Weingut Clauß | Obere Dorfstraße 39 | DE-79807 Nack | [www.weingutclauss.de](http://www.weingutclauss.de)



Morgen  
kann  
kommen.

Wir machen den Weg frei.

Ihr fairer Partner in der Region.  
Überzeugen Sie sich von unserer  
genossenschaftlichen Beratung.

📞 07746 851-0

✉ [mail@voba-kw.de](mailto:mail@voba-kw.de)

🌐 [www.voba-kw.de](http://www.voba-kw.de)

Volksbank  
Klettgau-Wutöschingen eG



Ernst  
weingut

Weingut Ernst | [www.wein-ernst.de](http://www.wein-ernst.de)  
Im Rebmättle 10 | D-79599 Wittlingen

„Top 10 der Deutschen  
Jungwinzer“  
„Bester Jungwinzer  
Baden 2022“  
- Selection, Genussmagazin -

Wein bewusst erleben

Engelhof seit 1628

Südliches Weingut Deutschlands  
Wein- und Sektgut Engelhof  
79801 Hohentengen/  
Hochrhein  
Telefon +49 (0) 7742 7497  
info@engelhof.de  
www.engelhof.de

**FRISCHE & QUALITÄT**

Gastronomie · Hotellerie · Kantine · Großküche · Handel · Gewerbe · Vereine

Singen  
Güterstraße 23  
Tel. (0 77 31) 99 88 77  
Konstanz  
Max-Stromeyer-Str. 170  
Tel. (0 75 31) 58 27 20  
Waldshut-Tiengen  
Lonzaring 4  
Tel. (0 77 51) 89 64 333

GROSS **C&C** MARKT  
**NETZHAMMER**

www.netzhammer.de · info@netzhammer.de

WEINGUT HEINEMANN SEIT 1556

**AUSZEICHNUNGEN 2022**

VINUM: „...einer der erfahrensten Winzer im weiten Umkreis“ 3 Sterne

FALSTAFF: „Sehr gut“ 3 Sterne

GAULT MILLAU: „Sehr gut“ 3 Rote Trauben

EICHELMANN: „Hervorragend“ 4 Sterne

DER FEINSCHMECKER: „...eines der besten Weingüter Deutschlands“

Von den 5 bekanntesten Weinguides Deutschlands ausgezeichnet

Weingut Heinemann  
Mengener Str. 4 • 79238 Ehrenkirchen-Scherzingen • Tel 076 64 / 63 51  
[www.weingut-heinemann.de](http://www.weingut-heinemann.de)

Unser Gaumen. Unser Herz. Unser Land.

**ENTDECKEN SIE DAS POTENZIAL DES GESAMTEN MARKGRÄFLERLANDES.**

Erhältlich in unseren Weinmärkten und im Onlineshop unter [shop.markgraeflerwinzer.de](http://shop.markgraeflerwinzer.de)

Markgräfer Winzer

KIRCHBERG CUTER

TROCKEN

eichelmann 2021 ★★

IMPRESSIONEN Gault Millau WEINGUT 2021

falstaff ★★

Markgräfer Winzer ec

Montag – Freitag  
9:00 – 12:30 und 13:30 – 18:00 Uhr  
Samstag  
9:00 – 13:00 Uhr

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

1893 **steimel**®

sitzmöbel für generationen

**STÜHLE, SESSEL, SOFAS, BÄNKE, TISCHE  
OUTDOORMÖBEL & UMPOLSTERUNGEN**

Seit 1893 - made in Achern im Schwarzwald

**HOCHWERTIGE SITZMÖBEL, ZEITLOSES DESIGN, 100% INDIVIDUELL**

Steimel GmbH Sitzmöbelfabrik | Karl-Bold-Strasse 15 | 77855 Achern  
Tel. +49 (0)7841 69 57 0 | [steimel@steimel.de](mailto:steimel@steimel.de) | [www.steimel.de](http://www.steimel.de)

One-Pot-Rehkeule  
mit Wurzelgemüse und Waldpilzen  
von Südland Koch Volker Hupfer  
Bildnachweis © team tietge / Dimitri Dell



# Am liebsten Lieler.



*Lebensfreude pur*



*Lieler*

SCHLOSSBRUNNEN

Das feine Mineralwasser aus dem Markgräflerland. Salz- und nitratarm. [www.lieler.de](http://www.lieler.de)



Occhio

a new culture of light

Occhio LED; Energieeffizienzklasse A+

**lohmüller**  
LICHT & WOHNEN

Tumringer Str. 286 | 79539 Lörrach  
Tel. +49 7621 938 110  
[www.lohmueeller-lichtundwohnen.de](http://www.lohmueeller-lichtundwohnen.de)

# IN DER 1. MANNSCHAFT DES SC FREIBURG – MATTHIAS WALSER ALS KOCH AUFGESTELLT

Matthias Walser und sein Schwager Mark Altbürger bewirten einen der insgesamt drei VIP-Bereiche im neuen Europa Park-Stadion des SC Freiburg

„Normalerweise sind wir alle sechs Wochen bei einem Heimspiel des SC Freiburg als Köche aufgestellt“, lacht Matthias Walser, „doch da der SC in dieser Saison nicht nur in der Bundesliga, sondern auch im DFB-Pokal und außerdem europäisch spielt, sind wir öfters im Einsatz.“ Mit zwei weiteren Betrieben wechseln Matthias Walser und Mark Altbürger sich ab.

„Mit den Kollegen haben wir uns verständigt, dass wir bei jedem dritten Heimspiel bereitstehen.“ Für den Küchenchef des Landhotel Walser aus Efringen-Kirchen bedeutet dies eine logistische Herausforderung. Doch er winkt ab und freut sich über seine Nominierung: „Wir machen das sehr gerne“, so Matthias Walser, „denn wir haben immer ein großartiges Publikum, das wir auch für unsere Kochkünste begeistern können.“

Schon zu Zeiten des Dreisam-, bzw. Schwarzwaldstadions wurden Matthias Walser und Mark Altbürger mit ihrem Cateringunternehmen „Emma“ beauftragt regelmäßig rund 250 Gäste während der Spiele zu bewirten. Die Zeit kann man heute als einen geglückten Probelauf für das Wirken im neuen SC-Stadion werten. Durch die diesjährige erfolgreiche Teilnahme im DFB-Pokal und in der Europe League hat sich die Taktzahl der Einsätze gesteigert. Nicht nur Samstags- und Sonntags-spiele der Bundesliga stehen an, sondern auch Spiele unter der Woche, die erst um 21 Uhr beginnen. Dies bedeutet eine zusätzliche logistische Herausforderung: Das Personal muss organisiert werden, der Wareneinsatz getätigt und die Küchencrew umfassend aufgestellt sein.

Über zwanzig Köche und Helfer trommeln Walser und Altbürger für jeden Einsatz zusammen. Für rund 700 Personen müssen sie kochen und die Teller anrichten. Pünktlich zwei



Stunden vor dem Anpfiff beginnt der Service. Mit einem größeren Andrang muss in der Halbzeitpause gerechnet werden. Nach dem Spiel dauert es generell bis zu zwei Stunden, bis die Küche wieder sauber verlassen werden kann.

Zu einem der letzten Spiele gab es Suppe, Wurstsalat, geräucherte Entenbrust und Linsensalat sowie Blattsalat und Feldsalat. Drei Hauptgänge werden angeboten, immer ein vegetarisches Gericht, ein Fleischgericht und ein Fischgericht. Zum Dessert gab es Apfelstrudel und einen Käsegang mit Münsterkäse, Trauben und Feigensenf.

Matthias Walser schmunzelt: „Wenn man 700 Rindsrouladen gefüllt, gerollt und geschmort hat, weiß man, was Küchenarbeit heißen kann.“ Trotzdem genießen Matthias Walser und Mark Altbürger die Stimmung und servieren traditionell nach jedem Spiel noch einen Fleischkäse-Burger. Der noch besser schmeckt, wenn die Anzeigentafel einen Sieg des SC



Freiburg anzeigt. Ob Sieg oder Niederlage, das bekommen die beiden Küchenchefs meist erst nach Spielende mit, denn während der Begegnung auf dem Platz, da wird gekocht!

Matthias Walser und Mark Altbürger

## Walsers Landhotel & Restaurant

Bahnhofstraße 34  
79588 Efringen-Kirchen  
+49 7628 8055244  
www.walsers-hotel.de



Florian Kuhn - aufstrebender und innovativer Jungwinzer aus Freiburg Munzingen

**KUHN WEINGUT**

Florian Kuhn · Romanstraße 33 · 79112 Freiburg-Munzingen  
Telefon: 017622937163 · E-Mail: info@kuhn-weine.de  
www.kuhn-weine.de



**Michel**  
Obst & Gemüse  
Großhandel

Obst & Gemüsegroßhandel  
**AXEL HEß**  
Tuskulumweg 26  
79837 St. Blasien

- Täglich frisch vom Freiburger Großmarkt
- hoher Qualitätsanspruch
- Zuverlässig
- Persönlich
- Perfekte Logistik

Tel **07672 907006**  
Fax **07672 907010**

*Britzinger Crémant Rosé  
Awarded Best Sparkling Wine  
2021 Sierre / Switzerland*



*Britzingen = Genuß  
Genuß = Britzingen  
www.britzinger-wein.de*



K A F F E E K U L T U R

KAFFEEKULTUR AUS LEIDENSCHAFT



*John Westhoff*

GEBR. WESTHOFF · 28323 BREMEN · WWW.WESTHOFF.DE  
Ihr Ansprechpartner: Martin Kneip · Telefon 0178-58097 37



Tom Kha Gai  
von der Schwarzwälder Ziege mit Riesengarnele  
von Südländ Koch Daniel Frech  
Bildnachweis © team tietge / Dimitri Dell





# WAGNER GASTRO-SERVICE

Ihr zuverlässiger Familienbetrieb für nachhaltige Zusammenarbeit.

Zu unseren Kunden zählen Restaurants, Bars und Szenekneipen ebenso wie Hotels, Clubs und Cafés. Dabei ist jeder Betrieb individuell und besitzt eine eigene Zielgruppe. Als erfahrener und starker Partner der Gastronomie finden wir für jedes Gastronomiekonzept das passende Sortiment. Doch Gastronomieservice bedeutet für uns mehr, als die Lieferung von Getränken und Fassbier, denn unser Ansatz ist ganzheitlich.

Weil es zusammen einfach einfacher ist.



Individuelle & zielgruppengerechte Beratung für Ihr Objekt



Schankanlagen- & Kühltechnik



Zusammenarbeit mit einem Netzwerk an zuverlässigen Dienstleistern



Inventar & Werbeanlagen



**WAGNER**  
WINE & SPIRITS

Getränkeland Wagner • Badstraße 31 • 79761 Waldshut-Tiengen

[www.getraenkeland-wagner.de](http://www.getraenkeland-wagner.de) • Besucht uns auf:



**ZOTZ**  
WEINGUT



ERLESENE WEINE AUS BESTEN LAGEN  
IM MARGRÄFLERLAND

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





**GESSLER  
COLLECTION**



**HOTEL  
STADT  
LÖRRACH**



Moderne Architektur kennzeichnet den imposanten Hotelurm. Genießen Sie hier eine internationale Küche gepaart mit regionalen Spezialitäten mit leidenschaftlich ausgesuchten Produkten.



Das Schloss Reinach steht für kreative Genusserlebnisse. Die Möglichkeiten reichen von Kurzurlauben und kulinarischen Restaurants zu Wohlfühlarrangements und familiären Feierlichkeiten.



Fernab der städtischen Hektik erleben Sie einen unvergesslichen Schwarzwald-Urlaub. Genießen Sie den Blick direkt von den Apartments auf die Wälder und den Naturpark Südschwarzwald.



**HOTEL STADT LÖRRACH**

Belchenstr. 19a  
79539 Lörrach

info@hotel-stadt-loerrach.com  
+49 7621 592 040



**HOTEL SCHLOSS REINACH**

St.-Erentrudis-Straße 12  
79112 Freiburg-Munzingen

info@schlossreinach.de  
+49 7664 407 450



**BLACK FOREST LODGE**

Am Sommerberg 28  
79868 Feldberg

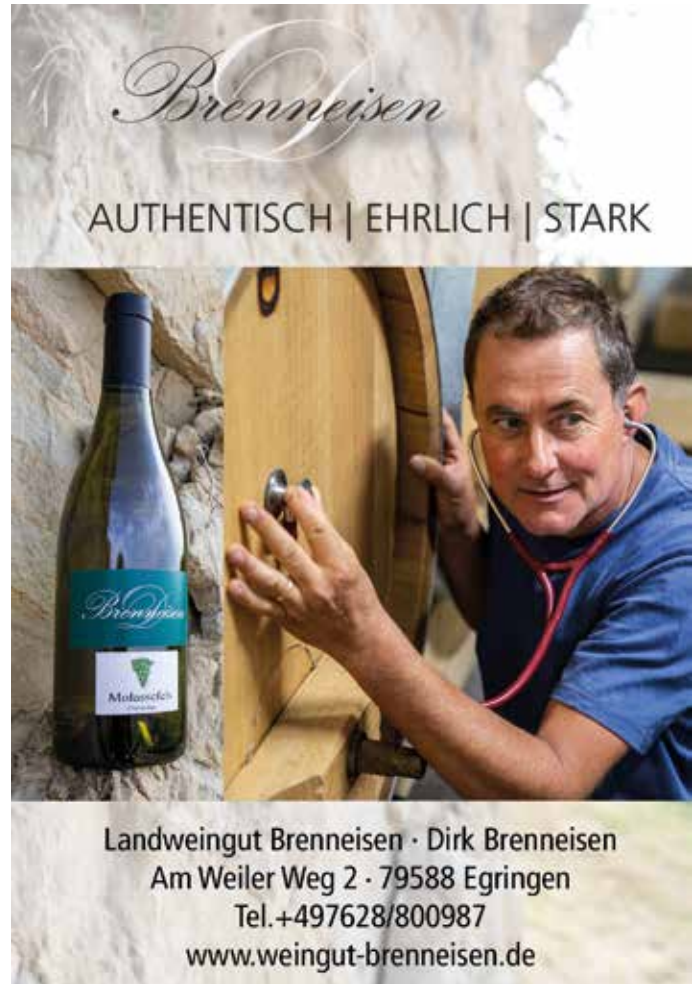
info@black-forest-lodge.com  
+49 7664 407 450

## Kaffeemaschinen aus der Region für die Region!

Persönliche Beratung und Service  
direkt vom Hersteller.



Rex-Royal Kaffeemaschinen GmbH | Bahnhofstrasse 104 | DE-79618 Rheinfelden  
T: +49 76 23 74 14 - 0 | F: +49 76 23 74 14 - 20 | info@rex-royal.de | rex-royal-kaffeemaschinen.de



*Brenneisen*  
AUTHENTISCH | EHRlich | STARK

Landweingut Brenneisen · Dirk Brenneisen  
Am Weiler Weg 2 · 79588 Egringen  
Tel. +497628/800987  
www.weingut-brenneisen.de

SEIT  
1957

## graf kaffee

Wir sind stolz auf unsere neue Graf Kreation –  
eine Hommage an unseren Gründer:

# Paul

### Der charaktervolle erdige Ristretto

Paul Graf war in der Region Baden weitherum bekannt. So knatterte er mit seinem Töff und einer violetten Kaffeebox hintendrauf zu seiner Kundschaft. Der persönliche Kontakt war ihm stets wichtig – auch dann noch, als seine Kaffeebox für die vielen Kunden nicht mehr ausgereicht hat.

### Einiges hat sich seither verändert, aber Eines ist geblieben

Wir freuen uns über persönliche Kontakte und wir rösten  
nach wie vor täglich frischen Kaffee – mit Leidenschaft.

## Feinster Kaffeegenuss aus Baden-Dättwil

P. Graf Kaffee Rösterei AG | 5405 Baden-Dättwil | Schweiz  
Tel. +41 (0)56 483 00 40 | www.graf-kaffee.ch



## Ein Schlemmen und Schwelgen bei Einrichten Schweigert

Für die Gourmets ist der Feinschmeckerabend der Markgräflerland Köche längst zum Pflichttermin geworden. Jede Menge Gäste stehen vor den verschiedensten Kochstationen bei Einrichten Schweigert im Küchenstudio. Sie schauen den Köchen bei der Arbeit gespannt zu, wie sie unzählige von Tellerchen anrichten, die alle gleichzeitig probiert werden dürfen. Es ist jedes Mal ein Genussfestival der feinsten Art. Dazu servieren auch in diesem Jahr wieder Winzer, Brauer der Region und Barista ihre feinsten Tropfen und Kaffee. – Der Vorverkauf hat begonnen - mehr Informationen im Internet unter [www.suedland.net](http://www.suedland.net)!

Der nächste Feinschmeckerabend  
Einrichten Schweigert, Maulburg  
Dienstag, 28.3.2023 ab 18.30 Uhr  
Eintritt für alle Speisen 58,- Euro.  
Bereits gekaufte Eintrittskarten  
behalten ihre Gültigkeit,  
jedoch bitten wir um Ihre  
telefonische Anmeldung  
bis zum 3.3.2023.  
Danach gehen die Tickets  
in den freien Verkauf.  
Bei Fragen rufen Sie einfach an.  
+49 7622 39930

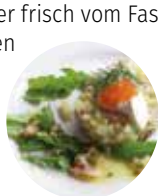


Die Südland Köche Markgräflerland bei Einrichten Schweigert 2017

Man sieht jedes Jahr immer wieder die gleichen, aber auch immer wieder viele neue Gäste. Wieder laden die Markgräflerland Köche zu ihrem Feinschmeckerabend ein, die Besucher fordern Nachschlag. Jaqueline Schweigert, die Hausherrin, ihr Team und die Familie Schweigert haben sich daran gewöhnt. Die Markgräflerland Köche stehen in ihrem Küchenstudio. Auf den verschiedensten Platten und Herden oder Grillflächen wird dann gekocht und gebrutzelt, dass die Gäste staunen.



Die Köche selbst achten in erster Linie auf die Gäste und ihre Gerichte. Jeder von ihnen richtet an solch einem Abend mehrere hundert Teller an. Dazu nehmen sie sich Zeit, um mit den Gästen zu reden und verraten manchmal auch nebenbei ihre gesamte Rezeptur. Die Gäste riechen, schmecken, probieren und fragen nach. Dann ziehen sie zur nächsten Position und naschen dort ein weiteres Gericht. Alle Köche und ihre Teams sorgen für höchsten Genuss. Zusätzlich schenken Weingüter der Region ihre feinsten Weine aus. Die Brauer füllen die Gläser frisch vom Fass und zu den verführerischen Desserts wird Kaffee von Graf serviert.



Christoph und Felix Düster an ihrer Position im Gastgespräch



Scan mich!



Steldinger & Schmidt

Spitzen-Bund, food service, jederzeit, an jedem Ort

**BESTE QUALITÄT**

**FÜR IHRE KÜCHE**

Ihr regionaler Partner für Gastronomie  
und Großverbraucher in Südbaden!



Auch ohne  
Studium ein  
Diplom in  
der Flasche.



Zwei unserer Südländ Köche im neuen Schwarzwald Heimat- und Kochbuch

## DANIEL FRECH UND VOLKER HUPFER ÖFFNEN IHRE REZEPTSAMMLUNG

„Ein Herz und eine Seele“ porträtiert Volker Hupfer mit seiner Frau Dorothee - „Frech, frisch, freundlich“ zeigt Daniel Frech mit seinen Kindern und Ehefrau Carina



Volker Hupfer



Daniel Frech

Es ist nicht nur ein Kochbuch mit besonders ausgesuchten Schwarzwaldgenüssen und Kochtipps. Es ist vielmehr eine Ode an die Geschichte, Genüsse und Lebensfreude des Schwarzwaldes aus kulinarischer Sicht. Die jungen – oder junggebliebenen neun Köche, die sich „Next Generation“ nennen – schaffen den kulinarischen Spagat zwischen der Küche ihrer Eltern und den erlernten Kochkünsten, die sie aus gehobenen, internationalen Küchen von ihrer Wanderschaft mitbrachten. Zusätzlich finden sich Geschichten aus der Geschichte von Schwarzwald Bauern, Imkern und Bierbauern in der Neuerschneidung.

Mit Daniel Frech und Volker Hupfer stehen die „Next Generation“ in dem neuen Kochbuch des Schwarzwaldes für die Südländ Köche. Beide verraten darin die Rezepturen für sechs ihrer Gerichte, die sie präsentieren und geben auch einen kurzen Einblick in ihr Leben als Schwarzwaldkoch. Beide haben für ihre Aufgaben als Koch und Gastwirt ihre heutigen Frauen als Gasgeberinnen in ihre Heimat, den Schwarzwald, gelockt. „Ein Herz und eine Seele“ steht über dem Porträt von Volker Hupfer, der mit seiner Frau, Dorothee Hupfer, mitten im Tannengrün einen Holundersirup mit Limette und Orange anrichtet. Unter der Überschrift: „Frech, frisch, freundlich“ wird Daniel Frech als Familienvater mit seinen drei Kindern und Ehefrau, Carina Frech, porträtiert. Die kleine Pia sagt ihm ihre Meinung, wie er für das Kochbuch einen Schweinebauch mit Himbeeren anrichten kann: „Himbeeren und Fleisch? Das passt doch nicht!“ In seinem Rezept aber verrät der engagierte Küchenchef, wie Schweinebauch mit Portwein-Himbeersauce vortrefflich harmoniert.

„Unser Kochbuch“, sagt Daniel Frech stolz und schiebt den 240 Seitenschinken den interessierten Gästen über die Theke. Doch das Kochbuch ist viel mehr. Dank der kunstgerechten Fotografien von Dimitri Dell finden sich darin nicht nur verführerische Gerichte köstlich angerichtet und in wohl überlegter Kulisse drapiert. Ebenso berauschend sind die spontanen „live-Schüsse“, die Dell in ungezwungenen Stunden in den Küchen und während der verschiedensten Events von den Köchen aufnahm.

Es gibt in diesen Tagen gar viele Kochbücher. Unter den Köchen der „Next Generation“ findet sich bis heute noch kein Fernsehkoch, der eine gewünschte Auflage für das neue Kochbuch „Heimatküche“ garantieren könnte. Doch wer es kauft, hat ein Werk in den Händen, das viel Altbekanntes und Neues aus der kulinarischen Geschichte des Schwarzwaldes auftischt, das mit vielen Rezepten zum Nachkochen animiert



– und das dank der junggebliebenen „Next-Generation“-Köche zur nächsten Einkehr im Schwarzwald animiert.

...zu beziehen über Ihre "Next Generation" Köche  
HEIMATKÜCHE  
Herausgeber:  
Thorsten Rudolph & Ulf Tietge  
Verlag: team tietge  
Hardcover · 240 Seiten · 29,80€  
ISBN: 978-3-949346-04-0



**BÖDDICKER  
DELIKATESSEN**

Der Garant  
für frische  
Spezialitäten  
aus aller Welt

**HANS BÖDDICKER**

GmbH & Co. KG

Delikatessen

Feinkost-Produktion

Frischlieferant

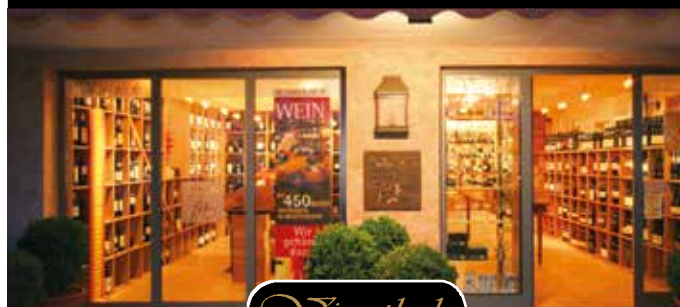
Fisch und Fleisch Spezialitäten

Neustraße 30 · 79312 Emmendingen

Tel. +49 (0)7461 5084 · Fax +49 (0)7461 51913

Email: fa.boeddicker@t-online.de

*Ihr Weinspezialist am Hochrhein*



Boller Weine & Vinothek  
79801 Hohentengen a.H.  
Stettener Straße 1



Telefon +41 (0) 77 42 / 57 07  
Shop: [www.boller-weine.de](http://www.boller-weine.de)  
Mail: [info@boller-weine.de](mailto:info@boller-weine.de)



[www.boller-weine.de](http://www.boller-weine.de)



*Das richtige Rezept für Ihre  
Designküche aus Holz.*

TEAM 7

**Küchen Dick** · Möbel Dick GmbH

Riedstraße 1

D-79787 **Lauchringen**

Tel. +49 7741 6833-360

Montag bis Freitag 9 – 18.30 Uhr

Samstag 9 – 18 Uhr

Alte Straße 87

D-79576 **Weil am Rhein**

Tel. +49 7621 42523-0

Dienstag bis Freitag 9 – 18.30 Uhr

Samstag 9 – 17 Uhr

[WOHNPARC-DICK.DE](http://WOHNPARC-DICK.DE)

**K Ü C H E N  
DICK**

**BORA**

**Miele**

next125

**schüller.**

**SIEMENS**

Quooker®

**FRANKE**



Eine erstaunliche Karriere mit Happy End im „Gasthof Kranz“ in Lottstetten-Nack

## VOM PRAKTIKANTEN IN DIE STERNEKÜCHE ZUM SOUSCHEF

Gerd Saremba hat heute nach Corona wieder eine Mannschaft geformt,  
die gemeinsam für eine verführerische Zukunft steht

„In Nack trifft sich die Welt!“, lacht Gerd Saremba und stößt mit seinem Team im Gasthof zum Kranz auf die Zusammenarbeit an. Dass Gerd Saremba ein ausgezeichnete Koch ist, schätzen seine Stammgäste. Im Eingangsbereich des Landgasthof loben Auszeichnungen internationaler Gourmetkritiker seine außergewöhnlichen Fähigkeiten als kreativer Koch.



Doch eine ebenso große Kunst ist es, in diesen Tagen des Personal Mangels in der Gastronomie, ein verlässliches Team zu formen. Seit 25 Jahren führt Gerd Saremba, mit seiner Frau Manuela Fritz, das Traditionshaus. Nach Corona haben die beiden ihr Team neu aufgestellt. Mit Geri Zoltàn als Souschef in der Küche und dessen Frau Betty Zoltàn im Service, sowie mit Marius Manz als Restaurantleiter.

Gerd Saremba war schon immer ein weltoffener Mensch. Er selbst war als junger Koch in der Welt unterwegs, und stellte später als Küchenchef im Gasthof zum Kranz, in Lottstetten-Nack, auch immer gerne junge Köche aus aller Welt ein. So beginnt die Geschichte des heutigen Kranzwirts und Küchenchefs, mit seinem neuen Souschef, Geri Zoltàn, dessen Frau Betty Zoltàn und dem Restaurantleiter Marius Manz.

Vor über zehn Jahren fragte ein Bekannter, ob ein Jung-Koch aus Ungarn bei ihm in Lottstetten-Nack ein Praktikum in der Küche absolvieren könne. Typisch Gerd Saremba: „Ist doch klar“, sagte er, „da kann ich wieder eine neue Kochkultur kennenlernen.“ Wie wahr diese freundliche Einladung noch werden sollte, dürfen die beiden heute gemeinsam erfahren. Denn dieser junge Mann von damals, schaffte in der Zwischenzeit eine beachtliche Karriere durch namhafte Sterneküchen, und steht heute wieder bei Gerd Saremba in der Küche.

Und noch eine feine Zugabe: Geri Zoltàn, der nach seinem Praktikum in der Küche im Kranz, länger bleiben sollte, brachte auch seine Frau aus Ungarn mit. Betty Zoltàn ist Restaurantfachfrau und wollte irgendwo im Einzelhandel

ihre Deutschkenntnisse verbessern. „So ein Unsinn, habe ich damals gesagt, sie kann doch gleich hier arbeiten“, freut sich Gerd Saremba noch heute über ihr Zusammentreffen, „unsere Speisekarte und unser Weinangebot waren ihr schnell geläufig, und sie war damals schon schnell eine große Hilfe.“ Dann allerdings zog Geri Zoltàn mit seiner Frau Betty erstmal weiter. Er hatte den

Ehrgeiz die internationale Sterneküche kennenzulernen. Durch Zufall stand er in London unter anderem auch in dem Sternerestaurant „Pied à Terre“, in dem auch Gerd Saremba als Jungkoch seine Meriten verdiente. „Wir hatten immer miteinander Kontakt“, erzählt Saremba, „als er dann sagte er möchte wieder in unsere Region kommen, schöpfte ich schon die ersten Hoffnungen.“

Doch dann ging Geri Zoltàn zuerst noch in Konstanz in das Restaurant Riva, bevor er nun doch wieder mit seiner Frau nach Nack zog. „Ich habe ihm gesagt, wenn ihr jetzt sesshaft werden wollt und Kinder bekommt, ist Nack der beste Platz!“ So ähnlich sieht dies wohl auch Marius Manz. Er kommt ursprünglich aus dem schwäbischen Hechingen, lernte in einem namhaften Hotel im Allgäu den Beruf des Hotelfachmanns. Zuletzt arbeitete er in Graubünden in Lenzerheide und wollte nun mit seiner Freundin in die Region ziehen, sie hat hier eine Anstellung als Lehrerin angenommen. „Gerd Saremba und ich haben uns kennengelernt, dann kam der Lockdown – aber ich bin geblieben“, freut sich Marius Manz heute über seine Entscheidung.

Gemeinsam stoßen die Vier vom Kranz auf ihre Zusammenarbeit an. Und freuen sich auf die gemeinsame Zukunft.

Bild: Seit 1769 pflegt man im Kranz die gastronomische Tradition und kollegiale Zusammenarbeit. Von links: Patron und Küchenchef Gerd Saremba, Restaurantleiter Marius Manz, Souschef Geri Zoltàn und Restaurantfachfrau Betty Zoltàn.

**Gasthof zum Kranz**  
Dorfstraße 23  
79807 Lottstetten-Nack  
+49 7745 7302  
[www.gasthof-zum-kranz.de](http://www.gasthof-zum-kranz.de)

**PRO HOGA**  
Ihr Partner im Ländle.

Der PROHOGA Online-Shop  
**Einfach online**

PROHOGA GmbH & Co. KG  
Salinenstraße 56  
78054 Villingen-Schwenningen  
Tel: 07720/8335-0  
Info@prohoga.de  
www.prohoga.de

PROHOGA Ortenau GmbH & Co. KG  
Gwerbestraße 11  
77749 Hohberg-Niederschopfheim  
Tel: 07808/9492-0  
Info@prohoga-ortenau.de  
www.prohoga.de

Im Zentrum  
des Kochens

Schafferer & Co. KG  
Großküchen Freiburg  
www.schafferer.de

**Schafferer**  
Das beste Zubereiten

*Wir spielen bei den Besten mit...*  
weit Qualität unser Maßstab ist.

Nicht nur beim Standardsortiment, sondern gerade auch bei den exklusiven Genüssen aus heimischer und internationaler Herstellung.

**GÖNNER**  
**GETRÄNKE**

Lauchringen • Industriestraße • Telefon 07741 91799-0 • www.goenner-getraenke.de

Hochwertige Regional-Küche in fünf Automaten in der Region

# KRONOMATEN - EIN WECKGLAS-AUTOMAT MIT EHRlichem GENUSS

Sascha Kölsch bietet Fertiggerichte, die nicht industriell produziert, sondern traditionell mit Liebe und Hingabe gekocht sind



Fertiggerichte von dem Koch des eigenen Vertrauens wurde in den Zeiten des Lockdowns plötzlich ein Renner. Gute und ehrliche Küche war gefragt, leider ohne den gewohnten Service im Restaurant. Heute können die Gäste wieder in ihr Stammrestaurant, oder aber sie können dank der Idee von Sascha Kölsch, Krone Britzingen, feinste Regionalgerichte auch zu Hause genießen, ohne selbst zu kochen. Seine Kronomaten, gefüllt mit seinen Weckgläsern, bieten den Service rund um die Uhr.

Mit der Corona Krise und dem plötzlichen Beschluss der Schließungen der Gaststätten hat sich Sascha Kölsch überlegt, was er nun mit der eingekauften Ware im vollen Kühlhaus machen könnte? Zuzuschauen wie all diese Ware verdirbt? Unvorstellbar! Da Sascha Kölsch schon immer gerne Gerichte geschmort hat, lag die Lösung auf der Hand: Kurzentschlossen hat er alles, was möglich war, in Weckgläsern eingekocht. Mit seiner Partnerin Nadine Werner hat er schnell einen Automaten in ihrer Hofeinfahrt aufgestellt, in dem sie seither ihre eingekochten Gerichte 24/7 anbieten.

Viele Freunde der Kronen-Küche zeigen sich heute noch begeistert, da sie so jederzeit auf die Schnelle spontan ein feines und gesundes Essen genießen können. Bei den Fertiggerichten à la Kölsch handelt es sich um eine zeitaufwendige Angelegenheit. „Das Schmoren von Ochsenbacken dauert gut zweieinhalb Stunden, dann muss jedes Gericht abgewogen und portioniert werden. Das Einkochen dauert auch nochmals gut zwei Stunden, dann folgt das Etikettieren. „Die nachhaltigen Weckgläser mit ihrem Inhalt müssen danach auskühlen und ausgeliefert werden.“

Inzwischen wurden weitere baugleiche Automaten angeschafft, die nicht nur Bargeld annehmen, sondern auch eine bequeme Kartenzahlung ermöglichen. An insgesamt fünf Standorten findet man die gekühlten ‚Kronomaten‘, wobei sich die Stellplätze beim Weingut Marget in Heitersheim oder bei der Winzergenossenschaft Aug-

gen als ideal für beide Partner auswirken. Weitere Standorte finden sich beim Autohaus Hunzinger in Seefeld und im Gewerbepark Eschbach am Wasserturm / Starfighter. Sascha Kölsch bietet heute in seinen Automaten über zwanzig verschiedene Gerichte an, je nach Saison und frischen Lieferungen. Vom Wildgulasch über Currywurst, Rinder-Tafelspitz, Gutedelsuppe oder Kalbsgulasch, das Angebot liest sich wie auf seiner Kronen-Karte. Zum süßen Abschluss hält der Automat noch Brownies, Panna cotta oder eine Crème Caramel bereit.

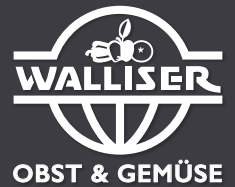
Die haltbaren Gerichte kann man am eigenen Herd kurz aufwärmen. Besonders beliebt sind die Gläser bei Campern, die durch die Auswahl und das unkomplizierte Zubereiten zu den „Königen“ auf dem Campingplatz werden, ebenso die Hausfrau, die trotz plötzlichem Besuch mit einer ehrlichen und gesunden Küche überraschen kann.

Übrigens: Natürlich sind Weckgläser zum Weiterbenutzen. Sascha Kölsch sorgt für den nachhaltigen Inhalt, die Genießer für einen nachhaltigen Kreislauf.

## Gasthaus zur Krone

Markgräferstraße 32  
79379 Müllheim-Britzingen  
[www.krone-britzingen.de](http://www.krone-britzingen.de)

*Täglich frisch  
knackig gut!*



WALLISER & CO. GMBH Pasturallee 14 79589 Binzen Tel. 0 76 21- 60 52 Fax. 0 76 21- 65 32 0  
info@walliser-obst-gemuese.de www.walliser-obst-gemuese.de Folge uns



# LCK

**WEINGUT  
LORENZ & CORINA  
KELLER**  
ERZINGEN












**UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN**

<p><b>ERZINGEN, WEINGUT LCK</b></p> <p>MI + FR 15 – 18 UHR DO 15 – 20 UHR SA 10 – 15 UHR</p>	<p><b>SCHLOSS RHEINBURG GAILINGEN</b></p> <p>FR 15 – 19 UHR SA 10 – 16 UHR</p>
--	--

**WEINGUT LORENZ & CORINA KELLER**  
STEINBUCK 36 | 79771 KLETTGAU-ERZINGEN

FON 07742 | 85 86 64 INFO@WEINGUT-LCK.DE  
FAX 07742 | 85 86 70 WWW.WEINGUT-LCK.DE



*Bei uns bleibt frisch auch frisch!*

Mit viel **Leidenschaft & Herz** stellen wir Ihre Ware ganz individuell für Sie zusammen. **Schnell & zuverlässig** liefern wir täglich frische & kontrollierte Produkte.

Unser vielfältiges Sortiment umfasst in erster Linie **Obst & Gemüse aus der Region** - hierauf sind wir stolz. Insbesondere vertrauen wir dabei auf unseren lang-jährigen Partner **Reichenau Gemüse eG**.



Früchte BRESSAN • Bahnhofstr. 6 • 79805 Eggingen • Tel. 07746/5055 • bressan-eggingen.de

Heute steht Rafael Ring hinterm Herd in dem Wasserschloss Inzlingen

## VOM ELEKTRIKER UND INFORMATIKER ZUM KOCH

Spaß und Freude am Handwerk des Kochs in einer Top-Küche überwiegt alle fraglichen Ratschläge - „Kochen ist Kreativität und Koch der schönste Beruf!“



„Als Koch hast du beruflich keine Perspektive, du musst immer, vor allem an den Wochenenden, hart und lange arbeiten und bekommst zudem wenig Lohn“ – so oder ähnlich lauteten die „wohlmeinenden Ratschläge“ an den jungen Rafael Ring, als er nach der Schule seinen Berufswunsch zum Koch äußerte. Dann wurde er Elektriker und schließlich Informatiker – und steht heute doch als ausgebildeter Koch in der Küche bei Simone Beha im Inzlinger Wasserschloss.

Kochen machte ihm schon als Kind und Jugendlicher Spaß, er schaute Mutter und Großmutter in die Töpfe und kochte auch schon früh mit. Auch in der Schule wurde sein Entschluss bestärkt Koch zu werden, als er in der 7. und 8. Klasse das Kochen als Schulfach belegte. Doch als es dann um die Ausbildung ging, hörte er auf die „wohlmeinenden Tipps“ und wurde Elektriker. Später sattelte er noch an einer Fachhochschule den Informatiker oben auf. – Doch sein ursprünglicher Berufswunsch blieb.

Nachdem er beweisen hatte, dass er seine ihm gestellten Aufgaben zu bewältigen weiß, riss er mutig das Ruder herum und begann in einer gutbürgerlichen Steak- und Schnitzel-Gastwirtschaft eine Ausbildung zum Koch. Ein Kollege, der im Wasserschloss in Inzlingen arbeitete, schickte ihm Bilder von Gerichten zu, die ihn elektrisierten. Solche Teller wollte er auch anrichten! Der Entschluss lag nah, er startete eine Anfrage im Wasserschloss Inzlingen, die positiv beschieden wurde,

sein Ausbildungsvertrag wurde gütlich getrennt und „so kam ich mit allen Koffern und ohne ein Dach überm Kopf in Inzlingen an.“ Als wahrlich Spätberufener legte er 2021 seine Lehre als Koch ab

und ist nun mit seinen 28 Jahren zu einer wichtigen Stütze in Simone Behas Küche geworden.

„Man sieht und spürt es, er kocht leidenschaftlich und mit großem Engagement“, freut sich seine Lehrmeisterin Simone Beha, die vor allem sein organisatorisches Talent zu schätzen gelernt hat. Rafael Ring findet sich bestätigt, wenn Simone Beha auf seine Ratschläge bei der Menügestaltung oder bei einzelnen Gerichten eingeht. Faszinierend findet er die Kunst die Kreation und Zusammenstellung von Vorspeisen und Desserts in einem Menü zusammenzustellen.

Rafael Ring ist nicht der erste Koch, der aus einem erlernten Beruf heraus als Quereinsteiger seinen Traum doch noch verwirklichte und Koch wurde. Er rät jedem Jugendlichen seinem Berufswunsch nachzugehen und nicht aufzugeben. Für ihn ist klar: „Kochen ist Kreativität und Spaß und Koch der schönste Beruf!“

### Wasserschloss Inzlingen

Riehenstraße 5  
79549 Inzlingen  
+ 49 7621 47057  
[www.inzlinger-wasserschloss.de](http://www.inzlinger-wasserschloss.de)



## Beste Qualität aus der Region für die Gastronomie

Färber bietet Köchen ein großes Sortiment an frischem Fleisch und Handelswaren



### Aus der Region von Färber

Fleisch aus der Region und die Verarbeitung aus erster Hand sind der Garant für die Frische und hohe Qualität von Färber. Mit modernen Kühlfahrzeugen liefern wir Ihnen Ihre Ware pünktlich an bis zu 6 Tagen in der Woche, "just-in-time" und wenn Sie wollen, können Sie Ihre vorbestellte Ware direkt in Ihrer Geschäftsstelle selbst abholen.

#### Geschäftsstellen in der Region

Geschäftsstellen in der Region	Telefon
72336 Balingen	07433 2470
77815 Bühl	07223 94089-0
79312 Emmendingen	07641 5067
79108 Freiburg	0761 50409-0
79540 Lörrach	07621 9243-0
88512 Mengen	07572 603-0
77656 Offenburg-Elgersweier	0781 639069-0
78628 Rottweil	0741 17427-0
78224 Singen	07731 99781-0
78050 Villingen	07721 9836-0
79761 Waldshut	07751 8311-0



#### Sortiment

Schwein, Rind, Kalb, Lamm, Geflügel, Wild, Rindfleisch-Südamerika

#### Handelswaren

Fisch, Meeresfrüchte, Wurst, Eis zum Kühlen, Molkereiprodukte... Saisonartikel

#### Service

250 Kühlfahrzeuge  
6 Tage in der Woche  
frei Haus geliefert



Emil Färber GmbH & Co. KG  
Karl-Friedrich-Straße 98  
79312 Emmendingen

Telefon 07641 5860  
www.faerber.de

**VOM  
HOCHSCHWARZWALD**



# HIER RUND IMMER DABEI

Für das Gute  
in deiner Küche.



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



Lassner – Hier und immer dabei:

Wenn Zuverlässigkeit zum Genuss wird, sind wir hier. Wenn es um ausgeprägte Gastronomie – Kompetenz geht, sind wir immer dabei. Seit über 165 Jahren.

Als Familienunternehmen stehen wir für die ausgezeichnete Qualität unserer Biere, für einen persönlichen Service und leidenschaftliche Beratung.

Im Zeichen der Gastlichkeit – auf Ihr Wohl.

PRIVATBRAUEREI

# LASSNER