Die besten Genußhandwerker der Region

2012 / 3 Euro

Breisgau Markgräflerand Köche

www.suedland.net

Genießerland

Mietberufskleidung von DBL. Wir beschaffen, holen, bringen und pflegen Ihre Berufskleidung. Individuell, pünktlich und zuverlässig. Testen Sie unser Angebot. Rufen Sie an unter 07146/2875-0.

Textilservice Süd-West GmbH & Co. KG
info@dbl-suedwest.de | www.dbl-suedwest.de

Ihr Partner für Großküchen-einrichtungen und Bedarf

Großküchensysteme
GKS Konstanzer GmbH

Ensisheimer Straße 36 · 79110 Freiburg
Telefon 0761 / 896 14-0 · Telefax 0761 / 896 14-22
www.gks-konstanzer.de · info@gks-konstanzer.de

Beratung · Planung · Verkauf · Kundendienst

Ein Hoch dem Koch-Handwerk der Südland-Köche

Für gute Köche führten die Römer Krieg. Köche waren zu Zeiten Kaiser Augustus und Tiberius beliebt und teuer.

Die Kunst mit einfachsten Lebensmitteln schmackhafte Gerichte zu kochen, braten oder dämpfen hatte bereits in der Antike eine hohe Qualität erreicht. Im Mittelalter wurde das Kochhandwerk besonders in den Klöstern weiter ausgebaut, später an den Höfen des Adels gepflegt. Und heute? In Zeiten der Mikrowelle und Fertiggerichte? Da wird die Anzahl gestandener Koch-Handwerker kleiner – aber für Feinschmecker so wertvoll, wie zu Römerzeiten.

Auch das kleinste Gericht unserer Köche braucht viele Handgriffe, denn wer frisch kochen will, muss die Lebensmittel frisch verarbeiten; wer regional kochen will, muss das Gemüse des Bauern aus der Nachbarschaft selbst putzen und schnippeln; und wer nach seinem eigenen Geschmack servieren will, muss selbst Hand anlegen bei Vorbereitung, Zubereitung und Anrichten.

Noch immer dauert eine durchschnittliche Kochlehre drei Jahre, doch manch ein alter Hase fragt sich, was die angehenden Köche in den „modernen Küchen" heute lernen? Die Kücheneinrichter machen aus Kochhandwerkern elektronisch hochgebildete Systemadministratoren. Auf Knopfdruck schaffen sie dank modernster Kombidämpfer mit „ClimaSelect" und „StepMatic" ein perfektes, zartrosa Roastbeef. Aber warum und wie? Oder: „Lass die mal einen Lammsattel zerlegen oder ein Reh aus der Decke schlagen", lästern erfahrene Kollegen.

Es ist keine Frage des Alters, oder der Maschinenstürmerei. Es ist eine Frage des Geschmacks. Computergesteuert schmeckt die Republik von Hamburg bis Konstanz gleich. Die Köche der losen Vereinigung „Südland-Köche" – von der Ortenau bis Oberstdorf setzen sich für ihre individuelle geschmackliche Vielfalt ein. Deshalb kochen sie mit Herz, Verstand und mit ihren Händen.

Wir haben uns in den Küchen unserer Mitglieder der Südland-Köche umgesehen. Wir standen den Köchen während ihrer Handarbeiten im Weg, wir haben ihnen zugeschaut was sie alles von Hand bauen, formen und zusammensetzen. Unterm Strich steht fest: Ohne traditionelles Kochhandwerk keine moderne Kochkunst. Deshalb ein Hoch auf das altbewährte Kochhandwerk klassischer Köche - und auf unsere Südland-Köche des Breisgau und Markgräflerlands, das Beste, was die Region zu bieten hat.

Mit schmackhaften und
verführerischen Grüßen
Erich Schütz und Njoschi Weber

Achten Sie auf unser Zeichen – und kehren Sie gut ein

So finden Sie Ihre Köche — auf Seite

Douce Steiner	4
Alfred Klink	5
Martin Hegar	6
Claude F. Gysin-Spitz	8
Oliver Rausch	10
Hermann-Josef Strecker	12
Adolf und Axel Frey	14
Mathias Luiz	15
Steffen Disch	16
Georg Fehrenbach	17
Sascha Kölsch	18
Michael Zahn	20
Michael Kavelmann	21
Albert Schweizer	22
Jürgen Schön	23
Robert Lerch	24
Sascha Weiss	27

...den Lageplan finden Sie auf Seite 50

Die „Südland Köche Breisgau, Markgräflerland" sind Mitglieder der über 100 Köche zählenden Südland-Köche-Gilde von Freiburg bis Oberstdorf.
Die „Südland-Köche", werden ausgewählt und betreut von der Fachagentur für Gastronomie und Hotellerie „Die Redaktion", Überlingen, www.dieredaktion.net

Türmchenbauen ist für Douce Steiner nicht alles

Wer die Bücher von Sterne-Köchin Douce Steiner aufschlägt, der sieht in ihren ausdrucksvoll gestalteten Gerichten auf den ersten Blick mehr Kunst als Handwerk. Doch das täuscht etwas über die präzise manuelle Feinarbeit hinweg, die Grundlage eines jeden Arrangements ist. „Handarbeit und handwerkliche Perfektion ist bei uns in der Küche überall gefordert", erklärt die junge Küchenchefin: „Auch wenn Türmchenbauen auf dem Teller nicht meine Welt ist."

Auf Fingerspitzengefühl kommt es schon bei vielen Vorarbeiten an. „Das beginnt bei der Handhabung der Kräuter", sagt Douce Steiner. Ob Estragon, Koriander oder Petersilie - sie werden in einer ersten Stufe sorgfältig so gezupft, dass ein kleines Stück vom Stängel an den Blättchen bleibt. „Hier ist die Kraft der Aromen länger gespeichert." Erst kurz bevor sie dann auf dem Teller des Gastes landen werden die Blättchen nochmals in die Hand genommen und fein vom restlichen Stängel abgetrennt. Bis dahin werden die Kräuter mit Feuchtigkeit benetzt und in geschlossenen Gläsern aufbewahrt, dass ihre Frische nicht verloren geht.

Auf Präzision kommt es auch auf den weiteren Etappen zu einem anspruchsvollen Menü an, das geschmackliche mit ästhetischen Qualitäten zu einem harmonischen Ganzen rundet. Eine Galette aus dünnen Kartoffelscheiben kommt optisch nur dann optimal zur Geltung, wenn die dünnen Schichten ganz exakt gelegt sind. „Da sind Fingerspitzengefühl und Geduld gefordert", sagt die Küchenchefin. Ein gutes Auge braucht es beim Arrangement einer Gänseleberterrine. Sie muss schon ganz exakt geschnitten sein, Geometrie und rechte Winkel des eleganten kleinen Quaders müssen stimmen. Das geht nur mit einer ruhigen Hand, einem scharfen, feuchten Messer und einer Portion Routine.

„Balance und Proportionen müssen ausgewogen sein", betont Douce Steiner, wobei strenge Geometrie nicht alles ist. „Ich mache auch vieles nach Gefühl und schaue wie es fällt." Ob etwas lebendiger oder etwas geradliniger, die gesamte Optik muss ihrem kritischen Blick genügen. „Wenn wir eine geeiste Melonensuppe mit einem Spieß gebratener Garnelen anrichten, darf die Glastasse nicht zu voll sein", erklärt Steiner, „sonst geht sie noch einmal zurück in die Küche." Das passiert allerdings sehr selten. Denn die ganze Mannschaft um ihren Mann Udo Weiler hat viel Erfahrung und weiß nur zu gut, worauf es ankommt.

„Wir haben ein großes Einzugsgebiet", sagt Douce Steiner: „Viele Gäste kommen auch aus der Schweiz." Dies mag unter anderem daran liegen, dass die junge Sterne-Köchin ihre Bücher im anspruchsvollen eidgenössischen AT-Verlag veröffentlicht hat und diese jenseits des Rheins auf besonders große Resonanz stoßen. Wer die anspruchsvolle Publikationen schätzten gelernt hat, darf sich schon jetzt auf den Herbst 2012 freuen. Rechtzeitig zur Frankfurter Buchmesse wird schon Steiners drittes Werk zum Thema Pâtisserie erscheinen.

Restaurant Hirschen
Gastgeber Douce Steiner und Udo Weiler
Küchenchefin Douce Steiner
Hauptstraße 69
D-79295 Sulzburg
Tel. +49 (0) 7634 / 8208
www.hirschen-sulzburg.de

Küchen-Öffnungszeiten
Mittwoch bis Sonntag 12 bis 15 und 18.30 bis 14 Uhr

Haus, Hof und Garten
Viel Liebe zum Detail prägt die heimelige und warme Atmosphäre des Restaurants. Ganz behutsam modernisiert ist der Gastraum mit eleganten Lampen und neuen Bezügen des Mobiliars. Dennoch ist der authentische und individuelle Charakter, der den Charme von Privatheit ausstrahlt, voll und ganz erhalten geblieben. Er spiegelt das französische Element, das auch in der Küche und auf der Karte zu finden ist, im Interieur wider. Die bunte Vielfalt an Bildern reicht von zoologischen Zeichnungen über Farbholzschnitte bis hin zu kleinen Werken, die Gäste als Kompliment hinterlassen haben. Zahlreiche kleine Hingucker, die die Zeit zwischen den Gängen verkürzen.

Auszeichnungen
Michelin 1 Stern,
Gault Millau 17 Punkte,
Feinschmecker 3,5 F

Kulinarische Höhenflüge auf kunstvollen Karten

Es dauert eine gewisse Zeit, bis man die Speisekarte im „Hirschen" aufschlägt. Schon die äußere Gestaltung zieht den Gast in ihren Bann, die Verheißungen dahinter tun es noch mehr. Das Repertoire ist riesig und reicht vom neungängigen „Menü Douce" für einen ausgedehnten Genuss am Abend mit Gänseleber-Gâteau und Limousin-Lammrücken bis zu einem leichten Mittagsmenü in vier Gängen, das nicht weniger ambitioniert und mit 45 Euro sehr preisgünstig ist. Douce Steiner scheut sich auch nicht, an den Fastnachtstagen zum „Schlachtfest" der besonderen Art zu laden. Dazu gehören unter anderem ein glaciertes Schweinekinn, Basler Mehlsuppe, gebratene Blutwurst und Schweinsprägel. Sterne-Küche einmal anders, aber auf höchstem Niveau. Neben bestem Fisch erwarten den Gast im Herbst auch Klassiker von ganz besonderem Wild, an das sich viele Köche heute kaum mehr wagen: Vom heimischen Fasan bis zur Schnepfe aus dem hohen Norden. Der „Hirschen" ist immer für eine Entdeckung gut.

Gemüseplatte mit Land und Meer

Colombi Hotel
Gastgeber Waltraud und Roland Burtsche
Küchendirektor Alfred Klink
Restaurantleiter Günther Hilbert
Sommelier Gerhard Mauerhan
Rotteckring 16
D-79098 Freiburg
Tel. +49 (0) 761 / 210 60
www.colombi.de

Küchen-Öffnungszeiten
12 bis 14.15 Uhr und 19.00 bis 22 Uhr;
Kleine Karte bis 23 Uhr

Haus, Hof und Garten
Edles Zirbelholz ziert die Wände und Decken in der Zirbelstube; mit ebenfalls warmer Holzvertäfelungen und soliden Holzmöbeln ist die Falkenstube ausstaffiert; während antikes Fichtenholz die Hans-Thoma-Stube ausstaffiert, originale Bauernstubenmöbel aus dem Jahre 1776 erinnern an den Schwarzwälder Maler und Bildhauer Hans Thoma.
Im Innenhof einige Sitzplätze auf einer kleinen Terrasse.

Auszeichnungen
Michelin 1 Stern,
Gault Millau 17 Punkte,
Feinschmecker 3 F

Handwerker und Hochleistungssportler

Sternekoch Alfred Klink überlegt nicht lange: „Natürlich sind wir alle Handwerker. Jeder ordentliche Koch bearbeitet das Rohprodukt von Grund auf zu." Nach wie vor lässt sich Klink halbe Rinder und ganze Lämmer oder Wild in das „Colombi" liefern. „Die zerlegen wir und präparieren die Teile nach unserem Gusto." Allerdings staunen da manchmal selbst gestandene Kollegen, wie traditionell Klink noch arbeitet. Doch er bleibt sich treu: „Das ist unser Handwerk!"

Nach Klinks Anspruch sollte jeder Koch etwas vom Metzgerhandwerk, Bäckerhandwerk, sowie von den handwerklichen Fähigkeiten eines Konditors verstehen. Schließlich macht seine Küche alles selbst: jede Terrine, Pastete oder auch Praline. „Und kochen muss er natürlich auch noch können", setzt der Küchenchef verschmitzt hinzu. „Deshalb bin ich Koch geworden und habe es nie bereut." In seiner Jugend schnupperte er in der Arbeitswelt eines Freudenstädter Hotels. „Die hatten ein Restaurant, eine Metzgerei und ein Cafe, diese Vielfalt hat mir gefallen."
Mehrere Genuss-Handwerke zu einem Endprodukt zusammenführen, sie alle geschmacklich fein abstimmen und als Augenschmaus auf einem Teller anrichten, das ist die Kunst der Köche. Trotzdem sagt Klink bescheiden: „Wir sind Handwerker, wenn sie wollen von mir aus künstlerische Handwerker." Dann holt er tief Luft und setzt hinzu: „Und Hochleistungssportler." Auch das trifft sicherlich auf den langjährigen Sternekoch Freiburgs zu. Obwohl er sich offiziell längst mit dem Titel „Küchendirektor" schmücken darf, steht der Mann noch fast jeden Morgen um sieben Uhr auf dem Großmarkt, begutachtet genau die Lebensmitteln, die in seine Küche geliefert werden, gibt die Linie der Zubereitung vor, bildet nebenbei zehn Köche seiner 25-köpfigen Brigade aus und schreibt abends nach zehn Uhr die Speisekarte für den nächsten Tag – jeden Tag neu!
Seit 1982 hält Klink einen Michelin-Stern. Er wandelt geschmackssicher zwischen traditioneller Küche und modernem Anspruch. Hippe Trends interessieren ihn nicht. Er bleibt der Basis der traditionellen französisch-badischen Kochkunst treu. Den Boom der Molekularküche ließ er an sich vorbeiziehen, wie das heute viel propagierte Sous-Vide-Verfahren. Dabei zeigt sich der routinierte Klassiker, er macht am liebsten Saucen wie die Großmutter. Er brät die Kalbshaxen an, löscht mit Rotwein ab, gibt Wurzelgemüse, Tomatenmark und Kräuter hinzu und schmort altbewährt in der Röhre. „Ganz unspektakulär", sagt er und weiß doch, dass er am Ende ein perfektes Aromabudget zaubert.
Alfred Klink ist längst bei sich angekommen, Showeinlagen brauchen seine Kreationen nicht. Heute serviert er gradliniger denn je seine Teller. „Zu viel Beigaben irritieren den Gaumen", sagt er und baut um die geschmorte Kalbshaxe eine Schmortomate, perfekt gegartes Gemüse und selbstgemachte breite Nudeln. Von Hand gemacht, aromasicher abgestimmt und fürs Auge drapiert. – Handwerkskunst!

Gradlinig, nach Klinks Geschmack

Alfred Klink steht für eine perfekte französisch-badische Kochkunst. Dabei formt er seine Kreationen nach seinem eigenen Geschmack. Gradlinig setzt er auf einem Teller zusammen, was sich aromatisch ergänzt: Seezungen mit Artischocken, konfitierte Schalotten und Gewürztomaten. Oder Lamm mit feingemixter Chorizo als krosse Kruste, leicht scharf, und weißes Bohnenpüree. Oder Langustini mit säuerlichem Apfel-Kürbis und scharfer Wasabi. „Die Kombinationen führe ich im Kopf zusammen, dann probiere ich sie, bevor sie auf die Karte kommen", verrät Klink sein Erfolgsrezept. „Jeder Teller hat einen Aroma-Star und nur diesem einen Geschmack müssen alle Zutaten zuarbeiten."
Alfred Klink ist wohl der einzige Koch, der seit fast 30 Jahren unentwegt seinen Michelin-Stern hält. Der Mann hat eben Geschmack!

Dreierlei vom schottischen Wildlachs

Hotel Die Halde
Gastgeber Lucia und Martin Hegar
Küchenchef Martin Hegar
Halde 2
D-79254 Oberried-Hofsgrund
Tel. +49 (0) 7602 / 9447-0
www.halde.com

Küchen-Öffnungszeiten
täglich durchgehend von 11.30 bis 21 Uhr

Haus, Hof und Garten
In der Bauernstube knarren die schweren Holzdielen, die Wände sind mit dunklem Holz vertäfelt. Im modernen Gastraum sitzt man in einem lichtdurchfluteten, freundlichen und modern gestalteten Raum, ist aber ebenfalls nur von natürlichen Baustoffen umgeben.
Die sonnige Terrasse bietet 80 Sitzplätze mit Blick in die Natur.

Auszeichnungen
Michelin 1 Bib Gourmand/2 Bestecke,
Schlemmer Atlas 2 Kochlöffel,
Mitglied Naturparkwirte Südschwarzwald

Ein Koch mit badischer Tradition und Schwarzwälder Wurzeln

In seinem Herzen ist er in erster Linie Koch, wenn Martin Hegar in der Zwischenzeit auch längst mit seiner „Halde" zu einem der erfolgreichsten Hoteliers des Landes aufgestiegen ist. Doch er lacht bescheiden und sagt: „Gerade deshalb muss ich meinen Gästen auch eine adäquate Küche bieten." 360 Tage im Jahr ist „Die Halde" geöffnet, genügend Tage, an denen der Hotelier Hegar auch noch Koch sein darf.

Mit dem Küchenteam hat die Hoteliersfamilie Hegar Mitarbeiter nach ihrem Geschmack gefunden. Doch Martin Hegar hat immer den Blick in die Küche. Er gibt die Richtung vor und steht für die Philosophie der 16-köpfigen Brigade: „Wir sind keine Künstler, wir sind Handwerker und kochen passend, wie es sich für unser Familienhotel gehört." „Die Halde" liegt mitten im Naturparadies Schauinsland. Aus dieser einzigartigen Lage ergibt sich für Martin Hegar auch der kulinarische Auftrag: „Wir bieten eine Naturküche, am liebsten mit Lebensmitteln aus der Region und diese klassisch und traditionell zubereitet."
Martin Hegar ist ein Garant der badischen Traditionsküche. Schließlich hat er schon mehrere Kochbücher mit traditionellen badischen Rezepten veröffentlicht. „Das wollen auch unsere Gäste", ist er sich sicher, gerade ist er mit einer kleinen Wandergruppe durch die Wälder rund um sein Hotel gestreunt. „Jetzt möchten die Gäste auch die Natur kosten, die sie eben erlebt haben."
Kein Wunder, dass Wild zu den typischen „Halde"-Gerichten zählt. Doch Martin Hegar ist ein echter Schwarzwälder Koch. Der Mann weiß, welche kulinarischen Besonderheiten der Wald sonst noch bietet. Er braucht keine exotischen Chutneys oder fremdartigen Saucen, um Wildgerichte zu verfeinern. Gerade hatte er während der Wanderung seinen Gästen die Eberesche gezeigt, kleine rote Beeren an einem Busch. „Giftige Vogelbeeren", hatte eine Teilnehmerin gerufen. „Sie werden sie heute noch probieren", hatte er prophezeit. Jetzt richtet er eine Rehnuss mit einem Kompott aus eben diesen Beeren an. „Von wegen giftig", lacht er, „die Beeren haben wir selbst gepflückt. Sie sind roh einfach nur bitter." Aber Hegar hat die ungenießbaren Beeren raffiniert zubereitet: Mit Äpfeln und Rotwein, Orangen- und Zitronenschalen und Zucker. Jetzt schmecken sie zum Wild perfekt. Zunächst säuerlich, auch ein bisschen bitter, aber danach himmlisch süß. Ein phantastisches Wechselbad der Geschmäcker am Gaumen. Zwischen schwarzer Johannisbeere und Campari mit Orange. „Tote gab's noch keine", lacht Martin Hegar, und man spürt, welch schelmisches Vergnügen der Herr Hotelier in seiner Küche hat.
Die kritische Wanderin genießt längst ihr „Vogelbeer-Kompott" mit einer kräftigen Wildsauce und Knöpfle. Der Service bestellt nach. Martin Heger lacht: „Sag ich doch, Handwerker", und greift zum Hobel um noch schnell frische Knöpfle zu schaben.

Reh, Hirsch oder Gams?

Im Hochschwarzwald scheint die Welt für Wildliebhaber noch in Ordnung. Die Köche schauen aus dem Fenster und sehen für ihre Wildgerichte eine besonders seltene Auswahl. Reh, das gibt es überall, bis in die Niederungen, aber Hirsch, oder gar Gams? „Meine beiden Brüder sind Jäger, und auch unser Verpächter jagt. Die bringen uns das Wild frisch erlegt. Selbst Hirsch, aus dem Schluchseegebiet, aber auch die seltene Gams. Sie lebt im Wilhelmtal und dem Feldberggebiet", weiß Martin Hegar. – Das freut die Feinschmecker, Rehrücken oder Rehkeule ist eine besondere Delikatesse. Auch Hirsch steht häufig auf der Speisekarte der Halde. Aber Gams? „Ein Tier mit 15 Kilo, eine Delikatesse!"
Typisch „Halde". Was im Schwarzwald wächst und gedeiht, steht hier perfekt angerichtet auf der Speisekarte.

Rehnüsschen mit Wildsauce, Eberesche-Mousse, Wirsing und Knöpfle

Lachsforellenfilet unter der Apfel-Meerrettichkruste auf Wurzelgemüse

Immer und jederzeit ein leichtes Gericht. Statt Wurzelgemüse verwendet man im Sommer das frische Angebot vom Markt, die Apfel-Meerrettichkruste ist ebenfalls jederzeit zuzubereiten. Die Kruste ist der besondere Pfiff, sie gibt dem Filet eine süß-säuerliche Frische. Auch wenn ein Hobby-Koch etwas mehr als 20 Minuten für die Zubereitung benötigt, die Gäste werden Ihren Aufwand zu schätzen wissen.

Einkaufsliste, für vier Personen

4 Lachsforellenfilet a 150 g
½ Zitrone
2 Scheiben frisches Toastbrot
½ Apfel (Boskop)
50 g frischer Meerrettich
25 g Butter, Salz und Pfeffer,
etwas Butterschmalz
Für das Gemüse:
1 Karotte, ¼ Sellerieknolle, 1 Petersilienwurzel,
½ Stange Lauch (nur das weiße und hellgrüne),
1 Thymianzweig
10 g Butter, Salz und Pfeffer

Ruck-Zuck serviert - Zubereitungszeit 20 Minuten

Das Gemüse schälen, den Lauch waschen und alles in gleichmäßige Rauten oder Würfel schneiden. Die Gemüserauten in gesalzenem Wasser gar kochen, dann in Butter mit den Blättchen vom Thymian farblos anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen.
Für die Apfel-Meerrettichkruste die Rinde des Toastbrotes entfernen und die entrindeten Scheiben auf einer Küchenreibe zusammen mit dem geschälten Apfel und dem geschälten Meerrettich reiben. Das Ganze mit der Butter und etwas Salz und Pfeffer vermengen.
Die Lachsforellenfilets mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zitrone beträufeln.
In einer vorgeheizten Pfanne mit etwas Butterschmalz auf beiden Seiten anbraten, die Apfel-Meerrettichkruste auf den Filets verteilen und unter dem Grill mit Oberhitze fertiggaren, bis die Kruste eine leichte Bräunung bekommt.
Die Lachsforellenfilets auf dem Gemüse anrichten und servieren.

20 MINUTEN ZUBEREITUNGSZEIT

Authentizität, die die Küche und die Küchencrew lebt

Da eröffnen zwei gastronomische Nobodys ein Gourmet Hotel im hintersten Zipfel des Markgräflerlands, und schon nach wenigen Jahren ist der „Pfaffenkeller" in aller Munde. Im zweiten Jahr hagelte es die ersten Auszeichnungen, und heute wird das Haus in einem Atemzug mit den besten Adressen genannt. „Nur anders sein, reicht dafür nicht", lacht der Küchenchef Claude F. Gysin-Spitz stolz, „wir sind nicht nur gut, unsere Produkte sind besser!" Denn der Pfaffenkeller ist ein reines Bio- und Slow-Food Restaurant und das auf höchstem Niveau.

Claude F. Gysin und sein Partner Georg A. Gysin-Spitz sind felsenfest davon überzeugt, dass ihr Speisenangebot zum Feinsten des Markgräflerlands zählt. „Nicht weil wir so sensationell kochen, sondern weil wir nur die besten Lebensmittel der Region verwenden. Alles rein biologisch gezogen und artgerecht gehalten." Das war von Anfang an ihr Ansatz.
Das Bio-Gemüse kommt unter anderem vom Biobauernhof Hoch-Reinhard und dem Hofgut Sonnenschein aus Fischingen, oder vom Hof Dinkelberg aus Schopfheim, der Biokäse vom Käsacker in Kandern oder von Bio-Ziegen und Bio-Schafen aus dem Wiesental. „Das ist richtig Arbeit, das kostet uns viel Zeit, bis wir unsere Bio-zertifizierten Lebensmittel immer zusammen haben", sagt Georg A. Gysin-Spitz, der oftmals von Hof zu Hof fährt, während Claude F. Gysin mit seiner 5-köpfigen Küchencrew das Gemüse putzt, jedes Blättchen des Ackersalats mühsam reinigt oder die Kartoffeln vor dem Schälen kräftig waschen muss. „Bio-Lebensmittel wachsen auf dem Acker, in der Erde", sagt Claude F. Gysin, „das muss aufwendiger bearbeitet werden, als die Ware von professionellen Alles-fix-fertig-Küchenlieferanten."

Doch gerade die aufwendige und zusätzliche Handarbeit in der Küche des „Pfaffenkeller" ist ohne Zweifel ein Teil des Erfolgs und die Grundlage der ausgezeichneten Gerichte. Bio-Küche heißt in erster Linie Frischeküche. „Nicht immer nur frisch", gibt Claude F. Gysin unumwunden zu, und zeigt auf eine ganze Batterie Einmachgläser. „Gemüse, Pilze, Obst und Kräuter – wir kochen während der Erntezeit ein, um unseren Gästen auch außerhalb der Saison schmackhafte Bio-Lebensmittel zu servieren." Und die Gäste sind begeistert, wenn die Küche ihre Weck-Gläser öffnet. Ohne Zweifel die schonendste Art Gemüse und Obst zu konservieren. „Tiefgekühlt sind die Lebensmittel tot, eingemacht bleibt die Struktur lebendig."

Für den natürlichen Geschmack ist den Gysins keine Arbeit zu viel. „Wir möchten nur noch unverfälschte Karotten essen, oder Fleisch von gesunden Tieren", sind sich die beiden einig. Das leben sie privat und auch mit ihren Gästen. Deshalb ist ihr Restaurant Bio-zertifiziert, darauf – so sind sie überzeugt – beruht ihr Erfolg.

Pfaffenkeller Hotel Restaurant Bio-Manufaktur
Gastgeber Claude F. und Georg A. Gysin-Spitz
Küchenchef Claude F. Gysin-Spitz
Rathausstraße 9
D-79400 Wollbach bei Kandern
Tel. +49 (0) 7626 / 97 74 290
www.pfaffenkeller.de

Küchen-Öffnungszeiten
Mittwoch bis Sonntag 12 bis 22 Uhr
durchgehend warme Küche
täglich ab 14 Uhr hausgemachte Torten und Kuchen

Haus, Hof und Garten
Hotel und Restaurant sind einzigartig liebevoll gestaltet. Ein großer Kachelofen dominiert die gute Stube, das Esszimmer. Das ganze Gebäude steht unter hohem Denkmalschutz. Die Grundstruktur des einst herrschaftlichen alten Pfarr- und Domänenhaus zu Wollbach aus dem 15ten Jahrhundert ist über die Jahrhunderte erhalten geblieben und wurde gänzlich im Jahre 2008 in das Jahr um 1860 zurück saniert. 60 Sitzplätze im idyllischen Hof, neben dem einmaligen Bauern- und Kräutergarten aus dem die Küche beliefert wird.

Auszeichnungen
Michelin 1 Besteck, Varta 1 Diamant,
Basel geht aus 2012, Schlemmeratlas zwei Kochlöffel,
Bioland-Gastropartner, Slow Food-Fördermitglied

Lieferanten und Partner

Die Speisekarte im Pfaffenkeller ist ein Spiegel der Erntefolgen der Bauern rund um den Flecken Wollbach. „Eigentlich sagen uns d´ Buure was es gibt", lacht Claude F. Gysin-Spitz. Wenn die mir sagen, dieses Jahr gibt es wenig Karotten, aber wir haben viel Sellerie, dann muss ich halt Selleriegemüse, Selleriepiccata oder Sellerie-Suppe mit weißem Alba-Trüffel auf die Karte setzen."
Der Küchenchef besteht auf regionale Bio- und Slow Food-Lebensmittel, also verfeinert er, was die Landwirte der Region ernten. Schwarzwurzeln stehen auf der Speisekarte, nicht bis der erste Spargel geerntet, sondern bis der erste Bio-Spargel angeboten wird. „Dafür schmeckt unser Spargel dann wirklich viel besser", davon ist Gysin überzeugt.
Die Gysins sind Überzeugungstäter, aber keine Weltverbesserer. Wild, Fleisch, Fisch – alles was vermutlich schon früher die Herren Pfaffen in Wollbach genossen haben, bekommen heute die Gäste im „Pfaffenkeller" serviert. Bio, wie früher, nur eben zeitgemäß nach den Regeln der modernen und hohen Kochkunst.

Kürbis-Gnocchi m. leicht gerösteten Kürbiskernen, Parmesanschuppen u. frische Kräuter aus dem hauseigenen Garten

Gebratenes Zanderrückenfilet auf Apfelbalsamico-Linsen

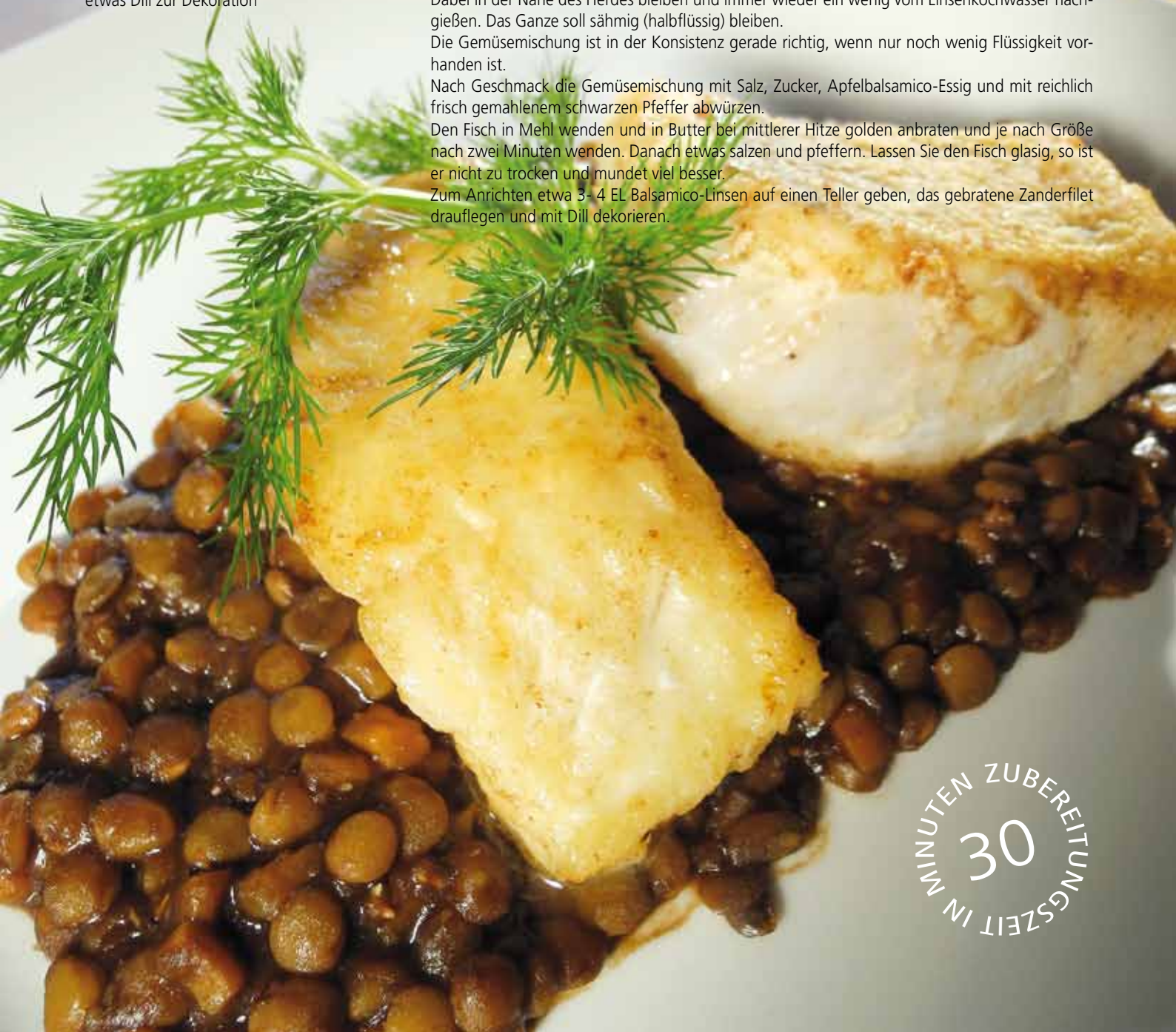
So schnell werden Linsen heute aufgetischt, über Nacht einlegen ist nicht mehr nötig. Die pikant gewürzte Gemüsebeilage passt auch zu gebratener Kalbsleber, einem Entenbrustfilet mit zarter Kruste oder auch ganz klassisch zu ein paar Scheiben gebratenem Speck. Wichtig für die Fischfilets: Bitte auf der Haut braten!

Einkaufsliste, für vier Personen

600 g Zanderrückenfilet mit Haut
etwas Mehl, Butter, Salz und Pfeffer
180 g kleine braune Belugalinsen
Für die Gemüseeinlage:
1 Knollensellerie (ca. 125 g)
1 – 2 kleinere Karotten (ca. 125 g)
2 - 3 EL eingedickter Apfelbalsamico-Essig (dunkel)
2 TL Zucker nach Geschmack
Salz oder Brühe, Schwarzer Pfeffer
etwas Dill zur Dekoration

Ruck-Zuck serviert - Zubereitungszeit 30 Minuten

Für die Zubereitung die Linsen zuerst in kaltem Wasser waschen und durch ein Sieb abtropfen lassen. Die Linsen in einen Kochtopf mit kaltem ungesalzenen Wasser (circa 500 ml) geben, aufkochen und etwa 30 Minuten köcheln lassen, dabei möglichst wenig umrühren, damit die Linsen ihre Form behalten. Die Linsen durch ein Sieb abseihen, dabei das Kochwasser auffangen.
Sellerie und Karotten abschaben, anschließend in sehr kleine Würfel schneiden.
Die Linsen in einen Topf geben, das zerkleinerte Gemüse dazugeben, unterheben und unter Rühren anschmoren. Anschließend mit dem Linsenkochwasser ablöschen, so dass das Gemüse gerade, ohne am Topfboden anzuliegen, in der Flüssigkeit liegt.
Den Apfelbalsamico-Essig hinzugeben und die Gemüsemischung, bei zurück gedrehter Heizstufe, etwa 15 Minuten im offenen Kochtopf langsam weich (bis die Karotten weich genug sind) kochen. Dabei in der Nähe des Herdes bleiben und immer wieder ein wenig vom Linsenkochwasser nachgießen. Das Ganze soll sähmig (halbflüssig) bleiben.
Die Gemüsemischung ist in der Konsistenz gerade richtig, wenn nur noch wenig Flüssigkeit vorhanden ist.
Nach Geschmack die Gemüsemischung mit Salz, Zucker, Apfelbalsamico-Essig und mit reichlich frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer abwürzen.
Den Fisch in Mehl wenden und in Butter bei mittlerer Hitze golden anbraten und je nach Größe nach zwei Minuten wenden. Danach etwas salzen und pfeffern. Lassen Sie den Fisch glasig, so ist er nicht zu trocken und mundet viel besser.
Zum Anrichten etwa 3- 4 EL Balsamico-Linsen auf einen Teller geben, das gebratene Zanderfilet drauflegen und mit Dill dekorieren.



ZUBEREITUNGSZEIT IN MINUTEN 30

Jedes Häppchen will überlegt, angerichtet und gekostet sein

Arbeit scheut Oliver Rausch in der Küche nicht. Das schmeckt man nicht nur, man sieht es auch. Seine Teller sind kunstvoll angerichtet, ein wahrer Augenschmaus. Trotzdem versteht er sich in erster Linie als Handwerker. Allerdings einer, der auch filigran zu arbeiten weiß, denn Rausch führt alles was schmeckt kunstvoll zusammen, dabei gestaltet er seine Tellergerichte stilgemäß, wie ein Kunsthandwerker.

Man muss die Gerichte gesehen haben. Wobei, sattsehen kann man sich dabei nicht, denn man will unwillkürlich hineinbeißen. Es ist das Los des Gourmets, dass er das Kunstwerk zerstört – und dabei genussvoll und glücklich is(s)t. Oliver Rausch, der Küchenchef des „s Herrehus", sieht mit Wohlgefallen den Gästen zu, die sein Werk restlos vertilgen, bis das letzte Krümelchen abgeräumt ist. „Jeder Teller, den wir servieren ist durchdacht, meist führen wir mehrere Zutaten zusammen, aber immer nur unter einem Geschmacksbegriff, der allein die Aromen vorgibt."

Zuviel des Guten ist nicht das Ziel, Oliver Rausch mag keinen Mischmasch. Er will den Gaumen seiner Gäste nicht überfordern, sondern den Gaumen überraschen und streicheln. „Gemüseplatte mit Land und Meer" heißt so ein Meeting. Dabei verwendet er zunächst die verschiedenen Gemüsesorten, die die Saison bietet, sowie Kalbfleisch und Meeresfisch. Schon vor der Bestellung arbeitet es in seinem Kopf. Er überlegt, was zusammen harmoniert, was geschmacklich passt und vor allem, welches Thema die Aromen-Linie bestimmen soll.

Asia ist der Überbegriff seiner aktuellen Gemüseplatte. „Unser Wintergemüse und asiatische Gewürze und Kräuter passen geschmacklich genussvoll zusammen", weiß er. Dann beginnt er spielend zusammenzuführen, was in seinem Kopf an Kreationen abgespeichert ist. „Mit der Zeit weiß man, was zusammen passt und schmeckt", verlässt sich Rausch auf seine Intuitionen, danach erst schmeckt er mit Christian Koch, seiner rechten Köche-Hand, jedes einzelne Werk ab. Die Gemüseplatte ist ein Sammelsurium schmackhafter Häppchen. Im Zentrum liegen als Gruß vom Land zwei angerichtete Kalbstatar, filigran von Hand geschnippelt. Zwei Avocadoragout mit Fliegenfischkaviar, zwei gebackene Austern im Tempurateig durch die Sauteuse gezogen, zwei gebackene Rotbarben mit Zitronengras, zweimal eingelegte Gurke mit Paprika und Ingwer mariniert, zweimal Meeresalgen und geschmorte Karotten mit asiatischen Gewürzen sowie zweimal Dashi, der japanische Fischsud als kleine Sphäre angerichtet.

„Uns macht es Spaß solche Teller zu kreieren", sagt Oliver Rausch, „und der Gast soll die gleiche Freude beim Genuss entwickeln." Der Gast soll das Spiel der Küche aufnehmen, jedes Häppchen für sich probieren, oder auch gemeinsam mit anderen Häppchen zusammen wirken lassen. „Deshalb servieren wir jede Kreation auf einem Teller zweimal", sagt Rausch – zu viel Arbeit in der Küche kennt der Mann nicht.

Hotel Schloss Reinach
Gastgeber Beatrix und René Gessler
Küchenchef Oliver Rausch
St. Erentrudis-Str. 12
D-79112 Freiburg - Munzingen
Tel. +49 (0) 7664 / 407-0
www.schlossreinach.de

Küchen-Öffnungszeiten
s Herrehus Dienstag bis Freitag 12 bis 14 Uhr und 18 bis 22 Uhr, Samstag 18 bis 22 Uhr,
Sonntag und Montag Ruhetag.
s Badische Wirtshus 12 bis 14 Uhr und 18 bis 23 Uhr,
von Januar bis April Mittwoch Ruhetag
Limoncello 12 bis 14 Uhr und 18 bis 23 Uhr,
Donnerstag keine warme Küche,
im Sommer Grillbuffet auf der Terrasse

Haus, Hof und Garten
„s Herrehus" und Schloss – das sagt schon alles. Man sitzt in vornehmen, historischem Ambiente: dicker Teppichboden, klassische Möbel, helle Wände. So müssen die Herren von Üsenberg getafelt haben. Die Gastgeber Beatrix und René Gessler entführen die Gäste in feudale Zeiten.
Im Innenhof des Schlosses ein angelegter Garten mit 35 Sitzplätzen nur für „s Herrehus", zusätzlich: Terrasse für die anderen beiden Lokalitäten.

„Stillstand ist der Tod"

Oliver Rausch ist im „Schloss Reichnach" der Küchenchef, seit die Familie Beatrix und René Gessler das Schlosstor wieder eröffnet haben. Seine Küche zählt zur gehobenen Kategorie, trotzdem will er bodenständig kochen. „Auf jeden Fall mit heimatlichen, regionalen Lebensmitteln arbeiten", präzisiert Rausch seinen Anspruch und verfeinert die Ernte der Bauern des Markgräflerlands gerne mit Kräutern und Gewürzen aus dem Mittelmeer-Raum oder auch einem Hauch Asia.
Das Fleisch lässt er sich vom fünf Kilometer entfernten Metzger Kaltenbach liefern, den Meeresfisch von der Deutschen See in Freiburg. „Da halte ich den Fisch am Stück in der Hand, sehe ihm in die Augen und weiß, was ich den Gästen serviere."
Vor fünf Jahren hat Rausch die Küchenleitung übernommen, seinen Sous-Chef Christian Koch hat er damals schon mitgebracht. Geschmacklich sind sich die beiden heute meist einig, gemeinsam feilen sie an alten Klassikern. „Stillstand ist der Tod", spornt Rausch sich immer wieder an. Krustentiertatar mit Gänsemastleber und Karotte, Thunfisch mit Schwarzwurst und Minzgelee, Meerärsche im Tomatensud mit Dörr-Aprikosen, Spanferkel mit Zitronengras und Kokoskrem, Lammrücken in Nusscrèpes auf Rahmspinat, Pulporisotto mit Gänsemastleber und Vanilleöl und als süßer Abschluss „Süßer Olivenbaum" mit Mango und Schokolade.

Gemüseplatte mit Land und Meer

Bunte Salatschüssel zum Entspannen und Genießen

Zu Hause kochen ist für Oliver Rausch eher Spaß. Und so will er seinen Tipp verstanden wissen: „Mit den Kindern oder Freunden kann man herrlich Karotten schälen oder Gurken schneiden." So beginnt Entspannen und Genießen für ihn nicht erst, wenn gegessen wird. Wichtig für ihn ist, dass man frische und beste Produkte je nach Saison verwendet, das Dressing abschmeckt und dann die Vielfalt aus einer Schüssel genießt.

Einkaufsliste, für vier Personen

Für den Salat
500 g Endiviensalat , gewaschen und in Streifen geschnitten
2 Roma-Tomaten in Stücken
½ Salatgurke
1 Karotte in Streifen
100 g Champignons in Scheiben
1 rote Paprika in Streifen
½ Mango gewürfelt
1 Apfel in Scheiben
2 Büffel-Mozzarella in Scheiben
100 g gekochter Wacholderschinken in Streifen
Für die Vinaigrette
2 TL Dijonsenf mit Honig
100 g Sauerrahm
50 ml Sahne
100 ml Oliven-Basilikumöl
100 ml Brühe
50 ml Aceto Balsamico
30 ml Aceto Balsamico bianco
Steinsalz, Pfeffer, frische Kräuter
Bauernbrot zum Rösten ca. 4 Scheiben

Ruck-Zuck serviert - Zubereitungszeit 20 Minuten

Aus den Zutaten die Vinaigrette herstellen und diese nach Geschmack würzen.
Das Bauernbrot in der Pfanne braten und etwas salzen.
Den Mozzarella im Boden einer Schüssel auslegen und den angemachten Salat darauf geben, zuletzt die Brotstreifen anlegen.
Die Einfachheit eines guten Salats liegt in der Variation der Zutaten. Die hier verwendeten sind gerne austauschbar, jedoch sollte immer die beste Qualität verwendet werden. Ein Salat kann, mit den richtigen Bio-Zutaten, ein Erlebnis für die ganze Familie oder Freunde sein. Wenn es bei meiner Familie schnell gehen soll und trotzdem lecker, sind meine Kinder, meine Frau und ich uns alle einig: Die „Bunte Salatschüssel" muss es sein.

ZUBEREITUNGSZEIT IN MINUTEN 20

Hotel & Restaurant Hirschen
Gastgeber Petra und Hermann-Josef Strecker
Küchenchef Hermann-Josef Strecker
Rathausweg 2
D-79286 Glottertal
Tel. +49 (0) 7684 / 810
www.hirschen-glottertal.de

Küchen-Öffnungszeiten
Dienstag bis Sonntag von 12 bis 14.30 Uhr
und 18 bis 22 Uhr

Haus, Hof und Garten
Perfekt harmoniert Alt und Neu. Einige der Wände in der Gaststube sind mit historischen Holzbalken verschalt, andere im traditionellen, weißen Putz gekalkt. Die Eichentische verströmen solide Handarbeit, die Ledersessel stehen für natürliche Produkte, der Boden ist mit Granitplatten belegt. Das gesamte Restaurant ist eine gelungene Fortsetzung der Küchenphilosophie von Hermann-Josef Strecker.
Im lauschigen Garten, neben der plätschernden Glotter, 40 Sitzplätze.

Auszeichnungen
Michelin 1 Bib Gourmand,
Varta 2 Diamanten,
Schlemmer Atlas 2 Kochlöffel

Kalbsfüße sind das Standbein für Streckers einzigartige Sauce

Hermann-Josef Strecker bleibt sich und seinem Geschmack treu. „Eine gute Küche braucht Zeit und Geduld", ist sein Credo, „das war schon immer so, und wird auch so bleiben." – „Wenn ich nach dem Rezept unserer Saucen gefragt werde, sage ich: Das können sie auch, es braucht einfach Arbeit und viel Zeit." Zwei Tage köchelt Strecker an seinem Fond, der besondere Trick für seinen schon berühmten Hirschfond ist dabei: ganze Kalbsfüße.

Er lächelt süffisant. „Ich weiß nie, ob man das den Gästen sagen darf." Doch viele Feinschmecker im „Hirschen" schaben den letzten Saucentropfen von ihrem Teller, schlecken sich genießerisch die Lippen und fragen interessiert: „Wie kriegt man solch eine feine Sauce hin?" - Uns nimmt Hermann-Josef Strecker mit in seine Küche und zeigt sein Geheimnis: In einem großen Topf köchelt leise ein Saucenfond vor sich hin. „Den Fond haben wir vor zehn Stunden angesetzt. Zuvor schmoren wir einige Male die Kalbsknochen mit Fleischstücken dran, löschen die Röstaromen immer wieder mit Wein ab und geben dann das Wurzelgemüse hinzu." Ganz klassisch, so macht jeder anständige Koch seine Saucen, es ist ein richtiges, zeitaufwendiges Geschäft. Doch Strecker lacht, geht in den Kühlraum und verspricht: „Jetzt kommt die besondere Zutat zum Hirschfond."
„Das hat schon mein Vater so gemacht", schmunzelt er schelmisch und hält einige große, ganze Kalbsfüße in den Händen. Sauber abgezogen und geputzt steckt er sie in den köchelnden Fond und garantiert: „Das krönt den Geschmack und gibt der Sauce die natürliche Gelatine." Denn Streckers Saucen brauchen keine unnötigen Zusatzstoffe, kein Mehl und auch kein Agar-Agar, und stehen doch auf dem Teller. „Eine Konsistenz wie Kaffeesahne", verspricht Strecker, „wässrig darf die Sauce auf keinen Fall serviert werden!" Weitere Stunden muss der Fond mit den Kalbsfüßen sanft köcheln. Mit dem Kalbsfond baut Strecker seine legendären Bratensaucen. Zum Rindersteak eine Burgunder-Pfeffersauce, oder eine Pilzsauce, oder eine seiner liebsten Saucen: die Balsamico-Sauce. „Merke", sagt er zu einem Lehrling in der Küche, „je besser der Balsamico, desto edler die Sauce." Dann tupft er mit dem Finger auf den Teller, auf den er zuvor einen Saucenklecks setzte, strahlt und zeigt: „So muss die Sauce stehen und am Finger heften!"
Das gleiche Geschäft macht sich die Küche im „Hirschen" auch für einen Wildfond, Geflügelfond oder Fischfond. Jede Sauce braucht eine perfekte, schmackhafte Basis. „Wie man einen Fond macht, kann jeder wissen, den es interessiert", sagt Strecker, „doch wer macht sich heute noch zu Hause diese Mühe?"
120 Liter Kalbsfond setzt Strecker mit seiner Brigade wöchentlich an, keine 20 Prozent bleiben ihm als Saucenfond zurück. „Immer wieder reduzieren, nur Reduktion schafft Geschmack!"

Die Schlemmermeile Freiburgs

„Die Schlemmermeile Freiburgs", lacht Hermann-Josef Strecker, wenn er sein Glottertal beschreiben soll. Er ist und bleibt ein Klassiker der Küche. „Wir machen unser Kalbsrahmschnitzel wirklich klassisch. Das heißt wir nehmen das beste Fleisch vom Hinterwälderrind, lassen es auch lange genug abhängen, verwenden eine erstklassige Sahne und nur frische Pilze." Schneckenrahmsüppchen, gebratene Wachtelbrust, karamellisierte Gänsestopfleber, rosa gebratene Entenbrust mit Rotweinfeige oder auch pochierter Steinbutt in Austernsauce beweisen seine hohe Kunst.
Mit seinem Küchenchef Thierry Esch hält er den Spagat, zwischen der traditionellen, klassischen badischen Küche und dem modernen Anspruch der internationalen Gäste. Das Saltimbocca machen sie mit original Schwarzwälder Schinken, ein raffiniertes Wursttörtchen aus Blutwurst des Glottertäler Schweins, und zu Creme brûlée oder Limonenparfait bietet die Küche auch einen ganz traditionellen Schwarzwälder Ofenschlupfer.

Rinderfilet im Balsamicojus
mit Gemüse vom Freiburger Markt

Tipp vom Küchenchef Hermann-Josef Strecker

Gebratenes Zanderfilet auf Knoblauchspaghettini

Damit kann sich jeder Hobby-Koch sehen lassen, sieht professionell aus und schmeckt phantastisch. Sorgt für Pluspunkte bei figurbewussten und vor allem bei Freunden der Fisch-Küche.

Einkaufsliste, für vier Personen

4 Zanderfilets a 150 g
etwas Mehl
Salz, Pfeffer

Knoblauchspaghettini:
1 Packung Spaghettini
1 Knoblauchzehe
Salz

Pesto:
1 Bund Basilikum
1 Bund Rucola
50 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer, Zucker

Tomatensalsa:
2 Tomaten
1 Knoblauchzehe
2 Schalotte
1 Chilischote
2 cl Rotwein
1 cl Balsamicoessig dunkel
1 Bund Thymian
Salz, Pfeffer, Zucker

Ruck-Zuck serviert - Zubereitungszeit 30 Minuten

Zanderfilets salzen und pfeffern, auf beiden Seiten in Mehl wenden und kross auf beiden Seiten anbraten.
In der Zwischenzeit Spaghettini in Salzwasser kochen, Knoblauchzehe klein hacken. Für das Pesto Basilikum, Rucola und Olivenöl mixen und mit Salz, Pfeffer und Zucker nach Belieben abschmecken.
Für die Tomatensalsa die Tomaten vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden, Schalotten fein hacken. Anschließend Zucker karamellisieren, mit Rotwein und dem Essig ablöschen und einreduzieren lassen. Knoblauch, Chili, Schalotten und Tomaten zugeben und fertig kochen lassen, (sämige Konsistenz). Thymian zum Schluss hinzufügen. Nudeln in der Pfanne erhitzen, Knoblauch und Pesto untermischen, anrichten.

ZUBEREITUNGSZEIT IN MINUTEN 30

Hotel Restaurant Rebstock-Stube
Gastgeber Adolf und Gabi Frey
Küchenchef Adolf Frey
Hauptstraße 74
D-79211 Denzlingen
Tel. +49 (0) 7666 / 900990
www.rebstock-stube.de

Küchen-Öffnungszeiten
Dienstag bis Samstag 12 bis 14 Uhr und 18 bis 21.30 Uhr

Haus, Hof und Garten
Wer in die „Rebstock-Stube" eintritt, vergisst schnell die Hektik des Alltags. Tannenholzvertäfelt die Wände, antike Möbel und – keine grazilen Leuchten, sondern Lampen mit Schirm hängen von der Decke herab. Badisch, autochthon, fast schon ein Museum der guten alten Zeit.
Dazu ein herrlicher Garten direkt neben der plätschernden Glotter, 40 Sitzplätze unter Walnussbäumen.

Auszeichnungen
Michelin 1 Bib Gourmand,
Gault Millau 15 Punkte,
Feinschmecker 1,5 F

Wenn der Vater mit dem Sohne…

Die Frage interessiert sie wenig. Wer ist der Küchenchef? Adolf Frey hat der „Rebstock-Stube" in 35 Jahren seinen Stempel aufgesetzt und das Haus in die erste Reihe der feinsten Breisgau Küchen gekocht. Sein Sohn Axel Frey kocht seit einem Jahr neben ihm. „Hauptsach s'schmeckt!", antworten sie schließlich wie aus einem Mund. Die Basis der beiden ist die handwerkliche, französisch-badische Kochkunst. Vater Adolf lacht in Richtung seines Sohns: „Er richtet die Teller ein bisschen moderner an."

Zum Beispiel Variationen vom Kalb. Ein echter Klassiker in der „Rebstock-Stube". „Das hat schon mein Vater serviert, allerdings damals etwas anders, dann ich und jetzt macht Axel den Teller." Axel Frey steht in der hellen Küche des Traditionshauses und baut die Variationen nach allen Regeln der heutigen Kochkunst zusammen: gebratenes Kalbsfilet, geschmortes Kalbsbäckle, krosses Kalbsbries und zart gebratene Kalbsleber reiht er kunstvoll nebeneinander auf.

Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm – eine Binsenweisheit, die sich in der Familie Frey wieder einmal bewahrheitet. Adolf Frey gilt im Breisgau als der Hüter der traditionellen badischen Kochkunst. Er gehört zu der Generation der Köche, die dem legendären Erbprinz in Ettlingen entsprungen ist und das Breisgau und das Markgräfler Land in die Sterneküche führte. Seinen feinsten Schliff hatte sich Adolf Frey bei dem Jahrhundertkoch Paul Haeberlin geholt, für ihn noch heute der beste Koch aller Zeiten. Axel Frey hatte schon früh seinem Vater in der Küche mit Bewunderung zugesehen. Er hat das überschwängliche Lob der Gäste im Restaurant gehört, und wusste schon bald, so wie sein Vater, so will auch er kochen. Folgerichtig ging er in eine der angesehensten Küchen des Landes, zu Douce Steiner, in den Hirschen nach Sulzburg, vier Jahre war er bei ihr. Danach kochte er zwei Jahre in der Auberge de l'Ill, und schließlich noch bei Alfred Klink, im Colombi. Trotzdem ist Axel bescheiden geblieben. „Es muss einfach nur gut schmecken", sagt der Hobby-Angler mit aller Ruhe und blanchiert das Kalbsbries drei Mal in jeweils frischem Wasser. „Mehr G'schäft", lacht er, „aber das lohnt sich, das Bries wird klarer und damit noch feiner in seinem Geschmack."

Traditionelle französisch-badische Küche heißt viel Handarbeit. Vier gestandene Köche leistet sich die Familie Frey. „Wir machen alles selbst", ist der Patron stolz auf die Küchenmannschaft, „jede Pastete, jede Terrine – wir marinieren den Lachs selbst, oder räuchern ihn nach unserem Geschmack." Selbstverständlich werden im „Rebstock" auch die Spätzle vom Brett geschabt, oder die Kartoffeln ordentlich vorgekocht und dann in Butter angebraten. „Das Mundgefühl der Gäste entscheidet", sagt Adolf Frey, „die möchten gut essen, sich wohl fühlen beim Essen und entspannen." Unnötige Spirenzle lehnt der Küchenchef ab, beste Lebensmittel sorgfältig verarbeitet ist ihre Kunst. Vater wie Sohn sind sich einig: „Hauptsach s'schmeckt!"

Als wenn jeder Tag ein Sonntag wäre

Gefüllter Ochsenschwanz, gebratene Perlhuhnbrust, Rehmedaillons mit Pfeffer und Lebkuchenkruste. Oder: gebratene Eglifilets, überbackene Hechtklößchen und Krebse mit Morcheln. Es waren früher ganz besondere Festtage, wenn diese Gerichte aufgetragen wurden. Klassische, französisch-badische Küche, in Häusern in denen man nach traditioneller Art zu genießen wusste. Gerichte, die heute nur noch in ausgesuchten Gasthäusern auf der Karte stehen. In der „Rebstock-Stube" zum Beispiel. Die Patronin Gabi Frey legt ihren Gästen jeden Tag eine Speisekarte vor, als wenn es Sonntag wäre.
Die Küche lässt sich inspirieren vom Rhythmus der Ernten der Bauern der Region und reagiert auf frische Marktangebote. Die Lieferanten kennen die kritischen Blicke von Adolf Frey. Er kocht klassisch und lässt den Lebensmitteln ihren Eigengeschmack. Unser Tipp: Kehren Sie ein, entspannen Sie und lassen sich überraschen von alten Klassikern, die modern sind.

Variationen vom Kalb: gebratenes Kalbsfilet, geschmortes Kalbsbäckle, pochiertes Kalbsbries und zart gebratene Kalbsleber

Restaurant Ambiente
Gastgeber Melanie und Mathias Luiz
Küchenchef Mathias Luiz
Ballrechterstraße 8
D-79219 Staufen-Grunern
Tel. +49 (0) 7633 / 80 24 42
www.restaurant-ambiente.com

Küchen-Öffnungszeiten
Freitag bis Dienstag 12 bis 14 Uhr und von 18 bis 22 Uhr

Haus, Hof und Garten
Wohltuend und schlicht, gradlinig und freundlich ist der helle Gastraum eingerichtet. 30 Sitzplätze belegen die Losung des Patrons: Qualität vor Quantität!
Nochmals 20 Sitzplätze bietet die Terrasse neben Kirschlorbeeren und Olivenbäumchen.

Auszeichnungen
Michelin 2 Bestecke,
Gault Millau 15 Punkte,
Feinschmecker 2 F

Traditionelle Schmorgerichte und gradlinige Kochkunst

Es hatte sich schnell herumgesprochen. Mathias Luiz hatte nach nur wenigen Jahren schon einen klangvollen Namen unter den Köchen des Markgräflerlands. Er ist bekannt für seine raffinierten Scampi- oder Thunfischvariationen aber auch für einfache, traditionelle Schmorgerichte. Der Mann hat in der Sternegastronomie gelernt, wie Haute Cuisine sich präsentiert. Doch er will heute in erster Linie gradlinig kochen. „Für Spielereien auf dem Teller habe ich gar keine Zeit", sagt er bescheiden und serviert einen Tafelspitz mit Rote-Bete-Risotto.

Die einschlägigen Gourmetführer verweisen schon lange auf seine besondere Gabe. „Mathias Luiz hat viel Gespür für feine Aromen, korrekt eingehaltene Garzeiten und bestes Handwerk", urteilt der Gault Millau. Sein Können lässt sich bei ihm meist in einem Topf genießen, denn Schmortöpfe sind seine Leidenschaft. „Das ist klassisches Handwerk", sagt er, „besser sind Saucen gar nicht zu gewinnen. Ein gutes Stück Fleisch, guter Wein und viel Geduld." Denn Luiz schmort am liebsten schonend im Niedrigtemperaturbereich.
Wer die Küche betritt, riecht sofort, dass hier gekocht wird, wie einst am Sonntagmorgen in Mutters Küche. Röstaromen wabern in der Luft, eine Spätburgundersauce simmert leise um die Kaninchenkeulen und duftet nach Rosmarin und Thymian. Neben dem Schmortopf köchelt ein Tafelspitz sanft vor sich hin, mit Karotten, Lauch und Sellerieknolle in der Brühe. „Ich bin ein Klassiker und koche gerne ganz traditionell", sagt er bescheiden, obwohl seine Vorspeisen gerade das Gegenteil beweisen: gegrillte Scampi auf einem pfiffig angerichteten Spaghettini-Salat mit Chilisauce, oder gebratene Entenstopfleber auf glaciertem Rotkohl.
Doch Mathias Luiz beherrscht den Spagat, schließlich hat er in feinen Sterneküchen, wie dem Tantris, gekocht; sich seinen letzten Schliff bei Stefan Steinheuer an der Ahr geholt, aber er hat eben auch sein Fundament in einem anständigen badischen Landgasthaus, bei Karl-Josef Fuchs, im Spielweg erlernt. „Da hatte ich Glück, ich bin vom ersten Tag an klassisch und traditionell an das Kochhandwerk herangeführt worden, das ist noch heute meine Basis."
Köche wie Luiz braucht das Land, sie sind die Zukunft der klassischen französisch-badischen Küche. Glücklicherweise bildet er heute ebenfalls aus. Stefan Martin lernt bei ihm noch wie man Spätzle vom Brett schabt, Brägele goldbraun brät oder wie man Schupfnudeln durch die Hände schlupfen lässt.
Mathias Luiz kommt aus dem Münstertal, er ist ein Kind der Region und will auch so kochen. Doch gleichzeitig weiß er dem Anspruch der internationalen Gourmetwelt gerecht zu werden. Fettuccine mit Trüffeln, oder Ravioli mit Ochsenschwanzragout-Füllung, selbstgebeizter Thunfisch oder Jacobsmuscheln mit Safransauce – das alles serviert Luiz ebenfalls aus dem Effeff. „Klar", sagt er, „diese Abwechslung möchte ich mir und meinen Gästen bieten."

Übersichtlich und gradlinig

„Ich mag lieber ganz normale Sachen, nicht zu viele Komponenten auf einen Teller und die gradlinig serviert", sagt der Küchenchef und bietet einen selbstgebeizten Thunfisch im Sesammantel mit Pesto, Chilisauce und Salat an; oder ein zartrosa gebratenes Entrecôte vom heimischen Rind in körniger Pommerysenfkruste auf Blattspinat mit Gnocchi und Burgunderjus; oder einen Kalbsrücken unter der Rosmarinkruste mit jungem Wirsing, gerösteten Bubespitzle und einem Sößle nach dem man den Teller ausschabt.
Die Karte ist übersichtlich und klar gegliedert: Zwei Menüs stehen täglich zur Auswahl, aus denen sich auch die À-la-carte Auswahl zusammensetzt. Ein untrügliches Zeichen: Mathias Luiz kocht täglich frisch, die Ernte der Bauern bestimmt das Angebot. Melanie Luiz empfiehlt dazu die passenden Weine aus ihrem beeindruckendem und gut sortierten Keller.

Hirschkalbsrücken mit Walnusskruste, Wirsing und Schupfnudeln

Gasthaus zum Raben
Gastgeber Kirsten und Steffen Disch
Küchenchef Steffen Disch
Dorfstraße 8
D-79289 Horben bei Freiburg
Tel. + 49 (0) 761 / 55 65 20
www.raben-horben.de

Küchen-Öffnungszeiten
Mittwoch bis Sonntag 12 bis 14 Uhr und 18 bis 21 Uhr

Haus, Hof und Garten
Wer in die Gaststube des „Raben" eintritt, will bleiben. Der Holzdielenboden knarrt unter den Fußsohlen, die halbhohe Holzvertäfelung strahlt Wärme aus, die lange Holzbank verlockt zum Sitzen und der Herrgottswinkel garantiert verlässliche Tradition. Hier ist jeder Tag für den Gast Sonntag, die Speisekarte inklusive.
Hinterm Haus, mit Blick in die Rheinebene, lockt im Sommer ein Garten mit 60 Plätzen.

Auszeichnungen
Michelin 1 Bib Gourmand,
Gault Millau 15 Punkte,
Feinschmecker 2,5 F,
Mitglied der Jeunes Restaurateurs,
Marcellinos Platz 1 Freiburg Umland

Jeune Restaurateur Disch will kulinarisch mehr Region

„Das Produkt ist der Star!" – diese Aussage des Jeune Restaurateur Steffen Disch hat sich eingeprägt. „Ist doch klar, mit einer geschmacklosen Tomate, lässt sich nichts Geschmackvolles kochen", ergänzt er und erläutert sein ehrgeiziges Ziel: „Ich möchte nur noch mit Lebensmitteln arbeiten, die aus der Region kommen, natürlich und herzhaft schmecken." Am liebsten ist es ihm, wenn er die Bauern, Erzeuger und Lieferanten persönlich kennt.

„Bio – das sagt erst mal noch wenig", ist Steffen Disch kritisch, er verlässt sich lieber auf seinen Geschmack. „Die Raffinesse der Küche steckt in der Einfachheit der Gerichte", ist noch so ein Satz des engagierten Küchenchefs, doch auch dieser zielt letztendlich auf das Produkt. Deshalb will Steffen Disch Lebensmittel, die ursprünglich und authentisch schmecken. „Sie müssen ihren ihnen eigenen Charakter in sich tragen", sagt er, und es klingt, als würde er auch über die Produzenten reden, denn auch auf sie trifft seine Aussage zu. „Das ist immer eine Vertrauensfrage, viele kenne ich persönlich, weiß wie sie den Spargel anbauen, oder ihre Tiere halten; und letztendlich vertraut der Gast auch mir!"

Die Ernten der Bauern um die Ecke, oder vom Gemüsebauer aus dem Rheintal, verlangen in der Küche mehr Handarbeit. Vorgefertigte, geschälte Kartoffeln oder geputzte Salat wie von professionellen Gastro-Lieferanten, ist nicht. Doch Disch lacht: „Das ist unser Job. Wer kochen will, muss mit den Händen arbeiten. Das ist unser Spaß, sonst hätte ich ja Kantinenkoch werden können", sagt der Sohn, des in Freiburg bekannten Solar-Architekten Rolf Disch. Und diese Wurzeln verrät er auch gleich mit einem weiteren Satz: „Wir sind als Köche auch für die Umwelt mitverantwortlich, wir entscheiden bei unseren Einkäufen woher die Lebensmittel kommen, und welche Umweltbilanz ihr Transportweg hinterlässt."

Und dann wird der Küchenchef und Familienvater noch deutlicher: „Es ist doch ein Irrsinn, wenn ich Rindfleisch aus Argentinien kaufe, während unsere Hinterwälder Rinder bei mir um die Ecke weiden." Und der Geschmack? „Da sind wir wieder bei der Arbeit, ich muss das Fleisch sachgerecht behandeln, lagern und ordentlich zubereiten, dann schmeckt mir unser Rind immer besser, als ein Stück Fleisch aus einem Zellophanbeutel, das über das Meer geschippert wurde."

Der Jeune Restaurateur Steffen Disch verbindet auf verantwortungsvolle Art seine Küche mit seiner politischen Einsicht. „Und es schmeckt besser!", beharrt er auf der Qualität seiner Gerichte. Denn – dieser Satz bleibt gültig: Das Produkt ist der Star!

Am liebsten „Fein-Heimisch"

Ein täglicher Menü-Vorschlag der Küche ist mit „Fein-Heimisch" überschrieben und besteht nur aus regionalen Produkten. Ein weiterer Menü-Vorschlag trägt den Titel "Vege-Tarisch", auch darin finden sich fast ausschließlich regionale Lebensmittel, und selbst das „Fein-Schmecker" Menü bestückt Steffen Disch am liebsten mit Produkten der Heimat. Rind- und Kalbfleisch kommen schon längst aus der Region, ebenso Gemüse, Salat oder Kartoffeln. Zugegeben, das Schwäbisch-Hällische-Schwein bezieht Disch aus dem Schwabenland. „Man darf die Region nicht zu eng eingrenzen, auch das Wachtelei kommt aus dem Elsass", lacht er, wie andere beste Produkte zum Beispiel das Iberico Schwein aus Spanien kommt.
Die Dischs wollen, dass in ihrer badischen Wirtschaft immer mehr die badischen Gerichte mit ihrer Frische und ökologischer Aufzucht die Gaumen der Gäste überzeugen. Die Weinkarte ist zu 90% von badischen Winzern bestückt, als Fernziel sähen sie dies auch gerne so auf der Speisekarte: Ochsenschwanz mit Wirsing, geschmorte Rinderbäckle mit Saison-Gemüse, Saiblingsfilet mit Urkarotte und jungem Spinat oder Ofenschlupfer ergänzen die heimelige Atmosphäre des Traditionsrestaurants.

Verschiedenes vom Weiderind: Tatar, Tafelspitzsülze und Ochsenschwanzpraline mit Wachtelei, dazu Rote Bete, Schwarzwurzel und Meerrettich

Hotel-Restaurant Kühler Krug
Gastgeber Georg und Tanja Fehrenbach
Küchenchef Georg Fehrenbach
Torplatz 1
D-79100 Freiburg-Günterstal
Tel. +49 (0) 761 / 29103
www.kuehlerkrug.de

Küchen-Öffnungszeiten
Donnerstag bis Dienstag 11.30 bis 14 Uhr
und 18 bis 21.30 Uhr

Haus, Hof und Garten
Geschmackvoll und ganz individuell eingerichtet sind die Gasträume des Hauses, das unmittelbar am Günterstaler Tor aus dem Jahr 1781 gelegen ist. Zahlreiche Bilder prägen Restaurant und Hotel. Eine Terrasse lockt auch Spaziergänger und Wanderlustige, für die es eine spezielle Vesperkarte mit deftigen kleinen Gerichten, Kaffee und hausgemachten Kuchen gibt. Parkplätze gibt es direkt am Haus.

Auszeichnungen
Michelin 1 Bib Gourmand,
Schlemmer Atlas 2 Kochlöffel

Filigrane Feinarbeit für den Suppentopf

Georg Fehrenbach baut im „Kühlen Krug" des Freiburger Teilorts Günterstal kulinarische Brücken von traditioneller Hausmannskost zu der modernen Frischeküche, die er anspruchsvoll verfeinert. Handwerkliches Können ist bei beiden Richtungen gefragt. Der Michelin hat diese Leistungen Fehrenbachs jetzt mit dem Bib Gourmand zu Recht belohnt, was seine Stammgäste, die schon längst seine Küche schätzen, nicht wundert.

Wenn er seine Brickteigtaschen für den Suppentopf füllt und zubindet, knüpft Georg Fehrenbach zugleich eine Verbindung zum anspruchsvollen Gaumen seiner genussfreudigen Gäste. Viel Fingerfertigkeit braucht es, um die außergewöhnliche Suppeneinlage zu zaubern. Auf ein rundes Teigstück kommt eine würzige Mischung aus Kalbsbries, Gemüsestreifen und frischen Kräutern. Schon beim Zuschauen wünscht man sich mehr als zwei Hände, um die gefüllten Taschen zu schließen und gleichzeitig mit langen, schmalen Lauchstreifen einen Knoten zu binden. Doch dem routinierten Küchenchef reichen die beiden, die er hat. Flugs sind die Teigtaschen verschlossen, die später in einer klaren Tomatenessenz glänzen dürfen.

Überhaupt hält Georg Fehrenbach gerne die Fahne der Suppen hoch. „Der Stellenwert einer guten Suppe ist vielfach verloren gegangen", sagt der gebürtige Freiburger und kocht dagegen an – mit seiner Tomatenessenz samt Quarkklößchen, einer klaren Zwiebelsuppe mit Käse-Croutons oder einer Fischsuppe „Kühler Krug" mit Rouille-Croutons.

Georg Fehrenbach baut kulinarische Brücken von der traditionellen Hausmannskost zur modernen leichten Frischeküche. Der Küchenchef hat die Zeichen der Zeit erkannt. Auf der einen Seite schlägt sein „Patronmenü" einen fulminanten Bogen vom Kalbskopf-Carpaccio an Wasabi-Dip und Hummerschaum mit Jacobsmuscheln, über Ravioli mit frischem Perigod-Trüffel und Champagnersüppchen mit Minzsorbet hin zu einem zarten Lammrücken. Doch kommt in der Küche des „Kühle Krug" auch die Hausmannskost zu ihrem Recht. In verfeinerter Form versteht sich, ohne den Charakter zu verfälschen.

Die Wiederkehr von gefüllter Kalbsbrust, einem schönen Schmorbraten, Nieren oder Kutteln spricht für sich. Getreu dem Credo: Was mancher von Mutter noch kennt, aber selbst längst nicht mehr kochen kann. „Hier finden die Gäste auch noch, was früher zu Hause auf den Tisch kam", sagt Georg Fehrenbach. Bisweilen fehlt heute meist die Zeit oder die Zahl der Esser ist zu klein. „Eine gefüllte Kalbsbrust ist ein großes Essen für acht Personen", weiß der Küchenchef, der sich gerne der aufwendigen Arbeit annimmt. Mit Fleischbrät, Schinken, Erbsen und Kräutern gefüllt, wird die Kalbsbrust über Nacht im Niedertemperaturbereich mild und schonend gegart. Etwas Zeit in Ruhe im eigenen Saft zu schmoren braucht auch eine leckere Roulade.

„Beste und preiswerte Adresse"

Die Auszeichnung „Bib Gourmand" steht bei den Michelin-Kritikern für „Die besten preiswerten Adressen". Und genau dies trifft auch auf den „Kühler Krug" zu. Es ist die Zielrichtung von Georg Fehrenbachs Anspruch, die neue Michelin-Würdigung ist daher nur konsequent. Ein Blick auf die Speisekarte bestätigt dies überzeugend. Da steht das geschmorte Lammragout mit Rosmarin neben gebratenen Wachtelteilchen auf getrüffeltem Rahmspinat, der Skrei aus dem Wildfang neben dem Cordon bleu von der Seezunge mit Räucherlachs und Mozarella – und das alles zu erstaunlich moderaten Preisen. Das „Krügle-Menü" öffnet die kulinarischen Sinne mit gratinierten Austern auf Spinat, auf die Tomatenessenz mit gefülltem Bricktäschchen folgen Kalbsschnitzelchen an Trüffeljus und hausgemachten Maultäschchen. Der Küchenchef wechselt seine Karte nicht nur wöchentlich, er folgt auch gezielt der Saison – vom badischen Spargel im Frühsommer bis zu den Pilz- und Wildspezialitäten im Herbst.

Die Desserts von Georg Fehrenbach sind wahre Kunstwerke

Zur Krone
Gastgeber Nadine Werner und Sascha Kölsch
Küchenchef Sascha Kölsch
Hauptstraße 18
D-79189 Bad-Krozingen/Biengen
Tel. +49 (0) 7633 / 939 1989
www.zur-krone-biengen.de

Küchen-Öffnungszeiten
12 bis 14 Uhr und von 18 bis 22 Uhr;
Ruhetag Samstagmittag und Montag

Haus, Hof und Garten
Ein klassisches Restaurant des Markgräflerlands. Buchenholzdielen, die lange Bank rundum aus Eichenholz, die Kassettendecke ein Kunstwerk aus Buche und Eiche. Dazu ein kleiner Nebenraum, und noch eine separate Raucherlounge für den Apero oder Espresso. Romantischer Garten im Innenhof, 40 Plätze unter einer schattenspendenden Weinlaube.

Ein schmackhaftes Netzwerk regionaler Genusshandwerker

Sascha Kölsch und Nadine Werner sind an ihrem Ziel angekommen. Kölsch kann jetzt seine Gäste nach allen Regeln seiner ihm eigenen Kunst bekochen, und Nadine Werner serviert im eigenen Restaurant ihren eigenen Gästen. Sascha Kölsch ist ein Überzeugungstäter. Er will eine absolute Frischeküche, er will wissen, wo jedes Produkt, das er in seiner Küche verwendet, her kommt. Am liebsten würde er rein „Biologisch" kochen, doch auf jeden Fall mit regionalen Produkten.

Sascha Kölsch kommt kulinarisch gesehen aus einer anderen Gegend. Doch die badische Küche hat er im Hotel Barreis in Baiersbronn kennen gelernt. Fast sechs Jahre kochte er dort, und ist seither vom badischen Küchenvirus infiziert. „Ich liebe es im Rhythmus der Natur zuzubereiten, was die Bauern in der Nachbarschaft ernten", sagt er, „am liebsten nehme ich die Lebensmittel wie sie sind, lasse ihnen ihren eigenen Charakter und damit ihren eigenen Geschmack, gare sie einfach auf den Punkt und fertig."
Doch ganz so einfach macht es sich der neue Kronen-Wirt in Biengen dann doch nicht. Denn wer bei ihm einkehrt, schmeckt schnell, mit welcher Raffinesse er die Spätburgunderjus an dem Rinderfilet gezogen hat, oder wie schelmisch gut der Vermouth-Schaum am Seeteufel und Mangoldrisotto geschlagen ist.

Sascha Kölsch hat die perfekte Gourmetküche Badens inhaliert. Er selbst war schon in jungen Jahren Küchenchef im Hotel Schwarzmatt und im Grandhotel Römerbad in Badenweiler, aber jetzt darf er in der eigenen Küche nach seinem Gusto gestalten. „Ich schreibe alle drei Tage eine neue Speisekarte, ich lass mich selbst immer überraschen was es frisch auf dem Markt gibt und entscheide mich dann spontan."
Frischeküche! ist seine Maxime. Alles frisch! Was er von den Bauern, Metzgern und dem Bäcker um die Ecke beziehen kann, kommt aus der Nachbarschaft. Viele Lieferanten der Region kennt er seit Jahren, auf sie, bzw. ihre Produkte kann er sich verlassen. Dazu kamen zwei neue Landwirte aus Biengen, direkt über der Straße, dort holt sich der engagierte Küchenchef heute seine Zwiebeln und Kartoffeln, vom Hardthof aus Hartheim das Gemüse, das Fleisch von dem Metzger Grether aus Hügelheim. Ein kleines Netzwerk regionaler Genusshandwerker, das ist für Sascha Kölsch gelebtes Slow Food. Und er darf am Ende der Lieferkette die regionalen Früchte verfeinern.

„Alles was in meiner Küche ist, kenne ich. Da gibt es keine fraglichen Zusatzstoffe oder ungewisse Lieferanten", sagt er stolz, „ich weiß auf wen ich mich verlasse, und meine Gäste können sich auf mich verlassen." – Sascha Kölsch ist ein Koch der nach Slow Food Kriterien arbeitet, und jetzt noch ein Wirt, der das schmackhafte Netzwerk der regionalen Genusshandwerker stärkt.

Übersichtlich und alles frisch!

Alles frisch! Das hat auch Konsequenzen. Zumal Sascha Kölsch alleine in seiner Küche steht. Nadine Werner legt dem Gast die Speisekarte vor, auf zwei Seiten hat dieser das Angebot schnell im Blick. Allerdings lohnt es sich jedes Gericht in Ruhe zu lesen, denn nach 08/15 Rezepten ist hier kein Angebot zubereitet. Im Gegenteil, Sascha Kölsch bietet zum Wolfsbarsch Mangoldrisotto, zur Tranche vom Rinderfilet Schwarzwurzelgemüse und getrüffeltes Kartoffelpüree oder zum Lammcarée Ratatouille und Olivenpolenta an.
Nadine Werner, der ausgebildeten Hotelfachfrau, spürt man die Freude an, mit der sie die Gäste in ihrem Restaurant begrüßt. Sie kennt jedes Gericht, das auf der Karte steht, schließlich ist sie selbst größter Fan der Frischeküche von Sascha Kölsch und weiß jedes Gericht geschmacklich zu beschreiben.

Tranche vom Rinderfilet (Färsenrind) an Spätburgunderjus, Schwarzwurzelgemüse und getrüffeltes Kartoffelpüree

Jakobsmuscheln auf Fenchelgemüse

Fenchel und Thymian schaffen eine schmackhafte Verbindung. Die Jakobsmuscheln sind schnell gebraten, gutes Olivenöl sollte man unbedingt verwenden, dann ist der Teller von Sascha Kölsch für Hobby-Köche wirklich kein Hexenwerk – aber teuflisch gut.

Einkaufsliste, für vier Personen

12 Jakobsmuscheln
2 Fenchel
½ Orange
1EL Öl
1 TL Butter
1EL Olivenöl
1EL Balsamico weiss
Salz, Pfeffer, Rosmarin, Thymian

Ruck-Zuck serviert - Zubereitungszeit 15 Minuten

Fenchel so dünn wie möglich der Länge nach aufschneiden, am besten mit einer Aufschnittmaschine oder einer Reibe. Salz, Pfeffer, Olivenöl und weißen Balsamico zugeben und vermischen.
Eine Pfanne, am besten eine geschmiedete Metallpfanne erhitzen und die Jakobsmuscheln von beiden Seiten je eine Minute braten. Die Butter und die Kräuter zugeben und mit etwas Salz würzen. Saft von der halben Orange zum Fenchelsalat zugeben und abschmecken.
Fenchelsalat auf den Teller geben, Jakobsmuscheln und Kräuter anlegen.

ZUBEREITUNGSZEIT IN MINUTEN 15

Hotel-Gasthof Kreuz-Post
Gastgeber Michael und Heidi Zahn
Küchenchef Michael Zahn
Hauptstraße 65
D-79219 Staufen im Breisgau
Tel. +49(0)7633 / 9532-0
www.kreuz-post-staufen.de

Küchen-Öffnungszeiten
12 bis 14 Uhr und 18 bis 21.30 Uhr;
Ruhetag Mittwoch (Januar bis März auch Dienstag)

Haus, Hof und Garten
Eine warme, gemütliche Atmosphäre im Gastraum hält, was die historische Hülle des geschichtsträchtigen und für zeitgemäßen Komfort modernisierten Gebäudes verspricht. Das Haus liegt in der Fußgängerzone mitten im Herzen von Staufens Altstadt. Nur gut hundert Meter entfernt gibt es einen großen Parkplatz, den man direkt nach Überqueren der Brücke links erreicht. Die ehemalige Poststation am Gasthof Kreuz bescherte dem heutigen Hotel seinen Nachnamen. Ebenso stilvoll eingerichtet wie das Restaurant sind die zwölf Gästezimmer.

Auszeichnungen
Michelin 1 Bib Gourmand,
Varta 2 Diamanten/Tipp Küche

Mit gekonntem Schnitt zum Skreifilet

Handwerkliche Perfektion ist bei Michael Zahn Voraussetzung für seine Kochkunst. Denn der Küchenchef liebt es frische Fische zuzubereiten, er will sie kreativ und vielfältig anrichten, darum lässt er sie sich ganz liefern. „Da bleibt einem nichts weiter übrig, als sie dann auch selbst zu filetieren, um sie für die unterschiedlichen Gerichte jeweils vorzubereiten." Zahn serviert Zander, Hecht oder Wolfsbarsch in immer neuen Variationen – gerne auch mit Krustentieren.

Einen Fisch perfekt zu filetieren, das gehört bei Michael Zahn zum täglichen Geschäft. Gefordert sind Kenntnisse der Anatomie, Erfahrung und natürlich ein gutes Filetiermesser. „Es muss dünn, etwas biegsam und natürlich scharf sein", sagt Michael Zahn, vor dem ein ordentlicher Skrei liegt. So wird der Winter-Kabeljau in Norwegen genannt, bevor er an der Küste ablaicht. „Das Fleisch ist zarter als vom älteren Kabeljau und hat noch höhere Qualität", erklärt der Küchenchef und setzt das Messer an. „Wichtig ist es, dass man nicht in das Filet hinein schneidet."

Mehr Mühe als der Skrei macht ein Rochen, der ein Knorpelskelett wie die Haie besitzt. „Das macht nicht immer Freude", sagt der Küchenchef und denkt an die Flügel eines Nagelrochens. Doch die Arbeit lohne sich unbedingt. „Das Muskelfleisch des Rochens hat einen intensiven und sehr guten Geschmack." Michael Zahn serviert es zum Beispiel in einer leckeren Senfkruste mit Rote Bete, Apfel und Ingwer.

Das Repertoire auf der Fischkarte ist vielfältig und ausgeklügelt. Vom Baby-Lotte – einem kleinen Seeteufel für eine Portion – bis hin zu „Seezunge XXL", die für zwei Gäste ausreicht. Diese zarte Versuchung wird in ihrer ganzen Pracht gebraten serviert und am Tisch zerlegt. Hier ist die manuelle Feinarbeit des Service gefragt. Der kleine Seeteufel kommt als Ganzes auf den Teller und wird an Weißburgunder-Schaum mit mediterranem Gemüse serviert.

Einiges an Handarbeit bedarf es auch, bis Hummer-Ravioli reif für den Teller sind. Hier ist der Edelste der Krustentiere im selbst gemachten Nudelteig geheimnisvoll versteckt. Die junge Köchin Conny Linke füllt die Ravioli heute, schließt die Teigtäschchen mit der Handkante fest und trennt sie mit dem Schneiderad. Den Hummer für die Fülle hat Michael Zahn gekocht, ausgebrochen und das wertvolle Fleisch in kleine Würfel geschnitten. Mit etwas Gemüse und orientalischen Gewürzen ist eine fein austarierte Füllung entstanden. „Ein wenig Zandermasse gebe ich hier als Bindemittel dazu", sagt der Küchenchef. Der Perfektionist kennt keine Kompromisse. Das Hummerfleisch soll deutlich erkennbar sein, die Füllung aber dennoch nicht auseinander fallen, wenn sie angeschnitten wird. „Zander ist am besten geeignet, weil er den feinen Hummergeschmack nicht verfälscht oder gar übertönt", sagt Michael Zahn.

Ästhetik und Geschmack kommen gemeinsam auf den Teller

Ob Fisch oder Fleisch, auf der Karte von Küchenchef Michael Zahn fällt die Entscheidung jedem Genießer schwer. Schon die Vorspeisen und Suppen verheißen eine anspruchsvolle kulinarische Einstimmung. Da warten Überraschungen wie gebratene Garnelen mit Blutwurst und Apfelchutney oder eine Karotten-Ingwer-Suppe mit Thunfisch-Tatar. Die Qual der Wahl fällt zwischen Adlerfischfilet mit Pata Negra oder Atlantik-Seezunge mit Limette ebenso schwer wie zwischen einem Kalbstafelspitz aus dem Wurzelsud und dem Hirschkalbsrücken mit Preiselbeerjus. Eigene Kreationen des Küchenchefs gehen mit regionalen Spezialitäten eine ausgewogene Verbindung ein. Doch bisweilen aktualisiert und erweitert Michael Zahn auf Nachfrage oder besonderen Wunsch des Gastes sein Angebot auch noch gerne. Im Keller lagern vor allem ausgesuchte Weine der Region als passende Begleiter. Auf ein kulinarisches Nebengleis begibt sich Küchenchef Michael Zahn auch mal gerne, wenn die Narren Hochsaison haben. Der Staufener tritt zur Fastnachtszeit nicht etwa die Flucht an, sondern geht mit Schnitzel, Leberle & Co in die närrische Offensive.

Tranche vom Skrei und gebratene Gambas an Weißburgunderschaum, Hummerravioli und Zuckerschoten

Restaurant und Weinstube Holzöfele
Gastgeber Christine und Robert Franke
Küchenchef Michael Kavelmann
Bachenstraße 46
D-79241 Ihringen
Tel. +49 (0) 7688 / 207
www.holzoefele.de

Küchen-Öffnungszeiten
Freitag bis Mittwoch 11.30 bis 14.30 Uhr
und 17.30 bis 22 Uhr;
April bis Oktober auch durchgehende Vesperkarte

Haus, Hof und Garten
Das „Holzöfele" liegt im Herzen des Weinbauorts Ihringen am Südwestrand des Kaiserstuhls zwischen Freiburg und Breisach. Das Ambiente strahlt regionale Wärme aus, wirkt mit zahlreichen Accessoires authentisch und fügt sich zu einem stilvollen harmonischen Ganzen. In den wärmeren Jahreszeiten stehen auf der Terrasse 80 Sitzplätze zur Verfügung. Parkplätze gibt es direkt vor dem Haus.

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

Als kompetentes Eigengewächs zum neuen Küchenchef

Nahtlos wie im ganzen Haus geht es auch am Herd des Ihringer Restaurants „Holzöfele" weiter. Nach dem Rückzug von Seniorchef Peter Birmele bleibt das beliebte Ziel für ungezwungenen kulinarischen Genuss mit Michael Kavelmann als neuem Küchenchef in der Erfolgsspur. Quasi als kompetentes Eigengewächs verbindet Kavelmann auf der bewährten Linie handwerkliche Perfektion mit viel Intuition und Mut zu kreativen Experimenten.

Wer Küchenchef Michael Kavelmann bei der Arbeit zuschaut, der staunt über die Gelassenheit und die routinierte Fingerfertigkeit, mit der er sich ans Werk macht. Wer einmal selbst versucht haben sollte Tortellini zu formen, der reibt sich verwundert die Augen. Am längsten dauert es noch, bis der eigene Nudelteig in der richtigen Dicke aus der Maschine kommt. Dann folgen drei flinke Handgriffe und fertig ist ein Auberginen-Tortellino. Die runde Ausstechform liefert die Grundlage, mit der Spritztülle wird mit Präzision ein Häufchen der vorbereiteten Masse ins Zentrum gesetzt und dann kann man mit den Augen kaum verfolgen, wie die Finger die Teigtasche schließen und ihr die wohl bekannte Form der Tortellini geben.
Handarbeit ist nicht nur hier der Garant für höchste Qualität. Deshalb hilft zur Vorproduktion größerer Mengen das ganze Köcheteam. Ähnlich ist es bei den hauseigenen Maultaschen badischer Provenienz. Doch nicht nur diese bodenständigen Gerichte beweisen höchste handwerkliche Kunst in der Küche. Auch am oberen Ende der Feinschmeckerskala zeigt sich die Perfektion eigener Erzeugnisse. Insbesondere die hauseigene Gänseleberterrine gehört in diese Kategorie und lockt manchen Stammgast.

Zu den manuellen Fertigkeiten gehört ein kreativer Kopf. Michael Kavelmann kommt fast ohne Rezepte aus. Erfahrung und Intuition gehen bei ihm eine fruchtbare Verbindung ein. Kein Wunder, Kavelmann hat die Kunst des Kochens zwar nicht unbedingt mit der Muttermilch eingesogen. Denn es war sein Vater, der als Küchenchef viele Jahre den „Hirschen" im Glottertal prägte. Zu diesen guten Voraussetzungen kommt noch eine gute Portion Experimentierfreude. „Heute habe ich mal wieder ein neues Gericht ausprobiert", sagt der Küchenchef: „Rochenflügel auf Kabeljau-Brandade." Aus dem Stegreif reproduziert er es binnen weniger Minuten am Herd und betont: „Gerade beim Rochen kommt es entscheidend darauf an, dass man beste Fischqualität bekommt."
Michael Kavelmann versteht sich jedoch als Teamplayer, der seine erfahrenen Mitstreiter Oliver Wawrzitz, Tobias Klomfaß und René Kohlsdorf ausdrücklich erwähnt wissen will. Von diesem fruchtbaren Zusammenwirken profitieren alle Genießer, für die das „Holzöfele" unter Peter Birmele zu einer festen Bank geworden ist.

Holzöfele-Klassiker mit Bestand

Die Speisekarte mäandriert vielversprechend zwischen badisch-bodenständigen Gerichten und extravaganteren Kreationen. Zarte Schmorgerichte wie Kalbsschwanzkompott, das von einem pochierten Kalbsfilet begleitet wird, und Wolfsbarsch auf Wurzelgemüse mit gebratenem Pulpo machen die Auswahl nicht leicht. Die badische Schneckensuppe nach Art des Hauses und die eigene Gänseleberterrine mit Birnenconfit unterstreichen die Verbindung regionaler Wurzeln mit höchstem Anspruch. Küchenchef Michael Kavelmann knüpft an die beliebten „Holzöfele"-Klassiker seines kulinarischen Ziehvaters Peter Birmele an. Doch setzt er behutsam moderne Akzente und beweist mit seiner kreativen Intuition auch Experimentierfreude, nimmt die zahlreichen Stammgäste allerdings gekonnte auf diese Ausflüge mit. Ob das solide viergängige Tagesmenü oder das „Holzöfelemenü" in fünf exquisiten Gängen, das auf Wunsch auch mit Weinbegleitung serviert wird – der Gast ist stets bestens bedient.

Rochenflügel auf Kabeljau-Brandade mit Ratatouille, Rotweinschalotten und Auberginen-Tortellini

Hotel Zum Roten Bären
Gastgeber Petra und Patrick Zwölfer
Küchenchef Albert Schweizer
Oberlinden 12
D-79098 Freiburg
Tel. +49 (0) 761 / 38787-0
www.roter-baeren.de

Küchen-Öffnungszeiten
Täglich 12 bis 14 Uhr und 18.30 bis 22 Uhr

Haus, Hof und Garten
Restaurant und Hotel atmen die Geschichte der Stadt, die selbst jünger ist als die Grundfesten des ältesten Gasthauses der Republik. Gerne wird den Gästen ein Blick in den Keller gewährt, der fast ein kleines Museum darstellt. Oben in den Gaststuben hat sich badische Tradition auf angenehme Weise eingenistet und sorgt für eine gemütliche Atmosphäre, in der die anspruchsvolle Küche und der zuvorkommende Service entspannt zu genießen sind. Im Sommer lassen sich Speisen und Freiburger Innenstadt-Flair auch vor dem Haus am Oberlindenplatz erleben.

Auszeichnungen
Michelin 2 Bestecke,
Schlemmer Atlas 2 Kochlöffel

In diesen Händen steckt Erfahrung

Seit mehr als zwei Jahrzehnten steht Albert Schweizer im Traditionshaus „Zum Roten Bären" am Herd und hat der Küche seinen Stempel aufgedrückt. Und das ist gut so. Denn Schweizer kennt die kulinarischen Wurzeln der Region wie kaum ein anderer, bewahrt sie behutsam und flankiert sie mit neuen Ideen. Schweizer weiß, was seine Gäste erwarten. Dem und dem eigenen hohen Anspruch wird der Küchenchef mit seinem Team jeden Tag aufs Neue gerecht.

„Alles frisch" und „selbst zubereitet" diese Attribute sind für Albert Schweizer schon immer eine Selbstverständlichkeit. „Wir machen alles selbst, auch wenn es manchmal viel Aufwand ist", sagt der Küchenchef, während er eine Ente mit den würzigen Zutaten befüllt. Auch in der Küche kommt Handwerkskunst von Können und das ist bei Albert Schweizer gepaart mit einer großen Portion Erfahrung. Bei jedem Handgriff ist dies zu sehen, beim fertigen Gericht schmeckt man es. So bestückt Schweizer seine Ente üppig mit Äpfeln und Zwiebeln, deren Aromen dem Fleisch später seine besondere Note geben. Bevor das gute Stück zum Schmoren in den Backofen kommt, muss die Ente jedoch nach allen Regeln der Kunst gebunden werden. Kompakt verschnürt darf sie im Anschluss garen. Viel handwerkliche Feinarbeit ist auch bei der hausgemachten Rehterrine erforderlich, die als Wildspezialität auf der Karte zu finden ist.
Doch Albert Schweizer ist nicht so leicht aus der Ruhe zu bringen. Viel Geduld und Zeit gönnt er seinen verschiedenen Fonds, die in den riesigen Töpfen auf dem Herd leise köcheln. Auch ein guter Geschmack will Weile haben. Der Gast erfährt dies bei den gehaltvollen Saucen, die ein besonderes Faible des Küchenchefs sind. „Auf diese Grundlagen legen wir großen Wert", sagt Albert Schweizer, der hier seinen hohen Anspruch mit traditionellen Methoden pflegt.
Doch Schweizer steht auch neuen Ideen aufgeschlossen gegenüber und probiert gerne mal ungewöhnliche Ansätze und Kombinationen aus. Für den Küchenchef ist das Repertoire daher keineswegs statisch, sein wechselndes Angebot spricht Bände. Auch Stammgäste können hier immer wieder Neues kennen lernen. Die bodenständigen Wurzeln der badischen Küche pflegt und verfeinert Albert Schweizer mit seiner Brigade. Daneben zeigt die vielfältige Fischkarte, dass er auch dem Meer zugetan ist. Eine Essenz vom Atlantik-Hummer lässt er mit Safran-Ravioli servieren, das Seeteufel-Carpaccio wird von Blüten, Rauke und Kirschtomaten begleitet und den Spieß von Jakobsmuscheln und Lachs gibt es auf Ingwer-Gemüse mit asiatischen Nuancen. Besonders bemerkenswert ist, dass die hohe kulinarische Qualität bei Albert Schweizer quasi eine Selbstverständlichkeit ist und ganz unaufdringlich daherkommt.

Von der Festtagssuppe bis Lachs

In der kulinarischen Tradition verwurzelt, doch ideenreich und kreativ ist die abwechslungsreiche Speisekarte, die Küchenchef Albert Schweizer mit seinem erfahrenen Team täglich bereithält. Bei den Vorspeisen spiegeln dies eine hausgemachte Rehterrine mit Sauce Cumberland und gebratene Garnelen auf einer würzigen Gemüsecreme wider, doch natürlich gibt es auch eine „Freiburger Festtagssuppe" mit Flädle, Maultäschle und Klößchen. Mit viel Liebe zubereitet sind für Vegetarier ein Parmesan-Risotto mit Gemüsekörbchen und gebratenen Kürbisspalten oder Kartoffelravioli mit Rosmarin-Gemüse und gehobeltem Parmesan. Auch sonst bieten die Hauptgänge ein breites Spektrum vom Schweinefilet mit Backpflaumen bis zur gebratenen Entenbrust, mit Honig glaciert. Auf der Fischkarte kann der Gast aus dem Vollen schöpfen, auch wenn die Qual der Wahl schwer fallen mag. Es verlocken hier Gewürz-Lachs mit Kürbiskern-Crostini, ein Kabeljau in Zitronen-Thymian-Sud oder gebratenes Zanderfilet mit Perlgraupen und Weinkraut.

Lammkotelette mit Kräuterkruste

Landgasthof Bergblick
Gastgeber Brigitte und Jürgen Schön
Küchenchef Jürgen Schön
Hasenbuckweg 1
D-79872 Bernau
Tel. +49 (0) 7675 / 273 oder 424
www.bergblick-bernau.de

Küchen-Öffnungszeiten
Durchgehend täglich von 12 bis 21 Uhr,
große Karte 12 bis 14 und 18 bis 21Uhr

Haus, Hof und Garten
Das Restaurant ist rustikal eingerichtet. Wärmendes Holz dominiert die Optik der Wirtsstube, als gespaltene Scheite liegt es auch vor dem offenen Kamin und im Kamin lässt es ein Feuer lodern, das auch die Seele wärmt. Aus der ehemaligen großen Sonnenterrasse mit 60 Plätzen ist ein attraktiver Wintergarten entstanden, der ganzjährig zur Verfügung steht und einen schönen Ausblick auf die Schwarzwälder Bergwelt gewährt.

Wo noch selbst das Reh von Hand zerlegt wird

Jürgen Schön ist ein zupackender Mensch. Das gilt für ihn auch am Herd und bei der Vorbereitung seiner Gerichte. Der junge Küchenchef arbeitet noch klassisch, selbst vor großen Tieren hat er keine Angst, das Zerlegen von Wild zum Beispiel findet in seiner Küche statt. „Das gehört zum Handwerk des Kochs", sagt er, „das müssen bei mir auch die Lehrlinge noch lernen." Von abgepackten Lieferungen hält er nichts, tiefgefroren kommt ihm kein Reh ins Haus.

Wer Fleisch sagt und will, der muss auch ans Messer denken. Handarbeit ist für Jürgen Schön mehr als nur Spätzle vom Brett schaben oder Strudelteig ziehen, obwohl auch das in seiner Küche eine Selbstverständlichkeit ist. Auch frisch gelieferte Tiere selbst zu zerlegen, gehört für ihn als Koch mit zum Handwerk. Es ist Montagmorgen in der Frühe, am Wochenende hat ihm ein Jäger ein Reh geliefert, jetzt holt er es aus dem Keller in die Küche und macht sich ans Werk.
„Je nachdem, welche Gerichte ich plane, kann ich mir jetzt die Stücke von Anfang an optimal zuschneiden", erklärt der Küchenchef, bei dem Wild aus der Region fast immer auf der Speisekarte steht. Nicht nur Rehe und Hirsche leben rund um sein Gasthaus, selbst die für den Schwarzwald seltenen Gämse sind unweit von Bernau am Fuße des Herzogenhorns zu Hause. Die eigenhändige Aufarbeitung hilft Jürgen Schön möglichst viel von Fleisch und Knochen zu nutzen. Bessere Voraussetzungen für einen kräftigen Wildfond und geschmackvolle Saucen kann es kaum geben. Auch Rehleber kommt auf den Tisch. „Bei mir gibt es kaum nichtverwertbare Reste." Um diese Vorteile optimal zu nutzen sind allerdings eine gute Kenntnis der Anatomie und eine gehörige Portion Erfahrung erforderlich. Die will Jürgen Schön auch seinen Auszubildenden mit auf den Weg geben. „Das gehört einfach dazu, ich beine mein Fleisch immer selbst aus und meine Lehrlingen sollen das auch lernen."
Schöns Grundsätze spiegeln sich auch an anderer Stelle wieder. So bietet er in seinem Feinschmeckermenü ein „Duett vom geschmorten Bernauer Ochsenbäckle in Spätburgunder-Sauce und knusprigen Spanferkelfilet im Parmaschinkenmantel" an. So kombiniert der Küchenchef gerne mal bodenständige Zutaten und verfeinert sie auf interessante Weise zu einer spannenden Gesamtkomposition. Das ist es, was auch die Stammgäste an der Küche im „Bergblick" besonders schätzen. Nicht nur hausgemacht sind die Wildbratwürste von Jürgen Schön, er räuchert sie auch selbst im eigenen Ofen und macht sie zu einer unverwechselbaren regionalen Spezialität. Auf der anderen Seite lässt der Küchenchef immer wieder seine internationalen Erfahrungen aufblitzen. Schließlich stand er schon in renommierten Küchen von Davos und St. Moritz am Herd und kochte in Australien oder Thailand. Doch es ist mit Händen zu greifen und zu schmecken, dass er im heimischen Schwarzwald kulinarisch zu Hause ist.

Hand geschrieben vom Seniorchef

Es klingt nicht nur verlockend, was auf der Speisekarte des Landgasthofs „Bergblick" steht, es liest sich auch sehr persönlich. Die ganzen Gerichte tragen im echten Wortsinn die Handschrift des Seniorchefs. Im übertragenen Sinn prägt Jürgen Schön den Charakter der Speisen. Zu den Klassikern des Hauses gehören Filetmedaillons vom Landschwein unter der Kräuterkruste auf Steinchampignons, ein echtes Wiener Schnitzel vom Bernauer Biokalb auf Schwarzwurzelgemüse sowie ein Reh- oder Gamsrücken auf Whisky-Maronen. Wie es der Küchenchef hier vom Jagdglück des Jägers abhängig macht, so bietet er auch beim Fisch einen Tagesteller mit Überraschungen und gesicherten Spinatnudeln samt Apfel-Fenchel-Salat. Beim „Feinschmecker-Menü" spannt der Küchenchef einen großen Bogen von einem „Strammen Maximiliano von der Wachtel mit Püree von Erbsen mit Minze zu einer „Rosa gebratenen Gamskeule auf Johanisbeer-Glace mit Holunderrotkraut". Für zwei Personen gibt es auch Fondues mit Fleisch oder Fisch.

Filet vom Limousin-Rind auf Holunderbeersauce mit zweierlei Püree

Hotel Schwarzmatt
Relais & Châteaux
Gastgeberin Rona Mast
Küchenchef Robert Lerch
Schwarzmattstraße 6a
D-79410 Badenweiler
Tel. +49 (0) 7632 / 8201-0
www.schwarzmatt.de

Küchen-Öffnungszeiten
täglich 12 bis 14 Uhr und 19 bis 22 Uhr

Haus, Hof und Garten
Am Ortsrand des Kurorts Badenweiler liegt die großzügige „Relais & Châteaux"-Anlage des Hotels mitten im Grünen. Das Restaurant empfängt den Gast mit einem stilvollen, aber unaufdringlichen Ambiente, ist mit Liebe zum Detail eingerichtet und strahlt eine persönliche Atmosphäre aus. Eine echte Wohlfühloase, in der man sich gerne verwöhnen lässt. Eine Terrasse bietet zudem 50 Plätze unter freiem Himmel. Parkmöglichkeiten gibt es direkt beim Hotel.

Präzises Knowhow in der Küche

Nicht nur für Hotelgäste zählt das „Relais & Châteaux Schwarzmatt" der Familie Mast-Bareiss in Badenweiler zu den ersten Adressen zwischen Basel und Freiburg. Die anspruchsvolle Küche spannt einen Bogen von regionalen Klassikern aus Baden zu mediterranen Exkursen, die das nahe Frankreich erahnen lassen. Küchenchef Robert Lerch kennt viele Stammgäste seit Jahren und verwöhnt sie immer wieder aufs Neue.

Seeteufel, Scampi und Salzwiesenlamm, Rehrücken und Wachtel – die kulinarischen Angebote im Restaurant des „Hotel Schwarzmatt" sind das ganze Jahr über breit gefächert. Doch der junge Küchenchef Robert Lerch geht gerne mit der Saison, dies gilt auch für die Beilagen. Schwarzwurzel als Gemüse mit wertvollen Inhaltsstoffen ist vielfach in Vergessenheit geraten. Wohl auch, weil der so genannte Winterspargel bei der Verarbeitung einiges Knowhow erfordert. Darüber verfügt Robert Lerch zu Genüge und will seinen Gästen den Genuss nicht vorenthalten.

Aus den Stangen tritt nach dem Schälen sofort ein gelblich-weißer Milchsaft aus, der Kautschuk enthält und vom Luftsauerstoff schnell oxidiert wird. Dadurch verfärbt er sich nicht nur braun und verursacht auf Haut und Textilien hartnäckige Flecken, sondern polymerisiert zu einer gummiartigen Substanz. Vorsicht ist also geboten. Die Stangen unter Wasser zu schälen, ist obligatorisch. Wo in vielen Kochbüchern danach als sicheres Zwischenlager Mehlwasser mit Essig vorgeschlagen wird, empfiehlt Küchenchef Lerch schlicht und einfach Milch. „Sie verhindert nicht nur Oxidation und Verfärbung, Milch ist auch noch geschmacksneutral", sagt Lerch. Zu einer zarten, rosa gebratenen Entenbrust und Schupfnudeln sind die an gesunden Inhaltsstoffen reichen Schwarzwurzeln ein echter Wintergenuss.

Mit dem Spargel, der in der Umgebung reichlich heranwächst, ist das Gemüse nur formverwandt. Zu den Frühlingsboten in ihrer zartesten Qualität gehört die Sauce Hollandaise als Klassiker. Selbst routinierte Köche sind hier handwerklich gefordert, das Aufschlagen der Weißweinreduktion und des Eigelbs mit heißer Butter im Wasserbad ist immer eine heikle Sache und die homogene Emulsion kann leicht kippen. „Das kann bei jedem Koch im Stress mal schief gehen", räumt der Routinier ein. Daher rät er: Langsam Gas geben und locker aus dem Handgelenk den Schneebesen schwingen.

Bereits seit neun Jahren steht Robert Lerch in der Küche vom „Hotel-Restaurant Schwarzmatt" am Herd, seit Sommer 2011 trägt er als Küchenchef Verantwortung und tut dies mit sichtbarem Vergnügen. „Ich kenne das Hotel in und auswendig", sagt der gebürtige Rügener, der aus dem hohen Norden stammt. Lerch kennt auch seine Gäste – und das ist gut so. „Wir leben sehr stark von Stammgästen, die regelmäßig wieder kommen", betont Lerch und freut sich, sie immer wieder mit neuen Kreationen verwöhnen zu können.

Köstlichkeiten à la carte oder als Menü-Kombination

Hausgäste des Wohlfühl- und Wellnesshotels werden von der anspruchsvollen Küche genauso auf hohem Niveau umsorgt wie externe Besucher des Restaurants. Schon die Vorspeisen verlocken mit gebratenen Scampi an Honig-Chili-Sauce, einem Duett von der Wachtel mit Feigen und gerösteten Pinienkernen oder einem Klemmbach-Forellenfilet mit eingelegtem Senfkürbis. Fischfreunde genießen gebratenen Seeteufel an Tomatenschaum oder Zanderfilet an Gutedelsauce. Wer lieber zu Fleisch greift, hat unter anderem die Wahl zwischen einem Carrée vom Salzwiesenlamm unter der Kräuterkruste an Portweinglace oder einer gebratenen Entenbrust an Salbeisauce. Geradezu preiswert ist das „Schwarzmatt-Menü" in drei Gängen; einen echten Gourmet-Genuss bietet das fünfgängige „Feinschmecker-Menü". Bei beiden folgt zum Finale eine feine Pâtisserie, die bei den Gästen hoch im Kurs steht. Auch die Kuchen und Torten sind durchweg hausgemacht und eine echte Verführung. Insbesondere viele Gourmets aus dem nahen Frankreich schätzen die Atmosphäre und Küche im „Schwarzmatt". Eine bessere Auszeichnung können sich kulinarische Gastgeber kaum wünschen.

Gebratene Entenbrust mit Honig glaciert, Gemüse und Schupfnudeln

Gebratene Scampi an Honig-Chili-Sauce

Ein schneller Teller, der Sie ebenso schnell bei Ihren Freunden als Gourmetkoch auszeichnet. Raffiniert die geschmacklichen Spielereien im Mund und am Gaumen: Scampifleisch, das nach frischer Meeresbrise schmeckt; scharfer Chili, der die Zunge aufraut und den frischen Fischgeschmack wirken lässt; und dann der süße Honig, der am Gaumen nach mehr verlangt.

Einkaufsliste, für vier Personen

8 Scampi mit Schale

500 ml Orangensaft
2 EL Honig
Chilischote, entkernt und fein gewürfelt
1 TL Ingwer, fein gewürfelt
1 Bund Koriander, fein gehackt
3 Knollen gekochte Rote Bete
2 cl Apfelessig
4 Blatt Gelatine

1 Bund Rucola
1 Kopf Friséesalat
1 Kopf Romanasalat

Apfelessig, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker

Ruck-Zuck serviert - Zubereitungszeit 40 Minuten

Orangensaft, Honig, Ingwer, Koriander und die Chilischote ca. ½ Stunde köcheln lassen.
Die Rote Bete pürieren, mit Apfelessig, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und mit 4 Blatt Gelatine vermengen. Die Masse anschließend in ein nicht zu großes Blech mit einem 1cm hohen Rand füllen und für 20 – 25 Minuten in den Kühlschrank stellen. Die erkaltete Masse anschließend in schmale Stücke schneiden.
Die Salate waschen, in kleine Stücke zupfen und mit etwas Apfelessig und Olivenöl beträufeln.
Die Scampischalen in einer heißen Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten jeweils 2 Minuten anbraten. Dann mit der Honig-Chili-Sauce ablöschen, einmal durchschwenken und sofort mit dem Salat und den Rote-Bete-Stücken anrichten.

ZUBEREITUNGSZEIT IN MINUTEN
40

MEIKO
Die saubere Lösung

Nie mehr Gläser
und Besteck polieren

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

Nie mehr Patronen wechseln · Nie mehr Maschine entkalken.

Klaus Scherle · skl@meiko.de · www.meiko.de

Schafferer

Hotel- und Gaststättenbedarf
Großkücheneinrichtungen

Tullastraße 80
79108 Freiburg

Tel. 0761 5158-110
Fax 0761 5158-108

info@schafferer.de
www.schafferer.de

Weingut
Hermann Dörflinger

Unter den trockenen Weinen
das Besondere!
Durchgegoren und ungesüßt.

Mühlenstrasse 7 · 79379 Müllheim
Telefon 07631/2207

DIE PERFEKTION DES GESCHMACKS

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

Heimbs Kaffee · Braunschweig · 0531. 38002-0

Heimbs

Wolfshöhle
Gastgeber Manuela Fliegauf und Sascha Weiss
Küchenchef Sascha Weiss
Konviktstr. 8
D-79098 Freiburg
Tel. +49 (0) 761 / 30 303
www.wolfshoehle-freiburg.de

Küchen-Öffnungszeiten
Montag 18 bis 22 Uhr;
Dienstag bis Samstag 12 bis 14 Uhr und 18 bis 22 Uhr

Haus, Hof und Garten
Die Gastgeber haben Recht, darauf hat Freiburg gewartet. Überhaupt sollte es die „Wolfshöhle" überall geben. Modern, fast wie in einem Bistro, gelockert und eine entspannte Atmosphäre in zeitlosem, klaren Design. Und dazu genussvolle Gerichte, wie sonst allzu oft nur in getragenem Interieur.
Vor dem Haus gibt es im Sommer einige Tische, inmitten der romantischen Altstadt, in der Fußgängerzone von Freiburg.

Auszeichnungen
Michelin 1 Bestecke,
Gault Millau 16 Punkte,
Feinschmecker 2 F

Jung, frech und von gestandenen Gastro-Kritikern hoch gelobt

Sascha Weiss ist ständig in Bewegung. Er könnte sich nach seinem sensationellen Neustart in Freiburg zurücklehnen. Er ist heute sicherlich der schillerndste Küchenchef der Unistadt. Jung, frech und gleichzeitig von gestandenen Gastro-Kritikern hoch gelobt. Doch er will mehr. „Stillstand ist der Tod!" Er denkt dabei weniger an Kritikerlob, als an seine Gerichte. Immer neue, gar nicht immer spektakulärer, aber immer weiter auf seinem schmackhaften Weg. „Es ist der Spaß!"

Sascha Weiss will von den vielen Lorbeeren, die über ihn geschrieben werden, seit er die „Wolfshöhle" eröffnet hat, wenig hören. „Ich bin Koch, ich will kochen, mir macht das Spaß, ich muss kochen und ich will meinen Stil weiterentwickeln."
Sascha Weiss kocht nicht einfach drauf los, er macht sich im Vorfeld Gedanken, überlegt, was zusammen harmoniert, welche Aromen sich ergänzen und er sieht immer das Endprodukt vor sich, den gesamten Teller. Seine Speisekarte scheint mit nur wenigen Worten lässig hingeworfen zu sein. Drei Stichworte sollen genügen: Kalbsbries / Eigelb / Blattspinat – Punkt. Wer ihn kennt, überlegt, ob er Kalbsbries und Spinat mit Eiern mag. Klingt wenig spektakulär, aber stimmig. Sascha Weiss fordert das Vertrauen der Gäste in seine Küche. Sollten die Grundzutaten dem Gast entsprechen, soll er bestellen. Alles Weitere ist Chefsache.
„Ich will, dass es nicht nur schmeckt, ich will dem Gast ein Erlebnis schenken, auch eine Überraschung und ein kulinarisches Abenteuer." Dann erläutert er: Das Kalbsbries panieren wir in geklärter Butter mit asiatischem Mehl, damit es schön kross wird. Das Ei pochieren wir bei 66 Grad, so erhält es eine ganz besondere Textur. Das Onsen-Ei ist eine japanische Spezialität und Ei mit Blattspinat ein Klassiker der deutschen Küche. Voila!
Ganz anders: Gänsestopfleber / Apfel-Honig-Sorbet / Gewürzbrot-Chips. Man kann sich als Gänsestopfleber-Liebhaber auf die Kreativität der Küche verlassen. Gänsestopfleber und Apfelmousse sind nicht neu. Aber Sascha Weiss geht weiter: „Ich serviere dazu ein anregendes, kühles Sorbet, das den Gaumen nach dem Genuss des säuerlichen Apfels und süßlichem Honig wieder erfrischt. Dazu knackig, knuspriges, hauchdünn geschnittenes Gewürzbrot, damit die Zähne zur zarten Gänseleber was zu beißen haben."
Oder: Saibling / Ziegenkäse / Chicorée. Und wieder weiß der erfolgreiche Küchenchef, wie ein moderner Food-Designer, vom knackigen, saftigen, säuerlichen und süßen Aufbau des Tellers zu erzählen. Der Mann überlässt nichts dem Zufall. Sascha Weiss wirkt locker, lässig, nonchalant. Doch in seinem Kopf arbeiten die Geschmackrezeptoren unablässig. Er formt zusammen was scharf ist und süß, Biss hat und zart ist, heiß und kalt. „Das Gericht muss anmachen reinzubeißen", sagt er und ergänzt: „Und dann muss es schmecken!"

„Ich koche wie es mir schmeckt!"

„Cool" – sagen die „Studies" der Unistadt Freiburg. Sie lassen sich am liebsten von den Eltern in die „Wolfshöhle" einladen. Manuela Fliegauf und ihr Team legen eine überschaubare Karte vor. Suppen, Vorspeisen und jeweils vier Fisch- und vier Fleischgerichte bietet die Küche meist an. Dabei ist der Spagat beachtlich: da gibt es badische Ochsenbäckle, oder wie im Elsass Zander und Sauerkraut, sowie einen Gruß aus Italien mit Gambas und Risotto oder Entenleber/Ravioli.
„Ich koche wie es mir schmeckt!", sagt der Küchenchef und seine Gäste verlassen sich am besten auf den Geschmack des Patrons. Eine Karte hat selten eine Haltwertzeit über zwei Tage. Vier ausgelernte Köche stehen Sascha Weiss zur Seite, sie sind alle jung und ambitioniert. Jeder von ihnen kommt immer wieder mit neuen Ideen. Und sie wissen, sie haben einen Chef, der selbst immer wieder neue Kreationen fordert. Wie er, so ist auch seine Küche ständig in Bewegung …

Gänsestopfleber / Apfel-Honig-Sorbet / Gewürzbrot-Chips

WEINGUT BERCHER · BURKHEIM
SEIT 1457

BERCHER

Hochwertige Weine aus den besten Lagen des Kaiserstuhls.

VDP. Prädikatsweingut

Weingut Bercher
Mittelstadt 13
79235 Vogtsburg Burkheim
Tel.:07662/212 Fax.:07662/8279
www.weingutbercher.de info@weingutbercher.de

WEINGUT HEINEMANN

Auszeichnungen

2012
„Drei Trauben" im Gault Millau
Diese Auszeichnung erhalten sehr gute Erzeuger, die seit Jahren konstante Qualität liefern

2012
„Drei Sterne" von Eichelmann
Weingut Heinemann gehört seit Jahren konstant zu den sehr guten Erzeugern

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

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

2010
Capital
Weißweinverkostung: Finale der Besten. Chardonnay alte Reben „Chardonnay SR", Grauburgunder Kabinett und Weißer Burgunder „S"

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

Weingut Heinemann
Mengener Str. 4 • 79238 Ehrenkirchen-Scherzingen • Tel 076 64 / 63 51
www.weingut-heinemann.de

Sti dui filìanu.

- Liebesverhältnis.
- *Questi due se la intendono.*
- There's something going on between these two.
- *Ces deux-là flirtent ensemble.*

TASCA D'ALMERITA

Vinifera Weinhandels GmbH
Alte Schiesstaett 2
82041 Oberhaching
Tel 089 51463952
info@vinifera.de

Matteo Sartori
Weinkost Zylinder
Konviktstr 51
79098 Freiburg
Tel. 0761 - 3842624
Mobil : 0172 - 7636877
matteo.sartori@vinifera.de

„Dickschädel“ unter sich

Im Pfaffenkeller wird nur „Bio“ serviert – und im Hofgut Sonnenschein nur „Bio“ produziert

Als Claude F. Gysin-Spitz und sein Partner Georg A. Gysin-Spitz vor fünf Jahren ihren Pfaffenkeller in Wollbach eröffneten, war für sie klar, dass sie ihren Gästen nur vom Besten und Feinsten vorsetzen wollen. „Da führt an Bio kein Weg vorbei!“ war ihre Entscheidung. Wenige Jahre zuvor hatte im zehn Kilometer entfernten Fischingen der Winzer Markus Bürgin sich der gleichen Philosophie verschrieben. Er hatte sein Hofgut Sonnenschein auf biologisch-dynamischen Anbau umgestellt. Dickköpfig halten sie seither an ihrem Weg fest und wurden im Kampf für den natürlichen Bio-Geschmack zu Freunden.

„Dä Wii isch en Hammer!“, lobt Claude F. Gysin vor allem den Souvignier Gris des Hofgut Sonnenschein. „Ich mag keine halbtrockene Weine, überhaupt nicht“, betont er trocken in seinem Schweizer Dialekt, „aber dieser Wein hat so viel Körper und Frucht, dass jeder Schluck eine Freude ist.“ Gysin empfiehlt den Weißwein seines Freundes Markus Bürgin den Gästen als Apero, Fischgericht-Begleiter, aber auch zu Spargel oder Käse.

Aber auch bei den Rotweinen hebt Gysin eine Rebsorte ganz besonders hervor:
Der Regent ist ein typischer Rotwein des Bio-Winzers Markus Bürgin. Die Rebsorte ist sehr resistent gegen Pilzerkrankungen. 1967 wurde sie gezüchtet. Bürgins Regent schimmert kräftig, farbintensiv, fast wie ein Südländer. Im konventionellen Anbau kommt auch der Regent nicht ohne Spritzungen von Rebschutzmitteln aus, obwohl der Regent eine sogenannte PiWi-Rebsorte ist, d.h. pilzwiderstandsfähig. Markus Bürgin pflegt und hegt die Reben natürlich nach reinen biologisch-dynamischen Anbaurichtlinien und lässt alle chemischen Keulen weg. „Wir haben uns entschieden umweltbewusst zu leben und zu arbeiten, Belastungen der Natur zu vermeiden und die Schöpfung zu achten und zu bewahren“, sagt er wohl überlegt und engagiert. Dabei will er einfach eine lebenswerte Umwelt erhalten und die Vielfalt der Fauna und Flora in seinen „grünen“ Weinbergen blühen und leben lassen.

Statt mit Chemie und künstlicher Düngung arbeitet Bürgin mit natürlicher Tresterdüngung. „Die Bodenlebewesen, die wir mit selbst hergestelltem Kompost ernähren, bereiten daraus den besten Dünger für unsere Pflanzen. Hecken und Reben bieten Lebensraum und erhalten eine gewachsene, gestaltete Kulturlandschaft.“

Außer dem Regent baut die Familie Bürgin die Cabernet Cortis-, Cabernet Carol-, Prior- und die Monarch-Traube an, alles rote PiWi-Reben, die ideal im Markgräflerland gedeihen. „Diese Rebsorten eröffnen wunderbare Geschmacksnuancen“, lobt Gysin die Bio-Weine von Bürgin, „machen neugierig und geben uns als Verbraucher ein gutes Gefühl. Was auch noch sehr wichtig ist, wir bauen viele Vorurteile bei den Kunden ab und die Begeisterung ist sehr groß!“

Johanniter, Solaris oder Souvignier Gris heißen die weißen Reben. Allesamt natürliche Kreuzungszüchtungen, die es zum Teil auch schon seit Jahrzenten auf dem Markt gibt. Zum Beispiel der Johanniter, er wurde 1968 im Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg aus Riesling, Ruländer, Gutedel und Seyve-Villard gekreuzt. Ein herrlicher Sommerwein, passend in die Landschaft des Markgräflerlands. Vor allem der Riesling schenkt ihm eine kantige Note.
Jörg heißt der dritte Sohn der Bürgins. Er ist heute ebenfalls ausgebildeter Winzer. „Im Weinberg legen wir die Basis für unsere Bio-Weine“, sagt er, „im eigenen Weinkeller haben wir dann in erster Linie auf höchste Hygiene, saubere Fässer, sowie Ruhe und Geduld zu achten.“

„Es ist eine Freude zu sehen, wie verbissen die Bürgins an der Perfektion ihrer Weine arbeiten“, lobt Claude F. Gysin seinen Freund Markus Bürgin. Dieser gibt zurück: „Mit dem gleichen Dickschädel wie ihr, an eurem Biozertifizierten Gourmetrestaurant.“

Wenn's hinterm Raben qualmt und raucht

Zwischen moderner Outdoor-Küche und 3000 Jahre alter Kochtradition

Wenn hinter dem „Raben", in Horben, weißer Rauch aufsteigt, wurde kein neuer Küchenchef gewählt, aber wieder einmal ein neues Gericht kreiert. Denn Steffen Disch ist noch immer mit seinem „Green Egg" auf der Suche nach dem für ihn perfekten, rauchigen Genuss, aber die ersten Ergebnisse sind für ihn überwältigend: „Am liebsten rauche ich nur ganz zart an, nur ein Hauch vom Kirschholzrauch oder einfach Buchenholzrauch - und die Gänseleber hat ein intensiveres Aroma, oder die Schulter vom Iberico-Schwein schmeckt nachdrücklicher."

Steffen Disch strahlt wie ein kleiner Junge an Weihnachten. Er hat ein neues Spielzeug, aber eines, das nicht nur ihm gefällt, sondern vor allem nach dem Geschmack seiner Gäste ist: Green Egg, heißt das Gerät, das hinter seinem schmucken Traditionshaus steht und aus dem es qualmt und verführerisch duftet.

Das ursprüngliche Design des Big Green Egg ist über 3000 Jahre alt und hat seine Wurzeln in China und Japan. Dort wurde die einfache Kochstelle Jahrtausende in fast jedem Haushalt benutzt. In der äußeren, geschlossenen Keramikhülle steht die Feuerbox mit dem Kohlenrost, auf dem Feuerring liegt der Grillrost. Der Keramikkörper sorgt für gleichmäßigere Garergebnisse wie sie die Blechgrille nie schaffen und durch die Regelung des Luftzugs ist eine exakte Temperatursteuerung möglich.

In der Spitzengastronomie hält das Grüne Ei zurzeit seinen Einzug. Immer mehr Sterneköche nutzen den Keramikkörper für neue Kreationen. „Ich kann die Intensität des Rauch-Geschmacks jetzt selbst bestimmen. Zuviel Rauch mag ich gar nicht, ich liebe eher den dezenten Hauch, um nur sanft den Geschmack des Produkts im Ei mit Rauch zu kitzeln", sagt Steffen Disch, genauer: „Ich räuchere eigentlich gar nicht, sondern gebe nur manchen Gerichten den letzten Kick."

Steffen Disch hat das Green Egg auf einer Messe gesehen und sich sofort in das alte Kochgerät verliebt. „Ich probiere zurzeit noch alle möglichen Verfahren aus", sagt er professionell, dann lacht er und gibt zu: „Ja, es ist auch ein Spielzeug für mich, aber meine Stammgäste lieben es, wenn ich immer mal wieder etwas Neues versuche."

So räuchert Disch mal mit dem Holz eines Whiskey-Fasses, oder mit Holz, das Weinaromen in sich trägt. Und je nach Intuition legt er in sein Grünes Ei mal einen ganzen Fisch, oder auch ein Hähnchen. „Da lässt sich noch viel machen", strahlt er.

Neues Kochbuch

Als Mitglied der Jeunes Restaurateurs hat Disch auch bei dem neuen Kochbuch der renommierten Gilde mitgewirkt. „Die neue Deutsche Küche" heißt das Werk. Es ist eine kulinarische Reise durch die ausgezeichneten Küchen der deutschen Mitglieder. Steffen Disch hat drei Rezepte beigesteuert, alle deutsch, regional, echt badisch: Kaninchen mit Spitzkraut, Berglinsen und Artischocken, Côte de Boeuf mit Topinambur, Kräutersaitlingen und Zwiebeln und als Dessert den Klassiker: Armer Ritter, manchen auch als Ofenschlupfer bekannt, mit karamellisierter Quitte und Holunderbeerenvanilleeis. Das Buch mit 550 Seiten, vielen Rezepten und hervorstechend schönen Bildern der Restaurants sowie der Gerichte, kann man auch im „Raben" in Horben erwerben.

Ein Gasthaus wie im Märchen

Tanja und Georg Fehrenbach führen ihr Hotel familiär – Die meisten Gäste kommen immer wieder

Seit 15 Jahren betreiben Tanja und Georg Fehrenbach das Hotel-Restaurant „Kühler Krug“ im zentrumsnahen Freiburg-Teilort Günterstal. Direkt am historischen Tor von 1781 haben sie den Charakter des traditionsreichen, regional verwurzelten Hauses bewahrt und setzen behutsam neue Akzente. Ein gelungenes Beispiel, dass die gute, alte Gasthauskultur noch lebt.

So wie Georg Fehrenbach seine Küche sukzessive weiter entwickelt hat, und dafür jetzt mit dem Bib Gourmand ausgezeichnet wurde, hat Tanja Fehrenbach das Traditionshaus mit ihrem ihr eigenen, sehr persönlichen Charakter geprägt. Die Stammgäste schätzen ihren familiären Charme und fühlen sich in den gemütlich gestalteten Räumen nicht nur bestens aufgehoben, mache sagen gar: „Wie zu Hause“. Wer eintritt hat das Gefühl, hier schlägt noch der Puls der guten alten Zeit, fast wie in einem längst untergegangen geglaubten Märchen.

Die moderne Zeit setzt ihre Akzente. Betulich hat Tanja Fehrenbach die Gasträume gestaltet. Chagall, Picasso oder van Gogh – kleine Motive dieser großen Künstler zieren heute die Räume des Traditionshotels. Bilder verschiedener Genres geben gemeinsam mit den holzgetäfelten grünen Wänden und den hellen geflochtenen Tonnendecken vor allem dem Restaurant eine ganz individuelle Atmosphäre, die eine besondere, wohltuende Vertrautheit ausstrahlt.

Zur familiären Atmosphäre trägt der freundliche Service bei, der den Stammgästen längst vertraut ist. Tanja Fehrenbach führt das Restaurant umsichtig und ist immer zur Stelle. Sie gibt dem Hotel den Glanz einer Gastwirtschaft, wie in der guten, alten Zeit. Es ist für die Feinschmecker im Süden Freiburgs ein Glücksfall, dass es um die Ecke noch ein Gasthaus gibt, fast wie in einem Gourmet-Märchen. Was aus der Küche kommt, ist nicht überkandidelt, sondern einfach schmackhaft, wer als Gast das Restaurant betritt, wird begrüßt mit Herzlichkeit und unaufdringlicher Gastfreundschaft.

So ein „Kühler Krug“ ist jedem Ort zu wünschen.

Ein Tausendsassa der Genüsse

Hermann-Josef Strecker ist Hotelier, Koch, Kellermeister und Schnapsbrenner

Als Patron ist Hermann-Josef Strecker für das Traditionshaus „Hirschen" ein Glücksfall. Der Mann beherrscht gar viele Handwerkskünste der Genüsse. Sein Hotel zählt zu den feinsten Adressen im Breisgau, seine Küche ist vielfach ausgezeichnet, seine Weine haben schon viele Prädikate erhalten und auch seinen Trester brennt er selbst.

Gut Ding will Weile haben! – Eine alte Weisheit. Für Hermann-Josef Strecker gilt diese Erfahrung für fast alle seine Künste. In der Küche, im Weinkeller und auch beim Schnapsbrennen. Genauer gesagt beim Tresterbrennen. Nach der Weinlese und dem Auspressen seiner eigenen Trauben hat Strecker genügend Maische, die er vergären lässt und dann mit Alkohol brennt. „Langsam", sagt er, „ganz langsam. So haben die Aromastoffe mehr Zeit mit dem Alkohol zu verdampfen (destillieren)" Für 90 Prozent seiner Trester sind seine Spätburgunder-Trauben die Geschmacksgeber. „Darunter sind nur gesunde und feinste Trauben", garantiert Strecker, „andere lese ich gar nicht, schon gar nicht für meinen Wein." Ebenso brennt er Trester aus Ruländertrauben und natürlich aus Obst, wie Birnen, Mirabellen oder Zwetschgen.

Strecker setzt bei seinen Schnäpsen nicht auf Menge, sondern auf Qualität. Den Vorlauf gibt er ab an das Monopol, ebenso den Nachlauf. Die besten Tropfen sind im Mittel zu gewinnen, ab 55 Prozent Alkohol bis 85 Prozent Alkohol. Auf schmackhafte ca. 42 % vol. herabgesetzt, füllt er den Trester ab, dann lässt er ihn mindestens vier Jahre ruhen. Serviert wird sein Glottertäler-Grappa den Gästen anschließend mit 44 Prozent.

Glottertäler Grappa aus dem Eichenfass

Der Ruländer-Trester schmeckt wie ein überzeugender italienischer Grappa. Er ist klar, riecht nach Trester und schenkt dem Gaumen einen milden Abgang, aber mit kräftigem Geschmack. Ganz anders dagegen der Spätburgunder-Trester aus dem Eichenfass. Schon die Farbe verrät, wo er gelagert wurde. Golden schimmert der Brand im Glas. Er riecht wie ein edler Marc – und er schmeckt nach Rosinen und Pflaume. Verführerisch!

Strecker ist ein wahrer Tausendsassa der Genüsse. Was der Mann in seinem „Hirschen" serviert ist fast alles hausgemacht. „Das habe ich von meinem Vater", winkt er bescheiden ab, „das ist bei uns in der Familie Tradition. Wenn man einen Weinberg hat, dann macht man Wein, und aus dem Trester eben Trester." Dann lacht er: „Schon früher trank man einen Hefeschnaps, ein Produkt der Weinhefe." Dann riecht er an seinem Glas, nippt an dem Spätburgunder-Trester aus dem Eichenfass und sagt selbstsicher: „Da machen uns die Italiener nichts vor. Wir nehmen nur beste Trauben, nur von einer Sorte, keinen Verschnitt."

Man muss ihn probiert haben, den Glottertäler Grappa.

Ein schmackhaftes „Ambiente“ im Industriegebiet

Mathias Luiz sorgt für gradlinige Geschmacksarmomen – Seine Frau Melanie für eine vielfältige Weinauswahl

Gourmets interessieren sich ansonsten wenig für Industriegebiete. Doch in das Industriegebiet Grunern, bei Staufen, pilgern immer mehr Feinschmecker. Seit zehn Jahren steht hier Mathias Luiz ambitioniert am Herd. Seine Frau Melanie empfängt die Gäste, deren Mienen sich mit dem Eintritt in den Gastraum schnell erhellen. Denn während in der Nachbarschaft Gebhard Luiz der Bruder des Küchenchefs sein Baugeschäft betreibt, überzeugen Mathias und Melanie Luiz jeden Gast schnell mit ihrem ganz besonderen „Ambiente“.

Sie hatten es bald geschafft und mit Qualität ihre Stammgäste überzeugt. In das „Ambiente“ stolpert man nicht zufällig, man muss es gezielt ansteuern. Doch für die Feinschmecker gibt es dafür viele Gründe. Melanie Luiz empfängt die Gäste freundlich in dem hellen und klar gegliederten Restaurant, Mathias Luiz bereitet seine Speisen ebenso gradlinig und unprätentiös zu.

Schon der Gastraum überzeugt. Man vergisst mit dem Eintritt in das Restaurant, wo man gerade noch war. Helle und warme Farben empfangen den Gast. Eine lange Fensterfront spendet Tageslicht, dahinter erstreckt sich eine Terrasse neben Grün von Kirschlorbeer.

Die Wände sind ockergelb, die Tische weiß eingedeckt. Helle Korbsessel verführen zum bequemen Räkeln.

„Ich koche ohne Schi-Schi“, sagt Mathias Luiz, und seine Frau Melanie ergänzt: „Ebenso schnörkellos decken wir die Tische ein.“ Die beiden vertreten eine Philosophie: Weniger ist mehr! Und tatsächlich hat er längst mit seiner Gradlinigkeit in der Küche beste Auszeichnungen verliehen bekommen, und sie für ihre geschmackvolle Inneneinrichtung viele Komplimente der Gäste.

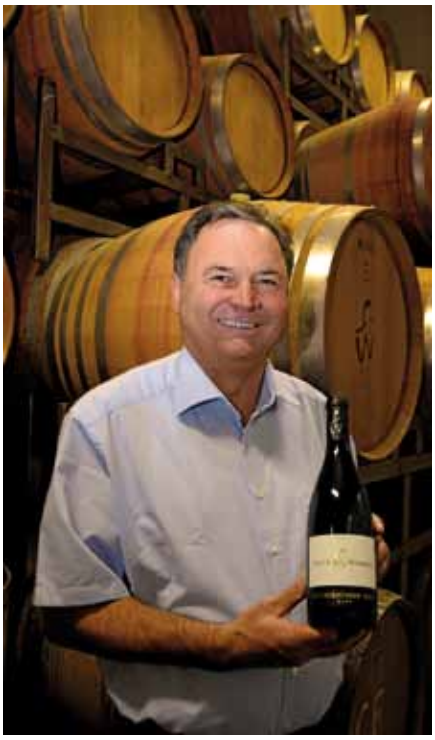
Abseits im Industriegebiet kann man nur mit Stammgästen überleben. Das wussten die beiden von Anfang an. Nach zehn Jahren haben sie es längst geschafft. 90 Prozent der Gäste kommen immer wieder. Sie lieben das Ambiente im „Ambiente“ ebenso, wie die schnörkellose Küche.

Während Mathias Luiz als Küchenchef schon bald in allen Gourmetführern lobende Erwähnung fand, sorgte seine Frau für den Service und legte einen ausgesuchten Weinkeller an. Über 100 Positionen, darunter eine ganz besondere Auswahl bester Riesling-Weine, wobei sie nur einen Sekt ausschenkt. „Ganz patriotisch“, urteilt sie da, „die Privatsektkellerei Reinecker in Auggen ist mein Favorit.“
Na denn, darauf ein „Chapeau!“, auf die Beiden, die im Industriegebiet Grunern für ein schmackhaftes „Ambiente“ sorgen.

Ein Franzose unter den deutschen Spätburgundern

Wenn man über deutsche Spätburgunder redet, sollte man zuvor vom weltweit besten Pinot Noir gekostet haben.

Weingut Fritz Waßmer
Lazariterstraße 2
D-79189 Bad Krozingen-Schlatt
Telefon +49 (0) 7633 / 3965
mail@weingutfritzwassmer.de
www.weingutfritzwassmer.de
Öffnungszeiten des Weinguts
Montag – Freitag 9 bis 18 Uhr
und Samstag 10 bis 16 Uhr



Wer darf das schon von sich behaupten: „Weltweit bester Pinot Noir". Die Juroren des englischen Weinmagazins Decanter haben bei der Verkostung 2011 dem Spätburgunder "XXL" 2009 von Fritz Waßmer aus Schlatt die "International Trophy" verliehen. Seine Weine muss man genossen haben.

Als Winzer hat Fritz Waßmer ein Burgunder-Herz. Im Burgund hat er die traditionelle Weinbaukunst erlernt. Den Entschluss, ein erfolgreicher Winzer zu werden, hat er 1998 mit der Gründung seines Weingutes umgesetzt. Gleich zu Beginn setzte er sich das Ziel, ausschließlich Weine voller Konzentration und Kraft herzustellen. Als 1999 seine ersten Weine auf den Markt kamen, waren diese für badische Burgunder sehr außergewöhnlich, da sie in Stil und Art an den großen Weinen aus dem Burgund orientiert waren. Die unverwechselbare burgundische Note stammt von Erfahrungen, die Fritz Waßmer unter anderem in den Kellern der „Domaine de la Romanée Conti" sammelte.

„Unsere Leidenschaft gilt dem Anbau der Burgundersorten, wobei der Spätburgunder den größten Teil der betrieblichen Rebflächen einnimmt", sagt Fritz Waßmer und verweist mit Stolz auf seine hochwertigen Klone aus dem Burgund und die sorgfältige Handlese in kleine Kisten. „Nur so lässt sich eine auserlesene Qualität garantieren."

Die Spätburgunder werden komplett spontanvergoren, wobei hauptsächlich Holzgärständer zum Einsatz kommen. Diese Vinifikation ist stark an dem burgundischen Stil orientiert, mit offener Maischegärung und dem Einsatz neuer Barriquefässer (12 bis 14 Monate Barrique-Lagerung).

Auch weiße Burgunder im Angebot

Neben dem Spätburgunder werden auch der Weiße Burgunder (Pinot blanc), der Graue Burgunder (Pinot gris) und der Frühburgunder an – und ausgebaut. Der erfolgreiche Winzer setzt neben der ganzen Palette der weißen Burgunderfamilie beim Rotwein ganz besonders auf den würzigen Syrah. Die klassischen Bordelaiser Rebsorten (Merlot und Cabernet Franc) werden ebenso im Hause Waßmer ausgebaut. Waßmer setzt auf französische Klone und auf schwach wachsende Unterlagen mit hoher Pflanzdichte.
Ein sehr gutes Händchen hat Waßmer für den Barriqueeinsatz, sei es beispielsweise beim fulminanten und doch elegant feinen 2009er Chardonnay, oder bei dem überwältigenden Spätburgunder „XXL" mit feinsinnig hintergründiger Tiefe. Ein volles Bukett von Wald- und Himbeeren, Kraft und Intensität sowie feiner Säure bestätigen ihm die Wein-Gourmets. Fritz Waßmer ist längst auf der Zielgeraden angekommen. Er zählt heute zu den besten Winzern weltweit, seine Weine behaupten sich in der Champions League. Der Mann wird seinen erfolgreichen Weg weiter gehen.

Auszeichnungen in 2011

Das Magazin **Savoir Vivre**
Grauer Burgunder 2010: exzellent
Spätburgunder „M" 2008: 90 Punkte
Feinschmecker - Das Weingut gehört zu den besten in Deutschland
AWC Vienna - Weißer Burgunder „R" 2009: Goldmedaille
Gault Millau - ausgezeichnet m. drei Trauben
Decanter World Wine Awards
Spätburgunder XXL 2009 ist von Decanter zum besten Spätburgunder weltweit gekürt worden

„Nachhaltig wirtschaften heißt verantwortungsvoll haushalten!“

Die Hoteliersfamilie Hegar hat klare Aussagen und lebt auch nach ihnen: Hier finden Geben und Nehmen zusammen

Das Hotel ist groß geworden, der Wellnessbereich wächst, die Zimmer sind meistens ausgebucht. Trotzdem ist „Die Halde“ ein Familienhotel geblieben. Lucia und Martin Hegar führen ihr Haus bodenständig, mit alter Gastfreundschaft - und vor allem natürlich. „Hier finden Geben und Nehmen zusammen. Weil wir gerne geben: ehrliche Herzlichkeit und beste Qualität“, steht auf ihrem Werbeprospekt. Doch was nicht darauf steht und erst auf den zweiten Blick sichtbar wird: Die Hegars laden nicht nur in die Natur ein, sie versuchen sie auch zu schützen, ein naturfreundliches Verhältnis zu schaffen, zwischen Geben und Nehmen. Deshalb gibt es im Hotel „Die Halde“ ein Umweltmanagementsystem. „Die Halde“ ist seit sechs Jahren umweltzertifiziert.

„Die Halde“ war von Anfang an dabei. Gemeinsam mit vier Hotels hat das Hotel „Die Halde“ in Baden Württemberg die Umweltzetifizierung nach Emas erreicht und somit eine Vorreiterrolle in der Branche übernommen. Zehn Hotel-Restaurants des Vereins der Naturparkwirte Südschwarzwald folgten dann diesem Schritt. Damit haben diese zehn Naturparkwirte Südschwarzwald ihre Umweltleistungen nachhaltig verbessert. Dabei stellten sie, in einem vom Ministerium für Umwelt, Klima und Energiewirtschaft Baden-Württemberg geförderten Projekt, viele energiefressende Arbeitsabläufe in ihren Häusern um.

„Die Halde“ ist ein 4 Sterne Wellness-Hotel mit 38 Zimmern, 78 Betten und einem Restaurantbereich mit 120 Sitzplätzen. Das Hotel verfügt über einen Wellnessbereich mit Schwimmbad, Sauna und Dampfbad. Damit ist „Die Halde“ ein Stromgroßverbraucher. Nach dem Umbau des Wellnessbereiches wurden etwa 200.000 kWh Strom in 2010 verbraucht. Das entspricht dem Stromverbrauch von etwa 50 Haushalten. Jeder Gast verbraucht rund 8 kWh Strom pro Übernachtung.Heute wird versucht jeden unnötigen Stromverbrauch zu vermeiden. Effizienztechnologien helfen, Strom und Geld einzusparen. Deshalb wird auf den Einsatz von Minibars in den Zimmern verzichtet. In vielen Bereichen des Hotels werden Stromsparlampen und LED Leuchten eingesetzt. Sie verbrauchen gegenüber konventionellen Glühbirnen 80 % weniger Strom. Zeitschaltuhren und Dämmerungsschalter steuern den gesamten Wellnessbereich sowie die Außenbeleuchtung. Bewegungsmelder in den Fluren sorgen für angenehme Lichtverhältnisse und sparen zusätzlich Strom.

Darüber hinaus kommen im Hotel Blockheizkraftwerke zum Einsatz, wodurch einerseits ein Teil des benötigten Stromes selbst erzeugt werden kann und andererseits durch eine Kraft-Wärme-Kopplung die Heizungsanlage unterstützt wird. Durch den Einsatz eines Blockheizkraftwerkes wird neben der Stromerzeugung die entstehende Wärme zur Unterstützung der Ölheizung verwendet. Der Einsatz von modernster Lüftungstechnik mit Wärmerückgewinnung verringert die benötige Energie.

Modernes Steuerungssystem spart Energie

Vor allem im Warmwasserbereich lassen sich erhebliche Wärmeeinsparungen erzielen. Eine moderne Schwimmbad-Technik ermöglicht es, durch Wärmerückgewinnung wertvolle Heizenergie zu sparen. Im Wellnessbereich sind alle Saunen und das Dampfbad mit Zeitschaltuhren ausgestattet. Sensoren geben an das Steuerungssystem Rückmeldung über die vorhandene Temperatur, um unnötige Wärmeabgabe zu vermeiden.

In den Zimmern können die Heizkörper durch Wärmethermostate einzeln geregelt werden.

Alle Kühltheken in der Küche und am Getränkebüffet sind auf einem Kühlaggregat zusammengefasst und gemeinsam mit dem Kühlaggregat der Kühlzellen und der Tiefkühlzelle an eine Wärmerückgewinnung angeschlossen, die weitestgehend für die Küche das Warmwasser erwärmt. Der Bezug von Strom aus emissionsfreier Energie durch Wasserkraft verminderte den CO2 Ausstoß deutlich.

Besuchen Sie die Feinschmecker-Abende der Südland-Köche.
Termine und Aktuelles im Internet: www.suedland.net
jetzt Eintrittskarten reservieren
Hotline 01727421533
...das scheint ihr aber geschmeckt zu haben
...gute Unterhaltung
...wo sind denn die Toiletten?
...hast Du das schon probiert?
...ein echt nettes Publikum hier
...für mich als Winzer
eine gelungene Präsentation
+++ Oberstdorf +++ Ravensburg +++ Villingen-Schwenningen +++ Überlingen +++ Konstanz +++ Singen +++ Freiburg +++

„Die Freys servieren eine Küche von gestern, die auch von morgen sein wird.“

Eine heimelige Atmosphäre und eine vielversprechende Speisekarte verführen zum sofortigen Wohlfühlen

Die „Rebstock-Stube“ ist eines der Gourmet-Restaurants, für das Schwellenangst „Kokolores“ wäre. Wer hier eintritt, will bleiben. Eine heimelige Atmosphäre und eine vielversprechende Speisekarte verführen zum sofortigen Entspannen. Dunkle Teppiche, Schwarzwälder Tannenholz und antike Möbel; dazu Gerichte wie aus einem längst verblasst geglaubten Gourmet-Märchen. Schon im 16. Jahrhundert wurden hier in der „Denzlinger-Stube“ Gäste bekocht. Doch sicherlich nie so genussvoll wie heute, seit Gabi und Adolf Frey den Gasthof als „Rebstock-Stube“ zu einem Schlemmer-Restaurant verwandelten.

Für den unerbittlichen Gastrokritiker Wolfram Siebeck ist der „Rebstock“ der Freys eine der Säulen der badischen Küche, denen unser Südland das Prädikat Schlaraffenland zu verdanken hat. Sein Fazit: „Die Freys servieren eine Küche von gestern, die auch von morgen sein wird.“ Und auch das Gasthaus spannt diesen weiten Bogen. Einst war es ein Kloster, dann Regierungssitz bis die „Denzlinger-Stube“ 1660 als Gastwirtschaft Reisende bewirtete. Heute ist es ein Feinschmecker-Restaurant mit besten Auszeichnungen.

Die Familie Frey übernahm das Haus 1890, seither hat die Küche viele Wandlungen mitgemacht. Eine der bedeutendsten Entwicklungen leitete 1977 Adolf Frey ein, der mit seiner Frau Gabi das Restaurant übernahm, als in Deutschland gerade die Haute-Cuisine der französischen Küchenmeister Einzug hielt. Frey selbst kochte in seinen Wanderjahren in den besten Küchen Europas. Seine Ambitionen waren geprägt von seinen kochenden Jahren im legendären Erbprinz in Ettlingen, Küchenstationen in Stockholm und Lausanne und vor allem von Paul Haeberlin, aus dem nahen Elsaß. Im Erbprinz hatte er zuvor seine Frau Gabi kennen gelernt, welch ein Glück für die Feinschmecker bis heute, dass diese beiden zusammen die elterliche „Rebstock-Stube“ übernahmen.

Schon der Vater, Adolf Frey, war ein gestandener Koch, die „Rebstock-Stube“ eine angesehene Gastwirtschaft mit ausgezeichneter „bürgerlicher“ Küche. Doch Gabi und Adolf jun. Frey hatten anderes gesehen, und vor allem anderes geschmeckt und dadurch andere Ambitionen. Die beiden konzentrierten sich auf das Wesentliche: auf den Geschmack ihrer Gerichte, auf beste Lebensmittel und perfekte Zubereitung. „Lachssoufflee Auberge de I´ll mit Sauce beurre blanc“ stand plötzlich auf der Karte der traditionellen „Rebstock-Stube“, oder „Kalbskopf en Tortue“.

Die Gaststube dagegen blieb schlicht, ländlich, unverändert. „Viele Ratgeber wollten dass wir umbauen“, erinnern sich die beiden an die 80er und 90er Jahre. Selbst Gastrokritiker forderten einen Tribut an die neue Zeit, an Räume und Küche. Doch Gabi und Adolf Frey blieben sich und ihrer Linie treu.

Alte Tradition im neuen Trend

Heute liegt die „Rebstock-Stube“ voll im Trend. Es gibt längst kein anerkanntes Gourmet-Restaurant mehr ohne regionale Schmankerln: Kalbskopf, Ochsenschwanz, Rehragout, Rindsrouladen oder Hechtklößchen mit Hummersauce sind Beweise anständiger Kochkunst, die traditionelle Küche ist wieder gefragt. Für Adolf Frey war dies nie eine Frage, auch nicht für seine Gäste, und glücklicherweise auch heute nicht für seinen Sohn Axel, der seit einem Jahr zuhause die sechsköpfige Küchenbrigade in diesem Sinne verstärkt.

Adolf Frey nennen manche einen „Konservativen“. Doch er sagt unermüdlich: „Ich will meine Gäste nicht belehren, ich will sie verwöhnen.“ Mit dem althergebrachten Ambiente seiner unveränderten Gaststube und mit traditionellen Gerichten der französisch-badischen Kochkunst.

Das Besondere erfährt der Gast schnell beim Betreten der heute fast schon musealen „Rebstock-Stube“. Unwillkürlich bleibt der Stress und die Hektik der modernen Zeit vor der alten Gasthaustür. Innen empfängt Gabi Frey zusammen mit ihren Mitarbeitern mit einer natürlichen Freundlichkeit, wie sie selbst Wolfram Siebeck in Gourmet-Restaurants nur noch selten findet. Im „Rebstock“ bleibt’s heimelig und einfach sehr gut.

Das Weingut Landmann

Bio-Weine aus Überzeugung und für den guten Geschmack

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

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

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

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

Öffnungszeiten des Weinguts: Montag-Freitag 8-19 Uhr,
Samstag 9 -16 Uhr, gerne auch nach Vereinbarung
Weingut Landmann GbR
Peter und Jürgen Landmann
Umkircher Str. 29
79112 Freiburg-Waltershofen
Tel. 07665/ 6756 · Fax 07665/ 51945
info@weingut-landmann.de
www.weingut-landmann.de

Zanger
Großküchen- und Hygieneservice

Gastronomiegroßhandel
mit Kundenservice

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

Zanger GmbH
Kronenstraße 5
77948 Friesenheim
Telefon 078 21 - 66 43
Telefax 078 21 - 6 36 02

Partner der Gastronomie

wir liefern
- aus eigener frischer Schlachtung:
Rind- / Kalb- / Schweinefleisch / Innereien
- aus unserem Handelswarensortiment:
Fisch & Meeresfrüchte / Wild / Lammfleisch
Geflügel / Käse / Wurst und vieles mehr.

Emil Färber GmbH & Co. KG
Neustr. 35, 79312 Emmendingen,
Tel. 07641 / 5067, Fax 07641 / 570259
Tullastr. 73, 79108 Freiburg,
Tel. 0761 / 50409-0 Fax 0761 / 50409-13
Schlachthofstr. 1, 79540 Lörrach,
Tel. 07621 / 9243-0, Fax 07621 / 9243-30

Gerade wird er 60 und ist schon eine Kochlegende

Alfred Klink ist ein Glücksfall für die französisch-badische Kochkunst und für alle Feinschmecker sowieso

Eine besondere Auszeichnung für hervorragende gastronomische Leistungen erhielt Alfred Klink kürzlich von der Redaktion des Schlemmer Atlas.
v. l. n. r.: Herr Jaschke-Busche, Verlagsleiter, Alfred Klink u. Herr Großspietsch-Busche, Geschäftsführer

Der Mann ist für viele Feinschmecker einer der größten Köche überhaupt. Zahlreiche Köche hat er in seinem Handwerk ausgebildet, manche von ihnen zählen heute selbst zu den Sterneköchen des Landes. Alfred Klink ist seit Jahrzehnten ein stiller, gewissenhafter Arbeiter, ein genialer Koch und zuverlässiger Küchenchef. Schmackhafteste Gerichte kreiert er seit 1980 im „Colombi" ohne Unterlass. Schlagzeilen dagegen liefert er recht wenig, in TV-Shows ist er nicht zu sehen, Wikipedia weiß fünf Zeilen über ihn zu berichten. Über Alfred Klink, der seit 1982 ununterbrochen mit einem der begehrten Michelin-Sterne geehrt wird, zu den Top Ten Köchen der vergangen Jahre zählt, mit weiteren unzähligen Preisen ausgezeichnet wurde – und doch bescheiden immer nur Koch bleiben wollte. Am 6. September wird der Mann 60 Jahre alt. Er ist heute schon eine Kochlegende. Wir gratulieren!

1980 hatte Roland Burtsche, der Besitzer des Hotels „Colombi" in Freiburg, Alfred Klink, als Küchenchef verpflichtet. Noch keine 30 Jahre alt, zählte Alfred Klink schon zu den namhaften Köchen, die gerade für die in Deutschland aufblühende Haute Cuisine ihre Kochlöffel schwangen. Burtsche war im legendären „Erbprinz" in Ettlingen auf Klink gestoßen. Im „Erbprinz" mussten sich damals alle Nachwuchskräfte der deutschen Köche-Zunft ihren Ritterschlag verdienen. Klink war zuvor schon in den besten Gourmet-Küchen Europas: Im Kulm, in St. Moritz; im La Palma am Lac Locarno; im Baur au Lac in Zürich und im Atlantis, ebenfalls in Zürich.

„Ich erinnere mich, als die Bagger noch in der Küche standen und wir auf Baustellendielen kochten", lacht Klink heute über seine Anfänge in Freiburg. Doch es war wohl das ruhigste Jahr in Klinks Karriere im „Colombi". Denn schon ein Jahr später wurde er mit dem ersten Michelin-Stern ausgezeichnet, seither erkocht er jedes Jahr die begehrte Trophäe erneut, und seither arbeitet der Mann jeden Tag auf heißer Platte.

Sterne und Auszeichnungen, und der heutige Titel Küchendirektor, halten ihn von der alltäglichen Arbeit eines ganz gewöhnlichen Kochs nicht ab. Im Gegenteil, Klink setzt auf frische und vor allem nur beste Lebensmittel und die ergattern nun mal die ersten Marktbesucher, dazu gehört Klink. Seit 30 Jahren sieht man ihn um sieben Uhr in der Frühe im Freiburger Schlachthof die Kalbsleber und –nieren sorgfältig auswählen. Und abends verlässt der Chef meist als letzter seine Küche, nicht ohne zuvor die Speisekarte für den nächsten Tag geschrieben zu haben.

„Ich koche all das, was ich selber gerne esse", sagt er und längst hat sich genau sein Geschmack auch als der Wegweiser und Garant erwiesen.

Siebeck: Große Küche!

Der unerbittliche Gastrokritiker Wolfram Siebeck zählt Klink zu den Säulen der französisch-badischen Kochkunst, auf deren Fundament der Ruf Südwestdeutschlands als das Schlaraffenland der Republik ausgerufen wurde. Man darf getrost hinzufügen, ihm ist auch die breite Aufstellung dieser Kochkunst in den Regionen von der Ortenau bis ins Allgäu zu verdanken. In vielen ausgezeichneten Küchen stehen heute Küchenchefs, die bei Alfred Klink ihr Handwerk erlernten. Sie alle bekennen sich heute noch mit Stolz auf seine Schule. So findet sich unter den Südland-Köchen eine wahre Jüngerschar des Grand Seniors von der Dreisam.

Siebeck schrieb im Zeit-Magazin nach einem Besuch im „Colombi": „Hier erlebe ich jedes Mal die große Küche, wie sie bei anderen Adressen unter ständiger Anteilnahme von Fernsehteams und Claqueuren zelebriert wird. Die Bescheidenheit von Alfred Klink, wie auch seine Vernunft, verhindern den zirzensischen Aufwand."

Und gleichzeitig weiß Siebeck auch einen Grund, warum Klink trotz all seiner Kochkunst und Beständigkeit nie mit einem zweiten Michelin-Stern ausgezeichnet wurde: „Dass er niemals mehr als den einen Michelin-Stern besitzen wird, (…) ist ihm bewusst. Davor bewahrt ihn die aufwändige und, für ein Hotel wie das Colombi, unverzichtbare Bankettküche. So etwas mögen die Tester nicht."

Die Südland-Köche gratulieren

Gleichgültig, Klinks Motivation war noch nie lauter Beifall. Der Mann arbeitet alleine für sein täglich neues Ziel. Er will immer wieder seine Gäste aufs Neue beglücken, sie immer mit neuen Kreationen überraschen und doch ganz solide die Tradition der französisch-badischen Kochkunst servieren.

Die Südland-Köche sind stolz auf Ihr Mitglied Alfred Klink, der von Anfang an unsere Bemühungen unterstützt, mit diesem Magazin Köche zu fördern, die ihren Beruf als ein traditionelles Handwerk ausüben, und nach dem Ehrenkodex unserer Südland-Köche arbeiten. - Wir haben ihm viele geschmackvolle Stunden zu verdanken. Wir gratulieren!

Erich Schütz und Njoschi Weber

Zwei, auf die die Stadt gewartet hat

**Sascha Weiss liefert unablässig neue, kreative Gerichte –
Manuela Fliegauf hat den Weinkeller äußerst geschmackvoll positioniert**

Veni, vidi, vici – Caesar oder Asterix, für sie stand das Happy End ihrer Abenteuer schon von Beginn an fest. Auch Sascha Weiss zeigte sich von Anfang an seiner Sache sicher. Mit Manuela Fliegauf an seiner Seite zog der junge Küchenchef von Biengen nach Freiburg und hatte im Nu die Gaumen der Feinschmecker der Stadt erobert. Die beiden sind eine schmackhafte Bereicherung für die Dreisam-Stadt. Sascha Weiß liefert unablässig neue, kreative Gerichte aus seiner – man kann es ruhig sagen: In-Küche. Manuela Fliegauf hat den Service mit vermeintlich leichter Hand im Griff und hat im Weinkeller bestens korrespondierende Tropfen zu den ausgefallenen Kreationen der Küche gelagert.

Die beiden haben gut lachen. Vor zwei Jahren erst haben sie ihr Restaurant in Freiburg eröffnet, heute schon würde sie kein Gourmet mehr ziehen lassen wollen. Sascha Weiss hat mit seiner ihm einzigartigen kreativen Fun-Küche die neugierigen Feinschmecker schnell überzeugt, dazu hat Manuela Fliegauf mit ihrer freundlichen, und immer gut gelaunten Art, viele Erstbesucher schnell als Stammgäste gewonnen.

Zum Erfolg eines Restaurants gehören immer mehrere Zutaten. Über die Kochkunst von Sascha Weiss ist schon viel geschrieben worden, 16 Punkte im Gault Millau und das Urteil: „Hoher Grad an Kochkunst, Kreativität und Qualität" belegen seine besondere Gabe. Es macht einfach Spaß sich von dem Kerl verwöhnen zu lassen. Schon alleine seine Speisekarte der wenigen Worte ist heute Kult.

Dazu ist auch alles über das gradlinige und zeitlose Design des Restaurants gesagt worden. Es ist ein Vergnügen in dem modernen Restaurant in der Altstadt die Augen zu weiden. Hier kann man ungezwungen leger entspannen und auf höchstem Niveau genussvoll schlemmen. Ein Modell, das unbedingt Nachahmer finden sollte, auch in anderen Städten.

Die moderne Ausstattung und das ungezwungene Ambiente des Restaurants geben den ständig wechselnden Gerichten von Sascha Weiß einen würdigen Rahmen sozusagen auf Augenhöhe. Beides ergänzt sich wie nebenbei, so, wie auch der erfrischend ungezwungene Service.

Manuela Fliegauf hatte schon zuvor, in der Krone in Biengen, den Service mit ihrem persönlichen Charme dominiert. Unprätentiös empfängt sie, herzlich begrüßt sie und weiß zudem ungezwungen auch in hektischen Stoßzeiten zu parlieren. Und noch eine Stärke beweist sie jenen, die sie um Rat fragen: Der Weinkeller ist in der Zwischenzeit zu ihrem Steckenpferd geworden. „Ich habe mich mit Sascha da hineingetrunken", verrät die ehemalige Bankangestellte augenzwinkernd. „Wir haben mit den deutschen Weißweinen angefangen, besuchten in Italien verschiedene Weingüter, jetzt pröbeln wir uns durch die französischen Rotweine."

Wer den Weinkeller der „Wolfshöhle" kennt, weiß, dass Manuela Fliegauf tiefstapelt und schon längst genau ihre Lieblinge kennt. Über einhundert verschiedene Positionen lagern ordentlich sortiert. Die Frau weiß, über welche Schätze sie da wacht. Die meisten Großen aus dem Piemont, der Toscana oder auch Umbrien und Sizilien, sowie auch die kräftigen Bordeaux' oder dunkle Spanier. „Aber schreiben sie jetzt nur nicht ich wäre ein Sommelier", wehrt sie bescheiden ab.

Behaupten wir nicht. Aber wir empfehlen in ihrem Restaurant nach den besonderen Tropfen zu fragen. Sie weiß, welche Säuren und Süßen die Kreationen der Küche betonen, oder auch mal mildern.

„Mach einfach mal was!“

Feinschmecker verlassen sich auf die Küche der „Kreuz-Post“ und Heidi und Michael Zahn auf ihre Stammkunden

Seit 11 Jahren managen Heidi und Michael Zahn das Restaurant und Hotel „Kreuz-Post“ im Herzen von Staufen. Sie präsentieren sich gemeinsam als perfekte Gastgeber, mit viel persönlichem Engagement und vor allem Gastfreundschaft. Dabei wurden viele Gäste schnell zu Stammgästen und belohnen heute die Küche mit einem besonderen Vertrauensvorschuss: Sie lassen sich von Michael Zahn einfach überraschen; ihre Bestellung: „Mach mal was!“

„In unserem Hotel haben wir zwölf Zimmer“, sagt der Küchenchef, „und ich bin der Hausmeister.“ Das geht soweit, dass Michael Zahn selbst die Fernsehgeräte einstellt. „Dafür wohne ich in der Präsidentensuite“, scherzt er. Tatsächlich wohnt er mit seiner Frau und den beiden Kindern unter dem gleichen Dach. Die Hotelzimmer werden indessen von Feriengästen und Geschäftsreisenden gleichermaßen gerne genutzt. Schließlich lockt im Restaurant die anspruchsvolle Küche von Michael Zahn und seinem Team.

Mehr Vorteile als Nachteile sieht Michael Zahn darin, Hotel- und Restaurantbetrieb gemeinsam zu führen. Dabei zeigen sich er und seine Frau als wahres Gastgeberteam, rund um die Uhr im Einsatz: „Wenn wir eine wichtige Einladung haben kann sie immer einer von uns beiden wahrnehmen“, sagt er, „und der der weg ist, kann sicher sein: Zuhause läuft alles in geordneten Bahnen.“ Selbst wenn seine Frau im Sommer mit den beiden Kindern Urlaub macht, scheut sich der Küchenchef nicht, selbst im Service mitzuarbeiten: „Das macht mir dann Spaß.“

Überhaupt hat Michael Zahn sein Ohr gerne dicht an seinen Gästen, von denen viele immer wiederkommen und die vertraute Atmosphäre schätzen. Nach Möglichkeit werden sie von Heidi und Michael Zahn nicht nur persönlich begrüßt, sondern auch ganz individuell beraten. Wenn es die Zeit zulässt, kommt der Küchenchef schon mal vor der Bestellung an den Tisch, hört sich aktuelle Vorlieben und Wünsche an. Manchmal gibt er dabei persönliche Tipps, erzählt, was er gerade frisch geliefert bekommen hat, und meist sagen dann die Stammgäste einfach: „Mach halt was!“

Das Verhältnis zu vielen Stammgästen ist so gut, dass Michael Zahn bisweilen zum Telefonhörer greift und seinen Gästen seine aktuellen Kreationen ans Herz legt. „Unsere Gäste freuen sich über die Tipps, wenn ich zum Beispiel gerade eine frische Baby-Lotte oder eine Riesenseezunge XXL im Angebot habe.“

Zahn richtet seine Teller auch optisch geschmackvoll an. Ein Griff in die gut bestückten Gefäße mit frischen Kräutern und Gewürzen gibt ihnen noch einen ganz persönlichen Akzent hinzu. So schwebt der Küchenchef bisweilen zwischen seinen Mitarbeitern hin und her, wirft hier noch einen Blick auf einen Teller am Pass, legt dort noch einmal selbst kurz Hand an oder wirft noch einen kreativen Hinweis in den Raum. Normiert jedenfalls ist bei Michael Zahn kein Gericht – und das ist gut so!

Wo sich Rehe, Hirsche und selbst Gämse „Gut Nacht“ sagen

Jürgen Schön ist Mitglied der Naturparkwirte und kennt seine Bauern und Jäger noch persönlich

„Bergblick“ heißt der Landgasthof von Jürgen und Brigitte Schön und rundum ist der Blick tatsächlich auf Schwarzwaldberge gerichtet. Wer vom Schluchsee herauf in das Hochtal kommt, dem geht hier nicht nur die Sonne, sondern auch das Herz auf. Oft ist es unten im Tal noch diesig, wenn sich oben über Bernau schon der blaue Himmel weit öffnet.

Von der neuerdings überdachten Terrasse hat man den über 1300 Meter hohen Blößling direkt vor Augen. Im Winter sieht man den Skilift am Hang gegenüber den Berg hinauf kriechen. Im Sommer leuchten im satten Grün die Blumenwiesen und das Hinterwälderrind weidet am Hang.

Mit soviel Potenzial lässt sich das ganze Jahr über Staat machen. Im Winter schnallt Vater Manfred Schön die Schneeschuhe unter und nimmt die Hotelgäste mit zur Tour auf die Krunkelbachhütte und ans Herzogenhorn, im Sommer locken Waldwanderungen. Es gibt Tage, da bekommt der Begriff Bergblick sogar eine ganz neue Dimension. „Bei ganz klarem Wetter kann man von oben manchmal über die Schweiz hinweg bis zum Montblanc sehen“, sagt Jürgen Schön, der der Schwarzwaldnatur ganz besonders verpflichtet ist. Er ist Mitglied bei den Naturparkwirten und er kennt die meisten Bauern persönlich, von denen er sein Fleisch bezieht. Im Umkreis von 500 Meter gibt es in Bernau allein drei Höfe.
Schön kennt auch die Jäger der Region, die ihm Rehe, Hirsche oder Gämsen schießen. Die gewandten Klettertiere aus den Alpen gehören ursprünglich gar nicht in den Schwarzwald, doch in den 1930er Jahren wurden einige Populationen mit mehreren hundert Tieren rund um Feldberg und Herzogenhorn eingesetzt. Sie stammen aus dem Salzburger Land, fühlen sich im grünen Schwarzwald wohl. Allein 20 Gämse landen jährlich bei Jürgen Schön im Topf und in der Pfanne. Gamsrücken oder Gamsnüssle serviert der Küchenchef mit Whisky-Maronen. Die Gamskaminwurz ist luftgetrocknet ebenso eine Spezialität des Hauses wie die selbst geräucherten Wildbratwürste.

Als Restaurantmeisterin sorgt Brigitte Schön für die nötige Weinkompetenz. Der Keller ist vor allem mit besten badischen Gewächsen bestückt. Doch gibt es darüber hinaus auch einige internationale Akzente. Zum Abendmenü tüftelt die Chefin meist ein passendes Weinarrangement aus, das mit den Gerichten ihres Mannes harmoniert und Glas für Glas offen zu haben ist. Ein besonderes Erlebnis ist eine Weinprobe mit Brigitte Schön im alten Gewölbekeller.

Nahtloser Generationswechsel

Christine und Robert Franke stehen jetzt dem Familienbetrieb vor

Mit dem Restaurant „Holzöfele“ haben Peter und Marianne Birmele in Ihringen eine Institution für Genießer geschaffen, die einen hohen kulinarischen Anspruch mit einer ganz persönlichen Atmosphäre verbindet. Getrost konnten sie Anfang des Jahres die Verantwortung an Christine und Robert Franke und damit die nächste Generation abgeben, die das Haus weiter führen werden. Die Stammgäste kennen die beiden, schon seit Jahren haben sie den Service im „Holzöfele“ übernommen.

Nahtloser kann ein Generationswechsel kaum vollzogen werden. Denn Tochter Christine und Schwiegersohn Robert Franke sind regelrecht in die Fußstapfen von Peter und Marianne Birmele hinein gewachsen. Die Seniorchefs waren beim Stabwechsel im Januar 2012 zwar noch nicht einmal 60 Jahre alt, doch sie sind sich einig: „Man muss die Jungen rechtzeitig ran lassen.“ Und wer sagt denn, dass die Birmeles nicht noch einmal eine neue, etwas kleinere kulinarische Baustelle eröffnen und einen neuen Akzent setzen werden. „Es könnte schon sein, dass wir noch etwas Kleines aufmachen“, sagt Marianne Birmele, während ihr Mann sich auf den Weg zum Rebschnitt in den Weinberg macht. 70 Ar bewirtschaftet die Familie selbst und lässt den Wein im Keller des renommierten Weinguts Heger individuell ausbauen. Mit dem prickelnden Weißburgundersekt oder einem eleganten Grauburgunder findet die persönliche Note des Hauses so ihre Fortsetzung im Glas.

Im „Weinkrügle“ und später in der „Winzerstube“ hatten die Birmeles in Ihringen ihre ersten aromatischen Duftnoten gesetzt. Im Jahr 2003 erwarben sie schließlich das Restaurant „Holzöfele“ und hoben es Schritt für Schritt auf das kulinarische Niveau, das unter anderem die Gastrokritiker des Gault Millau seit vielen Jahren überzeugt und mit 15 Punkten belohnt wird. „Uns ist es wichtig, dieses Niveau zu halten“, betont Christine Franke.

Im Sterne-Lokal des noblen Hamburger Hotel Louis C. Jacob hat die ausgebildete Restaurantfachfrau ihre Erfahrungen gesammelt. „Doch bei uns im „Holzöfele“ sollen sich Radler und Wandersmann genauso willkommen fühlen wie ein Sportwagenfahrer“, steckt die 25-Jährige Juniorchefin das Terrain ab. Die Speisekarte spiegelt dies mit ihrem Spektrum zwischen Käsespätzle und Gänseleberterrine ebenfalls wieder. Wichtig ist für Christine Franke dabei, dass das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt.
„Uns geht es darum, dass sich alle Gäste wohl fühlen“, betont Robert Franke: „Deshalb spielt für uns der persönliche Service eine ganz besondere Rolle.“ Der junge Restaurantmeister ist erst 30 Jahre alt und der Spezialist für die Weine. Auf seine Empfehlungen ist Verlass. Bei mehr als 200 Positionen auf der Weinkarte kann er aus dem Vollen schöpfen, wobei auch viele hochwertige Gewächse aus der Region im offenen Ausschank angeboten werden. Ein eingespieltes Team ist das junge Betreiberpaar schon lange. Schließlich hat Robert Franke seine Ausbildung schon in der Winzerstube der Schwiegereltern absolviert, später war er gemeinsam mit seiner heutigen Frau in Heidelberg und Hamburg tätig. Die anstrengenden Arbeitszeiten sind für sie nie ein Problem gewesen. „Ich bin ein Gastrokind“, sagt Christine Franke. „Ein Wochenende habe ich noch nie gekannt.“

Der Name „Holzöfele“ erscheint selbst dem jungen Betreiberpaar bei näherer Betrachtung etwas ungewöhnlich. Doch er hat viele Vorteile. Wer „Holzöfele“ sagt, das wissen Fachkreise und Genießer einfach, der meint Ihringen. „Wenn wir bei einem Weinlieferanten anrufen und uns mit „Holzöfele“ melden“, sagt Christine Franke: „Dann weiß der sofort, mit wem er es zu tun hat. Bei einem ‚Adler‘ oder ‚Löwen‘, die es in jedem Ort gibt, muss man erst viel erklären.“

Gesund und schmackhaft direkt vom Hardthof

„Wir beliefern die besten Köche der Region! Das beweist unseren Anspruch und unsere Qualität", sagt Bernhard Pfrengle und legt einen weiteren weißen Spargelstängel in seinen Korb. Der Spargel wird später in den „Hirschen" nach Sulzburg gefahren. Sternekö-chin Douce Steiner verwendet am liebsten tagesfrischen Spargel aus der Region, genauer gesagt vom „Hardthof" von der Familie Pfrengle.

Vom April bis zum Johannitag stehen Monika und Bernhard Pfrengle jeden Morgen in der Früh auf ihren Feldern. Es ist Spargelzeit, und Spargel muss jeden Tag frisch geerntet werden. Vor allem die Spitzenköche der Region legen Wert darauf, dass die Spargelstangen schneeweiß sind. Deshalb muss der Spargel täglich frisch aus der Erde.
Außer Spargel züchten Monika und Bernhard Pfrengle Blattsalate der verschiedensten Arten, ebenso Karotten, Fenchel, Spinat, Radieschen, Tomaten und Peperoni. Weitere Frischwaren wie Eier, Champignons, Kartoffeln usw. kauft das Paar bei befreundeten Bauern aus der Region hinzu. Desweiteren bieten sie das ganze Jahr über hausgemachte Marmeladen und Konfitüren an.

Ein Ausflug wert - Wie schön, wenn man weiß, woher die Lebensmittel kommen! Persönliche Beratung, gegenseitiges Vertrauen und freundlicher Service stehen im Mittelpunkt des Hardthof. Wer sehen und wissen will, wie sein Gemüse, Salate oder die Beeren heranwachsen, der sollte mal zu den Pfrengles fahren. – Sie werden dort freundlich empfangen und fahren mit einem Korb Gesundheit wieder nach Hause.

Bernhard u. Monika Pfrengle
Hardthof 1
79258 Hartheim
Telefon: 07633 / 3722
Telefax: 07633 / 806 93 75
www.hardthof-pfrengle.de

Zusammen pflegen sie die 700jährige Tradition

Petra und Patrick Zwölfer sind die neuen Gastgeber des „Roten Bären“ in der Freiburger Innenstadt

Die neue Direktorin Petra Zwölfer lenkt mit ihrem Mann Patrick Zwölfer gemeinsam die Geschicke des traditionsreichen Gasthauses „Zum Roten Bären“ in Freiburgs Innenstadt. Sie haben sich schnell eingelebt und schwärmen von der Stadt und ihrer Region.

Die waschechte Österreicherin und der Schwabe aus Mühringen bei Horb leiten nicht nur das operative Geschäft des ältesten Wirtshauses in Deutschland. Sie haben den „Roten Bären“ auch emotional schon ebenso ins Herz geschlossen wie Freiburg als liebenswerte Stadt. „Das ist eine super Stadt“, schwärmt Petra Zwölfer regelrecht, die in Bischofshofen im Salzburger Land aufgewachsen ist. Ihre Ausbildung zur Hotelfachfrau hat sie im „Grand Hotel“ in Zell am See absolviert und war anschließend sieben Jahre lang in Kitzbühel tätig, wo sich die Prominenz quasi die Klinke in die Hand gibt. Dort lernte Petra Zwölfer ihren heutigen Ehemann Patrick kennen, der sechs Jahre lang beim legendären Bio- und Wellnesshotel „Stanglwirt“ tätig war und dort manche Party miterlebte. In die Hotellerie ist Patrick Zwölfer quasi „reingerutscht“, wie er sagt.
Zuvor hatte er zwei Jahre in Nordspanien das Gymnasium besucht, war zwischenzeitlich in Ägypten und Indonesien und studierte zwei Jahre Wirtschaftsinformatik in Kufstein. All diese Erfahrungen kommen ihm auch jetzt zugute. Gemeinsam aus Kitzbühel kommend waren Petra und Patrick Zwölfer dann 2009/2010 ein Jahr im Schwarzwaldhotel in Freudenstadt tätig, wo sie an der Neueröffnung des dortigen Hauses „Palmenwald“ mitgewirkt hatten. Doch gerne ließen sie sich von Geschäftsführerin Hansen nach Freiburg abwerben, wo sie seit November 2010 die Verantwortung für das operative Geschäft haben. „Die Lage ist schon gewaltig“, ist Petra Zwölfer noch immer begeistert und nennt die Qualitäten des Dreiländerecks mit der unmittelbaren Nähe zum Elsass und zur Schweiz.
Bei Patrick Zwölfer ist die Faszination von der Historie des Hauses mit Händen greifbar. Begeistert erzählt er von den mittelalterlichen Grundmauern, die älter sind als die des Münsters, und zeigt sie auch gerne den Gästen. Aktuelles Prunkstück im Keller ist die gotische Säule aus Tannenholz, die nachweislich aus den Jahren um 1263 stammt und eben saniert wurde.

Modernste Technik im ältesten Hotel

Auch moderner Technik gegenüber sind die beiden Verantwortlichen aufgeschlossen. Nicht nur einen WLAN-Zugang gibt es heute in allen Gästezimmern, die gesamte Datenverarbeitung und –versorgung stellte Patrick Zwölfer selbst auf ein so genanntes „Grünes IT-Konzept“ um, das mit dem virtuellen Cloud-System nicht nur Serverkapazitäten spart und gleichzeitig mehr Sicherheit bietet. Zugleich hilft das System auch, Zeit und Strom einzusparen, also Energieverbrauch und Kosten zu mindern. „Wir sparen damit bares Geld“, sagt Patrick Zwölfer. Unter diesem Blickwinkel ist auch das Blockheizkraftwerk zu sehen, das im August 2011 eingebaut wurde. Denn mit der gleichzeitigen Produktion von Wärme und Strom wird die Energie mit dem höchstmöglichen Wirkungsgrad optimal genutzt. Ganz im Geiste der „Öko-Hauptstadt Freiburg“.
In der Aufgeschlossenheit neuen Entwicklungen gegenüber sieht Petra Zwölfer geradezu eine Grundkonstante in dem geschichtsträchtigen Haus. „Egal zu welcher Zeit“, sagt die Direktorin, „der „Rote Bären“ war immer modern.“ Die gewachsene Raumstruktur habe im Alltag manchmal gewisse Nachteile, erklärt Petra Zwölfer: „Deshalb sind wir immer dabei, die Arbeitsabläufe weiter zu optimieren.“
Gleichzeitig ist ihr die Gesundheit aller Mitarbeiter ein wichtiges Anliegen und der Ausgleich zur stressigen Arbeit. In Zusammenarbeit mit örtlichen Fitnesseinrichtungen tüftelt Petra Zwölfer an einem Angebot zur Gesundheitsprävention für alle Beschäftigten. Das junge Paar packt viele Aufgaben an und diese sind in ihren Händen bestens aufgehoben.

DIE REDAKTION

Erich Schütz
Chefredakteur ViSdP

Produktionsleitung
Njoschi Weber

Herausgeber:
Die Redaktion Public Affairs & Media
Wilhelm-Beck-Str. 14 · 88662 Überlingen
Tel. 07551/948730 · Fax 07551/948930
info@dieredaktion.net
www.dieredaktion.net

Ihre Ansprechpartner
in Sachen Anzeigenmarketing

Martina Schütz
Tel. 07551/948730

Uwe Gericke

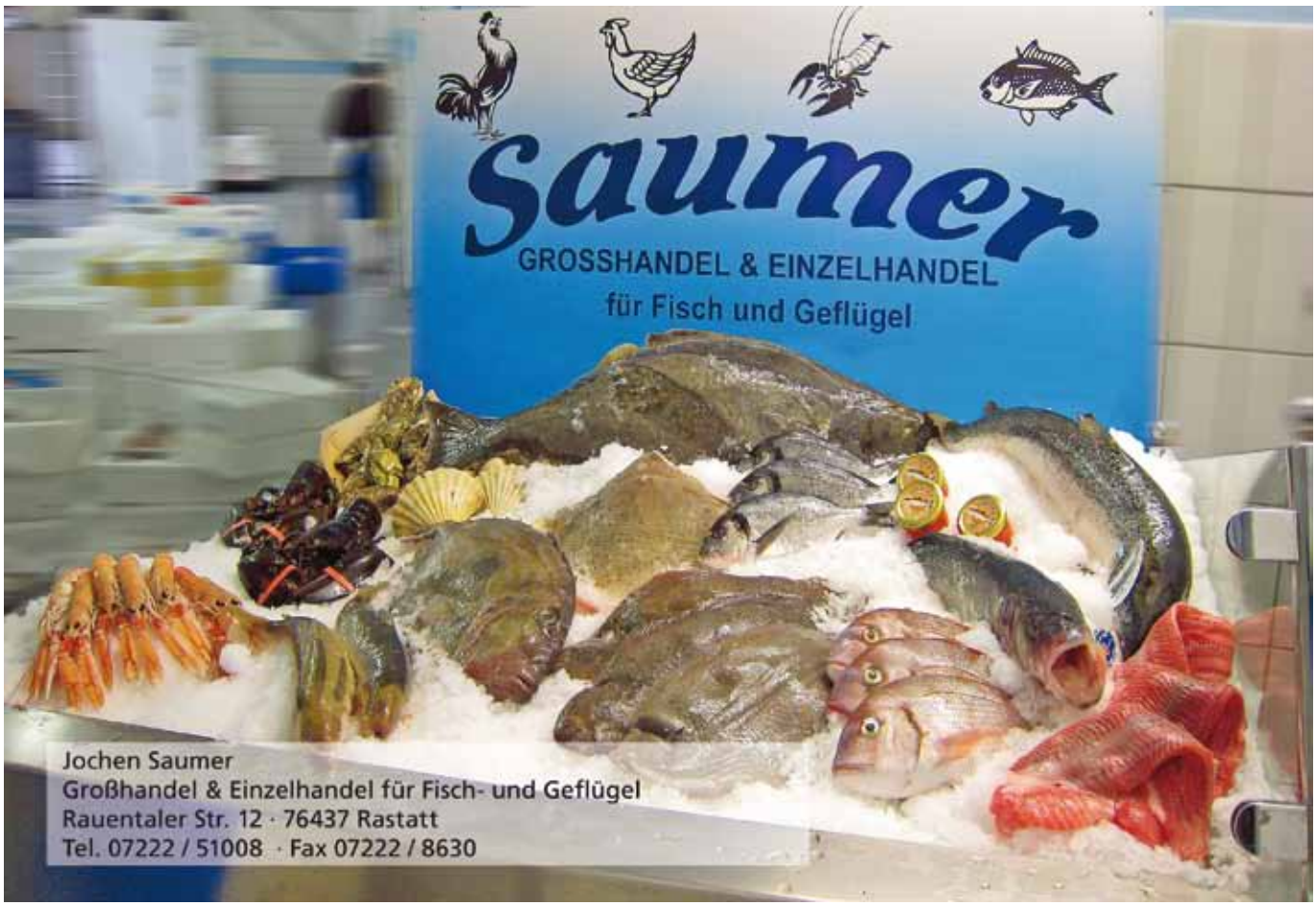
info@dieredaktion.net
www.dieredaktion.net

WEINGUT ENGLER

Klar – Modern - Schnörkellos

Wie unsere Weine,
so auch der neue Weinverkauf. Probieren Sie's aus. Beides!

Weingut Engler • Moltkeplatz 2 • 79379 Müllheim • Tel. 07631-170 550 • www.weingut-engler.de • info@weingut-engler.de • Mo - Fr 9.00 - 18.30 Uhr • Sa 9.00 - 16.00 Uhr



Wo Köche verlässlich bestellen und privat Kunden gut einkaufen

Die Kaltenbachs kennen die Bauern im Schwarzwald - und die Köche vertrauen der Metzgerei im Breisgau

Das ist wie ein ganz besonderes Gütesiegel. Köche wissen, wem sie vertrauen können, dabei achten sie in erster Linie nur auf Qualität. Deshalb ist es für die Metzgerei Kaltenbach wie eine ganz besondere Auszeichnung, dass viele der Köche sich längst aus Schallstadt beliefern lassen. Warum? „Köche haben hohe Qualitätsstandards, sie arbeiten täglich mit Fleisch", sagt Wolfgang Kaltenbach, der Senior der Familienmetzgerei, „und sie haben erfahren: auf uns können sie sich verlassen!"

Dass der Braten schmeckt, liegt nicht allein am Koch. Es muss von einem gesunden und kräftigen Tier stammen und ordentlich aufgezogen sein, artgerecht. Zum Beispiel das Fleisch eines Milchkalbs. Die Kaltenbachs kaufen das Milchkalb direkt bei einem Bauern aus der Region. Der Bauer hat das junge Tier ausschließlich mit der gesunden Milch der Mutterkuh großgezogen. Mehrere hundert Liter wertvolle Milch kostet ihn diese Aufzucht. „Bei einem Milchpreis von 40 Cent, eine teure Investition", verstehen die Kaltenbachs den Preis, den der Bauer verlangen muss, dafür garantieren sie ihren Kunden: „Die Fleisch-Qualität ist der Preis wert!"

Für die Kaltenbach beginnt das gute Gelingen des Bratens auf der Weide, oder im Stall, des Bauern. Deshalb beziehen sie ihre Hinter- und Vorderwälder Rinder aus der Region des Markgräflerlands und von den Höhen des angrenzenden Schwarzwald. Die Lämmer liefert meist der Schäfer Christian Dold aus St. Peter. Die Dold´s betreiben auch den EG Schlachtbetrieb auf dem Kandel.

Die Bauern rufen jederzeit bei den Kaltenbachs an, sie wissen, Wolfgang und Sohn Frank Kaltenbach nehmen ihnen Kälber und Jungrindfleisch immer ab. So sind die Kaltenbachs auch ein Garant für die Bauern. „Eine Färse haben wir noch nie stehen gelassen", lacht Frank Kaltenbach. Ihr Fleisch ist besonders beliebt, weil es feinfaserig und zart ist. Es stammt von jungen weiblichen Tieren, die noch nicht gekalbt haben. Es ist stärker marmoriert als etwa Jungbullenfleisch und zählt zum „Feinsten" was das Rind zu bieten hat. Die Metzgerei Kaltenbach beliefert mit ihrem Filet und Roastbeef vor allem Wirtshäuser mit einer anspruchsvolleren Küche.

Die Kaltenbachs bieten ihren Kunden außer Rind und Lamm auch Geflügel aus dem Elsaß (lable Rouget, täglich frisch) oder Wild aus dem Dornbachtal vom Jäger Alfons Franz. „Was wir aus der Region beziehen können, kommt von hier", garantieren Wolfgang & Frank Kaltenbach, „aber wenn die Qualität stimmt, weichen wir auch an angrezenden Regionen aus".

Aus der Regio – höchste Qualität

„Kurze Wege und möglichst wenige Stress für die Tiere", ist das Gebot der Kaltenbachs. Wolfgang Kaltenbach weiß dies nicht nur als Metzger, sondern auch als Koch. „Das schmeckt man", ist er überzeugt, „ein Fleisch, das vor der Schlachtung zu viel Stresshormone abbekommen hat, verliert an Eigengeschmack und vor allem an eigenständigem Charakter."
Die Köche im Breisgau und Markgräflerland wissen, dass die Kaltenbachs noch Handwerker der traditionellen Art sind, deshalb arbeiten sie gerne mit dem Familienbetrieb zusammen. Auch privat Kunden haben dies längst erkannt. Wo die Profis der Gourmetküchen einkaufen, dahin kommt auch längst die badische Hausfrau und der Hobby-Koch, in das Ladengeschäft in Schallstadt.

Kaltenbach Fleischvertrieb GmbH
Brandhof 12 · 79227 Schallstadt
Telefon +49 (0) 7664 9718 -0
Telefax +49 (0) 7664 9718 -18
info@kaltenbach-fleisch.de
www.kaltenbach-fleisch.de
Laden-Öffnungszeiten: Mo., Die., Do. und Freit. 8 - 18 Uhr, Mittw. und Sa. 8 - 13 Uhr
Laden Telefon: 07664-9718-22, Ernst Kaucher
Vorbestellungen unter bestellung@kaltenbach-fleisch.de oder Telefon 07664 / 97180 Ansprechpartner sind: Frank Kaltenbach, Waldemar David, Marco Wittmer, Gerhard Schlatter.

PALUX – IMMER EINE GUTE ENTSCHEIDUNG!

PALUX

KÜCHEN MIT KONZEPT

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

NEU! PALUX Touch 'n' Steam

PALUX Aktiengesellschaft
Fredy Racz · Hohlenweg 28 · 79282 Ballrechten-Dottingen
Telefon: 07 00 / 787 000 33
E-Mail: info@palux.de · Internet: www.palux.de

STEIMEL
MÖBEL FÜR HOTEL UND GASTRONOMIE
77855 ACHERN

WWW.STEIMEL.DE

Südland Köche

Die Köche der Genussregionen

...so finden Sie uns

Bestellen Sie jetzt „Die Südland-Köche"- alle Adressen!
Einfach per Post im DINlang Umschlag oder größer an:
Die Redaktion Wilhelm-Beck Str. 14 · 88662 Überlingen,
senden mit frankiertem und adressiertem Rückumschlag.

Bad Krozinger
GETRÄNKEVERTRIEB
Früchte- und Gemüse-
großhandlung

Früchte- und Gemüsegroßhandlung
Michael Braun
Im unteren Stollen 2 · 79189 Bad Krozingen
Tel. 07633 / 3408 · Fax 07633 / 150681

Finessenreiche Burgunder

Martin Waßmer, badisches Markgräflerland

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

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

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

www.weingut-wassmer.de

BADEN
MARKGRÄFLERLAND

Martin Waßmer
WEINGUT
BAD KROZINGEN - SCHLATT

Südland Köche Breisgau, Markgräflerland

Weinstube Holzöfele
Bachenstraße 46
Ihringen
Tel. +49 (0)7668 / 207

5

Denzlingen

Hotel Restaurant Rebstock-Stube
Hauptstraße 74
Denzlingen
Tel. +49 (0)7666 / 900990

Hotel & Restaurant Hirschen
Rathausweg 2
Glottertal
Tel. +49 (0)7684 / 810

31

Ringhotel Zum Roten Bären
Oberlinden 12
Freiburg
Tel. +49 (0)761 / 38787-0

Hotel Schloss Reinach
St.Erentrudis-Straße 12
Freiburg Munzingen
Tel. +49 (0)7664 / 4070

Freiburg

Wolfshöhle Freiburg
Konviktstraße 8
Freiburg
Tel. +49 (0)761 / 30303

Hotel Colombi
Rotteckring 16
Freiburg
Tel. +49 (0)761 / 21060

31

Hotel Die Halde
Halde 2
Oberried
Tel. +49 (0)7602 /9447-0

3

5

Restaurant Zur Krone
Hauptstraße 18
Bad Krozingen - Biengen
Tel. +49 (0)7633 / 9391989

Gasthaus Zum Raben
Dorfstraße 8
Horben bei Freiburg
Tel. +49 (0)761 /55652-0

Oberried

Bad Krozingen

Gasthof Kreuz-Post
Hauptstraße 65
Staufen
Tel. +49 (0)7633 / 95320

3

Staufen

Hotel Restaurant Cafe Kühler Krug
Torplatz 1
Oberstaufen
Tel. +49 (0)761 / 29103

Restaurant Ambiente
Ballrechterstraße 8
Staufen-Grunern
Tel. +49 (0)7633 / 802442

Hotel Restaurant Hirschen
Hauptstraße 69
Sulzburg
Tel. +49 (0)7634 / 8208

Landgasthof Bergblick
Hasenbuckweg 1
Bernau Ortsteil Dorf
Tel. +49 (0)675 / 273

Relais & Chateaux Hotel Schwarzmatt
Schwarzmattstraße 6a
Badenweiler
Tel. +49 (0)7632 / 82010

Schönau im Schwarzwald

Restaurant Pfaffenkeller
Rathausstraße 9
Wollbach bei Kandern
Tel. +49 (0)7626 / 977429-0

Sie finden uns auch im Internet
www.suedland.net

Probieren Sie die Weine vom Ihringer Fohrenberg und Winklerberg!

Weingut Düringer

Ihringen am Kaiserstuhl

Wein, Sekt und Edelbrände

Ferienwohnungen
Tel. 07668/5260
www.weingut-dueringer.de

Hofgut Sonnenschein

BIOLOGISCH-DYNAMISCHER OBST- UND WEINBAU

Weine · Säfte · Liköre · Obst · Schnäpse
können Sie jeden Freitag von 16-19 Uhr
gemütlich in Ruhe probieren.

Markus Bürgin
Dorfstr. 33 · D-79592 Fischingen

WEINGUT
HOFLADEN
FERIENWOHNUNGEN

demeter
ECOVIN

www.hofgut-sonnenschein.de

Weine aus ökologischem Anbau

WEINGUT
ZÄHRINGER
Johanniterstr. 61 79423 Heitersheim

Weingut Kaufmann

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

Weingut Günter Kaufmann
Baslerstr.46 · 79588 Efringen-Kirchen
Tel/ Fax 07628/2256
bestebioweine.de/weingut-kaufmann

"DEUTSCHE SEE"

DEM GENUSS VERPFLICHTET

Dieser Anspruch ist der Maßstab unseres täglichen Denkens und Handelns. Als Deutschlands größter Anbieter von Fisch und Meeresfrüchten haben wir uns besonders dem Genuss verpflichtet und wählen auf den weltweiten Seafoodmärkten nur die beste und frischeste Rohware für unsere Kunden aus. Als erfahrener Partner der anspruchsvollen Gastronomie bieten wir eine größtmögliche Auswahl, 24-Stunden Auftragsannahme und eine flexible Logistik.
Überzeugen Sie sich selbst.

"Deutsche See" GmbH · 79108 Freiburg
Hanferstraße 10 · Telefon 07 61-5 15 13-0
www.deutschesee.de

deutschesee®
Fischmanufaktur

DSF-1201_B-516