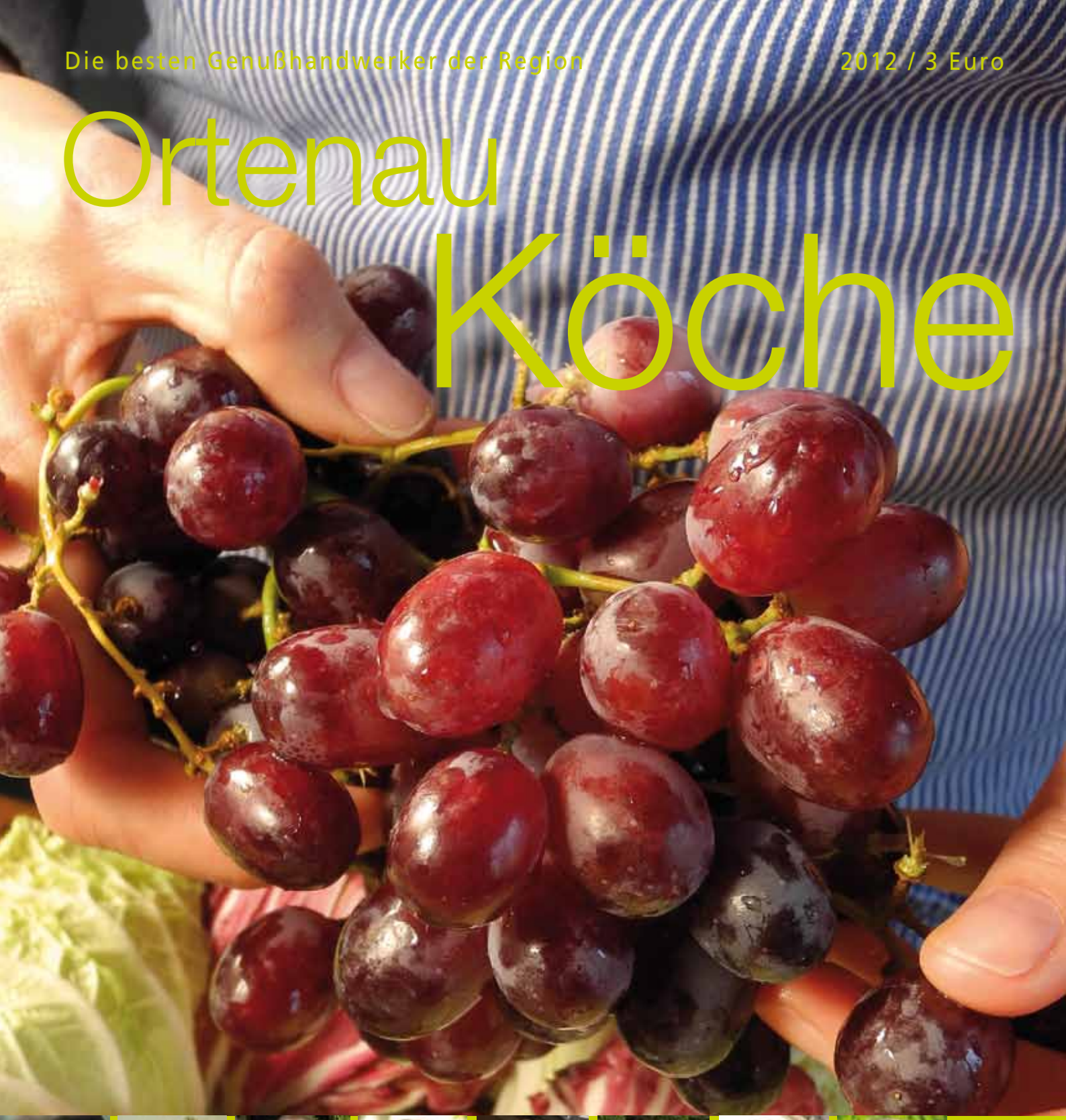
Die besten Genußhandwerker der Region

2012 / 3 Euro

Ortenau Köche



www.suedland.net

LEIDENSCHAFT · NATUR · MENSCH · ZEIT

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

Am Sportplatz 3 79189 Bad Krozingen-Schlatt
Telefon 07633 / 15292 Fax 07633 / 13384
wassmer-krozingen@t-online.de

Von April bis Juni ist unsere Weinprobierstube
täglich von 8 – 20 Uhr geöffnet – auch Sonn- und Feiertags.
Ab Juli Montag bis Samstag von 9 – 12.30 Uhr und 13.30 – 18 Uhr

Ein Hoch dem Koch-Handwerk

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

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.

Wir – „Die Redaktion" – garantieren Ihnen eine schmackhafte Lesereise. Folgen Sie uns auf den Pfaden der regionalen Küche, danach können Sie sich selbst Ihre eigene Schlemmer-Route zusammenstellen. Wir garantieren: Bei jedem unserer porträtierten Köche werden Sie mit einer ausgezeichneten Küche verwöhnt. Bei dem Einen auf höchstem Sterne-Niveau, bei dem Anderen mit ehrlicher, bürgerlicher Handwerkskunst, aber garantiert immer das Beste aus der Region.

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" in Self-Cooking-Centern 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.

So finden Sie Ihre Köche — auf Seite

Christian Baur I Hotel Ritter I Durbach	4
Martin Herrmann I Le Pavillon I Dollenberg	5
Gerhard Arbogast I Hotel Restaurant Hirsch I Kehl-Kork	6
Joachim Busam I Gasthaus zur Sonne I Zell-Weierbach	8
Heiko Bergner I Parkhotel Krone I Emmendingen-Maleck	10
Markus Klein I Klösterle Hof I Bad Rippoldsau	11
Patrick König I Café König I Oberharmersbach	12
Francesco Russotto I Gasthaus zum Löwen I Hausach	14
Horst Schimpf-Schöppner I Hotel Restaurant Sonne I Offenburg	16
Pasquale Viglioglia I Donna Selvatica I Zell-Weierbach	17
Stefanie Weber I Restaurant Weber I Ettenheim	18
Sven Kürschner I Ringhotel Sonnenhof I Lautenbach	20
Bruno Fies I Restaurant Ferdinand I Offenburg-Bohlsbach	21
Alfred Krammer I Gasthof Blume I Rammersweier	22
Bernhard Mössinger I Landgasthof Baumgärtner I Weisweil	24
Rudi Grieshaber I Grieshaber's Rebstock I Kehl	26

...den Lageplan finden Sie auf Seite 46

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

Wir haben uns in den Küchen unserer Mitglieder der Ortenau-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 Ortenau-Köche, das Beste, was die Region zu bieten hat.

Mit schmackhaft verführerischen Grüßen
Erich Schütz und Njoschi Weber

Achten Sie auf unser Zeichen – und kehren Sie gut ein

Genießerland
BADEN-WÜRTTEMBERG

SÜDLAND · WIR SIND GENUSS

Die „Ortenau Köche" sind Mitglieder der über 120 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

Hotel Ritter Durbach
Gastgeber Dominic Müller
Küchenchef Christian Baur
Tal 1
D-77770 Durbach
Tel. +49 (0) 781 / 93230
www.ritter-durbach.de

Küchen-Öffnungszeiten
Gourmetrestaurant Mittwoch bis Samstag ab 18 Uhr
Die Stube täglich 12 bis 14 Uhr und 18 bis 22 Uhr

Haus, Hof und Garten
Der „Ritter" in Durbach zählt zu den Traditionshäusern Süddeutschlands. Schmuck und stattlich steht das Fachwerkhaus in dem berühmten Weinort der Ortenau. Modern und gradlinig ist das Hotel ausgebaut, in der Ritter Stube dagegen blieb es urig: Niedere Decken, holzvertäfelte Wände, offener Kamin, 150 Jahre heimelige Stube. Terrasse inmitten des Weinortes.

Auszeichnung
Michelin 1 Stern,
Gault Millau 14 Punkte / 3 Bestecke,
Gusto 8 Pfannen,
Best of Award of Excellence (Weinkarte)

„Kochen ist Kopfarbeit!"

„Am Anfang eines jeden neuen Gerichts steht Kopfarbeit", sagt Christian Baur. Dabei lacht er verschmitzt und verweist auf eine prall gefüllte Festplatte in seinem Kopf. „Das ist wie ein Baukasten voller Aromen, wie eine Geschmacksdatenbank." An manchen neuen Gerichten werkelt er tagelang herum, bis die Idee für ihn vorzeigbar ist. So schuf er einst aus dem italienischen Dessert-Klassiker Tiramisu seine Himbeer-Tiramisu und heuer ein „Tee!-ramisu".

„Viele Gerichte, die ich zuhause koche, würde im Restaurant keiner verstehen weil sie zu einfach sind, nicht explodieren und nicht aus fünf verschiedenen Texturen bestehen", sagt Christian Baur und entzündet mit seinem Tiramisu am Gaumen ein Feuerwerk der Genüsse. Trotzdem bedauert er: „Köche werden heute hochgelobt wenn sie Kalbsfilet durch Teer ziehen oder das Drüsensekret eines Bibers verwenden. Auf der anderen Seite bleibt ein Joachim Wissler einer der besten Köche in Europa, auch ohne solche Effekthaschereien. Er kocht mit einfachsten Produkten wie Schweinekinn, Aal oder Hüttenkäse in Europas Top Liga."
Auch Christian Baur liebt solch eine gradlinige, ehrliche Küche. „Ein klassisches Tiramisu schmeckt!", sagt er. Doch Baur wäre nicht der unkonventionelle Sterne-Koch, würde er einfach Tiramisu auf die Karte schreiben. Er erinnert sich an sein Himbeer-Tiramisu, das er vor Jahren kreiert hatte. „Und was liegt an kühlen Tagen näher als ein heißer Tee?", fragt er heute scheinfromm und entwickelte sein Tiramisu, als „Tee-ramisu".

„Sanddorn mit Tee", freut sich Christian Baur, der Küchenchef im „Ritter", noch heute, „auch das war in meinem Kopf schon lange gespeichert." Ohne Zweifel passt der frische säuerlich-herbe Geschmack des Sanddorns zu Süßem. Und auch Baurs neues Tiramisu birgt als Basis einen süßen Biskuitteig angereichert allerdings mit Grün-Tee-Marinade. „Das habe ich im Kopf, dass das schmeckt: Das süßliche Tee-Biskuit mit dem säuerlichen Sanddorn."

Mit einem einfachen Tiramisu kann Baur im „Wilden Ritter" kaum begeistern, doch das will er. Er will seinen Gästen ein kulinarisches Erlebnis bieten. „Das dauert bis so ein Gericht steht", verrät er, „man muss wissen, welche Aromen wie zueinander passen, harmonieren oder auch mal am Gaumen streiten."

Wie das Sesam-Eis mit Ingwer, das der junge Sternekoch zu seinem Tiramisu setzt. Es eröffnet ein spannendes Spiel zwischen Süß und Sauer. Dazu bietet Baur den Hauch scharfen Ingwer in einem Schaum. „Das hat seine eigenständige Säure, die dem Sanddorn zuspielt."
Doch Christian Baur hofft, dass seine Gäste sich selbst all diese Gedanken gar nicht machen: „Der Gast soll nur genießen."

Kunstwerk und Handwerk

Christian Baur will kochen, am allerliebsten für sich und seine Gäste. „Wenn wir das tun, dann kochen wir authentisch und alle haben etwas davon", sagt er. Baur sieht sich als Teamarbeiter und Koordinator zwischen Gast und Küchenbrigade: „Ein Sternekoch muss heute Mentor, Chef, Freund, Entertainer, Manager und Kollege sein, da bleibt gar keine Zeit für Höhenflüge und Fernsehauftritte." Dann winkt er ab und setzt hinzu: „Würden die Fernsehzuschauer die Köche in ihrem wahren Alltag sehen, hätten sie noch mehr Respekt für diese Berufsgruppe." Er selbst sieht sich ebenfalls in dem Zwiespalt zwischen Anspruch und Alltag. Sein Ochsenbackengulasch zum Beispiel ist für wahre Genießer ein Kunstwerk, doch Baur bietet es auf seiner Karte in der Rubrik Handwerk an. Unter Kunstwerk bietet er „ohne viel Worte": hummer-aprikose-mais-vanille; landei-algen-bottarga; jacobsmuschel-terijaki-puffreis oder steinbutt-mu err pilze-lilienblüten-ingwer.

Tiramisu

Relais & Chateaux Hotel Dollenberg
Gastgeber Familie Schmiederer
Küchenchef Martin Herrmann
Dollenberg 3 · D-77740 Bad Peterstal-Griesbach
Tel. +49 (0) 7806 / 780 · www.dollenberg.de

Küchen-Öffnungszeiten
„Le Pavillon" Donnerstag bis Montag von 18.30 bis 21 Uhr,
Samstag, Sonn- und Feiertag 12 bis 14 Uhr
und 18.30 bis 21 Uhr,
„Kaminstub" täglich 12 bis 14 Uhr und 18.30 bis 22 Uhr

Haus, Hof und Garten
Das „Hotel Dollenberg" hat viele Gesichter. Für Gourmets ist ohne Zweifel das „Le Pavillon" der Sonntagsplatz. Hier verwöhnt der Maître nach allen Regeln der gehobenen Kunst. Doch der 2-Stenre-Koch zeigt sich auch in der urigen und mit Holz ausgekleideten „Kaminstub" verantwortlich. Auf der Terrasse des Hotels mit Blick in das Renchtal stehen 100 Sitzplätze bereit.

Auszeichnungen
Le Pavillon –
Michelin 2 Sterne,
Gault Millau 16 Punkte
Kaminstub –
Michelin 1 Bib Gourmand

Yuzu – nur ein Hauch Zitrone

Er ist ohne Zweifel ein Künstler. Doch Martin Herrmann winkt ab. „Zunächst zählt unser Handwerk. Wer nicht weiß, wie er eine Gänsestopfleber sauber reinigt und schmackhaft zubereitet, wird sie auch nicht kunstvoll anrichten können." Dabei scheint es, als ginge es dem 2-Sterne-Koch leicht von der Hand. Er steht vor dem leeren, schwarzen Schieferbrett und beginnt es beschwingt mit einer Gänseleber zu bestücken. „Es muss sicherlich auch verführerisch aussehen", sagt er, „doch in erster Linie muss es schmecken!"

Gedanken hat er sich im Vorfeld längst gemacht. Auf die Speisekarte schreibt Martin Herrmann drei Worte: Gänsestopfleber, Joghurt, Yuzu-Zitrone. Im Kopf hat der Küchenchef des „Chateaux Hotel Dollenberg" jede der verschiedenen Aromen längst abgeschmeckt. „Die Gänseleber harmoniert mit feiner Säure", weiß er, „das bringt ihren Eigengeschmack zur Geltung." Apfelgelee wird deshalb oft dazu serviert. Doch Martin Herrmann wäre kein Sternekoch, würde er sich damit zufrieden geben. Eine ganz besonders harmonische Säure hat die Yuzu-Zitrone. Sie kommt aus Asien, wird vielfach in der Parfumindustrie verwendet (Öle der Schale) und neuerdings auch in der feinen Küche, da der Saft ein wesentlich komplexeres Aroma als die gemeine Zitrone bietet.

Martin Herrmann ist ein Kind der Region. Er ist Ortenauer, hat auf dem „Dollenberg" sein Handwerk gelernt und zählt heute zu den wenigen 2-Sterneköchen die es in Deutschland gibt. Doch Herrmann ist neugierig genug, war als Koch viel unterwegs, auch in Hongkong und Japan, wo er die asiatische Kochkunst kennen lernte. Heute sagt er bescheiden: „Man muss nicht immer mit neuen Kreationen überraschen, man muss auch nicht immer neue Gerichte auf die Karte setzen." Dann lacht er und fügt hinzu: „Aber diese Zitrone ist schon etwas Einmaliges, das will ich unseren Gästen nicht vorenthalten." Aus ihr macht er ein Gelee und drapiert damit die Gänseleber. Nicht weil es schick ist, sondern weil Herrmann ein weltoffener Koch ist und immer ausprobieren will.

Die Gänseleber hat er auf dem Brett zentriert, dazu setzt er die Yuzu-Zitronencreme aus einer Basis von Eigelb, Butter und diesem Hauch von Zitronensaft. Daneben malt er eine weiße Farce. Dann rollt er etwas Gänseleber zu einer Kugel und setzt sie in eine weiße Masse. Joghurt, als Crisp getrocknet und als Flocken. „Wirkt wie Balsam auf der Zunge und der Gaumen verlangt nach mehr", sagt er. Die Geschmackskombinationen zu finden lässt Hermann als Kunst gelten, doch zuerst steht für ihn die handwerkliche Arbeit.

Dann setzt er noch ein grünes Blättchen Gisu-Kresse neben die Gänseleber. „Sie ist nicht zu dominant, und harmoniert perfekt!" Er schmunzelt: „Da stellt sich immer die Frage: Braucht es den Farbklecks?" Dann gibt er selbst die Antwort: „Nur wenn es schmeckt hat es eine Berechtigung." Martin Herrmann ist ein erklärter Purist. Was nicht hilft den Genuss des Produkts, in diesem Fall der Gänseleber, zu steigern, hat auf dem Teller nichts zu suchen. Punkt.

Französisch im Schwarzwald

Heilbutt, bretonischer Hummer, weißer Trüffeloder Kaviar – im „Le Pavillon" werden die Gäste mit den feinsten Lebensmitteln der Gourmetwelt verwöhnt. Herrmanns rechte Hand in der Küche ist Carolin Schenck, sie habe ihm noch mehr die Augen für die Reize der französischen Küche geöffnet, sagt der Sternekoch Martin Herrmann. Für seinen kulinarischen Spagat zwischen badischer und französischer Küche sei ihm 2009 der zweite Stern verliehen worden, interpretieren Gastrokritiker die hohe Auszeichnung des Michelin.
Doch der Maître ist auch verantwortlich für die drei weiteren Restaurants auf dem Dollenberg. „Die Speisekarten unterscheiden sich, nicht die Liebe der Zubereitung", sagt Herrmann. In der Renchtal-Hütte stehen badische Gerichte, wie Schwartenmagensalat oder Kutteln, geschmorte Braten oder Kalbsbäckchen im Vordergrund. Regionale Gerichte, die dem gebürtigen Ortenauer Sternekoch besonders am Herzen liegen.

Gänsestopfleber, Joghurt, Yuzu-Zitrone

Hotel Restaurant Hirsch
Gastgeber Ute Needell und Gerhard Arbogast
Küchenchef Gerhard Arbogast
Gerbereistraße 20
D-77694 Kehl-Kork
Tel. +49 (0)7851 / 9 91 60
www.hirsch-kork.de

Küchen-Öffnungszeiten
12 bis 14 Uhr und 18 bis 22.30 Uhr,
Samstagabend ab 18 Uhr bis 22.30 Uhr
Ruhetag Samstagmittag und Sonntag

Haus, Hof und Garten
Der Gastraum in dem historischen Gebäude ist hell und freundlich. Die holzgetäfelte Gaststube verströmt badische Gemütlichkeit. Hier sitzt der Gast in einem klassischen, bürgerlichen Gasthaus. Auch das große Nebenzimmer hat eine heimelige Atmosphäre. Seit 1902 ist der „Hirsch" in Familienbesitz.
Die Terrasse bietet unter einem Tulpenbaum 80 Sitzplätze.

Auszeichnungen
Michelin 1 Bib Gourmand / 2 Bestecke

Onkel und Neffe arbeiten Hand und Hand

Marc Needell ist der Neffe des Küchenchefs Gerhard Arbogast. Er wird das Hotel seiner Mutter und seines Onkels eines Tages übernehmen. Heute drückt er noch die Schulbank, um später als Hotelier den „Hirsch" zu führen. „Aber", sagt der junge Mann, „ich will das Geschäft von der Pike auf kennen." Das hieß für ihn in der Küche des „Schwarzen Adler" in Oberbergen als Stift das Köche Handwerk zu erlernen. Heute steht er in seiner Freizeit mit seinem Onkel in der Küche und kocht.

Sorgfältig steckt der Küchenchef Gerhard Arbogast eine rohe Kartoffel in eine kleine Kartoffel-Gemüse-Maschine. Von Hand betätigt er das Gerät, die Kartoffel dreht sich und verwandelt sich in spaghettiähnliche Spiralen. Sein Neffe Marc Needell nimmt die dünnen Kartoffelspiralen ab und sortiert sie zu einem Bund.
Gerhard Arbogast ist ein Küchenchef der alten Schule. Er muss nicht lange überlegen, wie er sich als Koch einordnet. „Ich bin ein Handwerker", sagt er, „wenn ich wissen will, was in jedem Gericht an Gewürzen und Zutaten steckt, muss ich es selbst zusammensetzen." Bei der Zunahme, der mit Allergien geplagten Gäste will er nichts anderes verantworten. „Und dann der Geschmack", spricht er überzeugt, „was ich selbst mache, kenne ich und da weiß ich, dass es schmeckt." Dabei schielt er zu seiner Schwester Ute Needell, sie ist die schärfste Kritikerin seiner Küche und wohl auch größter Fan seiner Kochkunst. Dass ihr Bruder heute mit ihrem Sohn Marc Hand in Hand das Tagesgericht zusammensetzt, freut nicht nur sie, sondern auch die Stammgäste des Hauses, denen es um die Zukunft ihres Lieblings-Restaurants nicht mehr bange sein muss. Marc ist von der Kochkunst seines Onkels überzeugt, wie auch seine Mutter. Die Tradition einer ausgezeichneten Küche im „Hirsch" ist mit ihm gewährleistet.
Marc Needell holt mehrere frisch gelieferte Riesengarnelen aus dem Kühlfach. Gerhard Arbogast hat die Kartoffelspaghetti leicht gewürzt und wickelt jetzt die Garnelen in sie ein. „Die dünnen Kartoffelfäden sollten nicht brechen", erklärt er, „nur am Stück bleiben sie auch während des Bratens innen saftig und schmecken phantastisch", garantiert Arbogast. „Es gibt die in Kartoffelspiralen eingewickelte Garnelen auch fertig zu kaufen", weiß Arbogast, doch verzieht, während er dies erzählt, sein Gesicht: „Was da zur Konservierung drin ist weiß ich nicht, aber unsere Kartoffelspiralen sind frisch und werden sofort in der Pfanne gebraten, bevor sie sich verfärben." Er gibt den Kartoffelnudeln außer Salz und Pfeffer nichts weiter hinzu. Das Ergebnis gibt ihm Recht. Es ist ein ganz besonderes kulinarisches Kartoffelgeschmackserlebnis in die gerösteten Kartoffelwickel zu beißen. Zuerst der Biss in die krosse Roulade, dann der unverfälschte Geschmack der Kartoffel und als Krönung die meeresfrische Brise der Garnelen.
„Perfekt!", bescheinigt Ute Needell ihren beiden Köchen.

Hummer im Hirsch

Gerhard Arbogast steht seit Jahren für die hohe Qualität der Hirsch-Küche. Die Feinschmecker der Region pilgern in den Hirsch und wissen, auf der Karte stehen im Rhythmus der Natur die Klassiker der badisch-französischen Küche: Gefüllte Kalbsbrust, Entrecote double mit frisch geschlagener Sauce Bernaise, Pot-au-feu von Edelfischen oder auch der legendäre Feinschmeckersalat in den verschiedensten Variationen. Doch seit Neustem übernimmt für wenige Tage im Frühjahr und Herbst jeweils Marc Needell, der Neffe des Küchenchefs, das Kommando. Dann gibt es Hummer. Marc Needell war als Koch in angesehenen Häusern in den USA, dort lernte er, wie man Hummer perfekt zubereitet und vor allem serviert. Denn viele Gourmets lieben das frische Hummerfleisch, aber wie den Kerl knacken? Marc serviert den Hummer geöffnet, Panzer und Scheren sind geknackt, der Gast darf schlemmen: Hummer mit Cognac-Süsswein-Sößchen ist sein Tipp. Onkel und Küchenchef Gerhard Arbogast freut sich über die familiäre Hilfe und lässt seinen Neffen gewähren: „Ich kümmere mich an diesen Tagen um die Beilagen", lacht er.

Riesengarnelen in gerösteten Kartoffelspiralen mit gebratener Zucchini und Kräuter-Tomatenpesto

Erdbeersorbet auf frischen Erdbeeren

Das freut die Naschkatzen und für Hobbyköche bietet Gerhard Arbogast mal eine etwas andere Herausforderung. Freizeitköche mit Kindern haben sich daran vielleicht schon versucht, doch die Kids freuen sich auch auf die süße Wiederholung der Kunst ein eigenes Sorbet herzustellen. Der Küchenchef des „Hirsch" verrät, wie dies auch ohne einer Sorbetière klappt.

Einkaufsliste, für sechs Personen

500 g vollreife Erdbeeren,
Saft einer halben Zitrone,
250 g Zucker,
250 ml Wasser,
Läuterzucker

Ruck-Zuck serviert - Zubereitungszeit 30 Minuten

Den Zucker mit dem Wasser aufkochen. Erkalten lassen. Erdbeeren mit dem Zitronensaft fein mixen, dann mit dem Läuterzucker vermischen. In der Sorbetière gefrieren. Falls Sie keine im Haus haben, neben Sie eine große Schüssel und gefrieren es in der Gefriertruhe. Dabei den Inhalt der Schüssel immer wieder durchrühren.

Das Sorbet mit einer Eiszange (oder mit einem Löffel eine Nocke) ausstechen und auf gezuckerten Erdbeeren anrichten.

30 MINUTEN ZUBEREITUNGSZEIT

Gasthaus zur Sonne
Gastgeber Elena und Joachim Busam
Küchenchef Joachim Busam
Obertal 1
D-77654 Zell-Weierbach
Tel. +49 (0) 781 / 93880
www.gasthaus-zur-sonne.de

Küchen-Öffnungszeiten
11.30 bis 14 Uhr und 17.30 bis 21.30 Uhr
Ruhetag Mittwoch

Haus, Hof und Garten
Ein stattliches Fachwerkhaus zeugt von Tradition und Beständigkeit. Die Gaststube ist neu renoviert, im hinteren Teil finden sich noch Holzvertäfelungen und erinnern an die Zeit, als die „Sonne" noch herzogliche Poststation war. Der Gastraum ist hell und freundlich. Ein Teppichboden dämpft die Geräusche, auch wenn es mal am Stammtisch etwas lauter zugeht.
Vor dem Gasthaus bietet ein Bauerngarten 50 Gästen Platz.

Mit traditionellen Klassikern neu am Start

Joachim Busam will es nochmal wissen. Er will die „Sonne" in Zell-Weierbach in altem Glanz erstrahlen sehen. Jahrzehnte war das Traditionsgasthaus Treffpunkt anspruchsvoller Feinschmecker, das soll jetzt wieder so werden. Dabei setzt er auf die Tradition des Hauses und auf die regionale Küche. Das ist ohne Zweifel sein Metier, denn der Kerl wurde in einer Dorf-Metzgerei groß, lernte Koch in einer Sterneküche und hospitierte als Konditor, bevor er in Heidelberg seinen Hotelbetriebswirt, Küchenmeister und diätisch geschulten Koch ablegte.

Joachim Busam ist in der „Sonne" aufgewachsen. Sein Vater war der Metzger im Ort, seine Großmutter und Mutter die Köchinnen. Er ging beim damaligen Grand Seigneur der Ortenau-Köche, August Götz, in die Lehre. „Wenn schon nicht Metzger sondern Koch, dann bei einem Sternekoch", hatte sein Vater gesagt und damit die Weichen gestellt. Joachim Busam kann heute auf beachtliche Stationen verweisen, mit gerade 21 Jahren war er schon Chef-Saucier im renommierten „Colombi" in Freiburg.
Trotzdem will er heute bodenständig kochen, bürgerlich nach alter Definition; nur modifiziert und leicht. Er will seinen Gästen Gerichte servieren, wie einst seine Großmutter Anna. Von ihr hat er ein altes Rezeptheft geerbt, das sie ihm in ihrer Sütterlinschrift hinterlassen hat. „An viele Sachen erinnere ich mich noch", sagt er und freut sich wie ein Kind über die fast vergessenen Gerichte: „Stribele!", lacht er, „ich weiß noch, wie Oma den Pfannenkuchenteig durch einen Trichter in die heiße Pfanne ließ. Und wie uns Kindern die Stribele schmeckten!"
Ohne Scheu schreibt der Küchenchef heute „Stribele" auf seine Speisekarte und serviert, wie einst Großmutter Anna eine Kartoffelrahmsuppe dazu.

Busam kocht in der Sonnen-Küche, wie in seiner Kindheit die Großmutter und die Mutter. Er selbst hat zwar zwischendurch in einem Lebensmittelgroßmarkt gearbeitet, aber heute bezieht er sein Fleisch am liebsten von Erzeugergemeinschaften wie beispielsweise „Echt Schwarzwald". „Ich gehe grundsätzlich selbst einkaufen und lasse mir weder Fleisch, Fisch noch das meiste Gemüse liefern. Ich will sehen was es am Markt gibt und bin „ständiger Gast" im Schlachthof." Und er behauptet: „Einen Kalbskopf muss man am Stück kochen, nur so schmeckt er und die Brühe davon verleiht einer Soße wundervollen Glanz." Dafür gibt er ihr später sogar noch Kalbsbäckle bei, damit sein Kalbskopfcarpaccio auch den richtigen Fleischanteil aufweist.
Joachim Busam hat keine Angst vor großen Tieren. „Ich bin zwischen Bauernhof, Weinkeller, Metzgerei und Landgasthof aufgewachsen, ich habe Respekt vor Lebensmitteln und will sie mit dem nötigen Respekt vor ihrer Erzeugung verarbeiten, so wie es sich gehört."
Nebenbei engagiert sich der Sonne-Wirt für die „Europa-Farm" in Meißenheim-Kürzell. Regionales bäuerliches Erleben steht bei diesem Projekt auf dem Programm.

Gekocht, geschmort und eingemacht

Joachim Busam steckt voller Tatendrang. Er möchte mit der Sonne-Küche wieder, wie früher, in den bekannten Gastronomieführern erwähnt werden, Dafür ist ihm keine Arbeit zu viel. Deshalb hat er sich zuerst wieder einen Lieferantenstamm aufgebaut, der ihm Qualität aus der Region liefert. Das Wild liefern ihm ausschließlich Jäger aus der Ortenau, Geflügel kauft er artgerecht gezüchtet in der Region und im Elsass, das Rind, Schwein und Kalb im regionalen Schlachthof", Forellen aus dem Harmersbachtal, Spargel und Erdbeeren bringt ihm Gemüsebauer Harald Heitz direkt von den Feldern vor Offenburg und selbst der Essig kommt von der Badischen-Lebensmittel-Manufaktur. Busam kocht und schmort nach alter badischer Küchentradition. Ob gefüllte Kalbsbrust oder eingemachtes Kalbfleisch, geschnetzelte Leber vom Weiderind oder Sulz(Kutteln) klassisch mit Bratkartoffeln; Frühlingsgemüse, Spargel oder Sommerfrüchte – in der „Sonne" steht weitestgehend auf der Karte, was die Erzeuger der Region saisonal ernten.
Nur eine Ausnahme: Meeresfische und Meeresfrüchte. Die Produkte bezieht Busam von der Prohoga. Bei dem Gastrolieferanten arbeitete Busam als Abteilungsleiter des Frischdienstes bevor er in sein Elternhaus zurückkehrte. „Da weiß ich ganz genau, wann die Fische frisch geliefert werden."

Kalbskopfcarpaccio mit Salat

Lauwarmer Kuttelsalat mit Weinbergschnecken

Typisch Busam. Da hörte er am Stammtisch von ein paar alten Männern, dass man früher zu Kutteln auch mal Schnecken serviert hatte - und schon setzt er das Gericht auf seine Speisekarte. „Ein schneller Teller", hat er gestoppt, in zehn Minuten serviert – vorausgesetzt die Kutteln sind vorgekocht!

Einkaufsliste, für vier Personen

500 g frisch blanchierte Kutteln in feine Streifen geschnitten,
2 Dutzend Weinbergschnecken,
frisch gehackte Gartenkräuter,
1 Schalotte fein geschnitten,
1 Knoblauchzehe fein zerdrückt und gehackt,
Salz,
Pfeffer,
Distel- oder Olivenöl,
Badischer Balsamicoessig

Ruck-Zuck serviert - Zubereitungszeit 15 Minuten

Die Schalotten in reichlich Öl in einer großen Pfanne hell anschwitzen, danach den Knoblauch und die Schnecken dazugeben und kurz mitdünsten.
Die Kutteln ebenfalls dazugeben und mitdünsten. Alles gut durchmischen und nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Balsamico und den frischen Kräutern abschmecken.

ZUBEREITUNGSZEIT IN MINUTEN 15

Parkhotel Krone Maleck
Gastgeber Heike und Heiko Bergner
Küchenchef Heiko Bergner
Brandelweg 1
D-79312 Emmendingen-Maleck
Tel. +49 (0) 76 41 / 930 96 90
www.kronemaleck.de

Küchen-Öffnungszeiten
Montag ab 18 Uhr –
sonst täglich 12 bis 14 Uhr und 18 bis 22 Uhr
Ruhetag keinen

Haus, Hof und Garten
Es ist ein stattlicher Gasthof. Die historische Fassade lässt auf verlässliche Tradition schließen. Die Kronenstube besticht durch ihre urige, hölzerne Wandvertäflung, Holztische und -stühle, schweren Dielenboden und einen Kachelofen. Das große Restaurant dagegen ist modern eingerichtet, hell und lichtdurchflutet. Wer die Terrasse betritt, weiß, warum die „Krone" Parkhotel heißt. Wer hier unter der großen Trauerweide sitzt, will nie mehr weg…

Auszeichnungen
Michelin 2 Bestecke,
Schlemmer Atlas 3 Kochlöffel, Mitglied der Eurotoques

Ein Schwarzwälder mit einem Touch Thailand

Für ihn gab es nie etwas anderes. So lange er sich zurückerinnern kann, wollte er Koch werden. Und kaum hatte er die Lehre in der Tasche, wollte er einkaufen und kochen wie es ihm gefällt. Die Speisekarte im „Parkhotel Krone" in Maleck ist heute „made by Bergner". Alles was darauf steht, hat er zusammengestellt. Alles was er anbietet, schmeckt auch ihm. Die Basis ist eine solide badische Handwerkskunst, aber dann verfeinert er das Gericht mit exotischen Geschmacksnuancen.

Wenn man Heiko Bergner in seiner Küche zuschaut, spürt man: Dem Mann macht sein Handwerk Spaß. Er lässt sich nicht hetzen. Unaufgeregt sticht er aus den perfekt gebratenen Jakobsmuscheln die Mitte heraus, um sie danach auf einen grünen Spargel aufzuspießen. Zuvor hatte er schon Kumquats leicht angedünstet. Dafür hat er ihr herb-süßliches Fruchtfleisch in eine Marinade mit süßem Honig und scharfem Ingwer eingelegt. „Das ist die Freude im Mund", erbaut sich Bergner über seine Kombination, „süß, sauer, scharf – das muss harmonieren."
Ein weiteres Beispiel: Rinder-Carpaccio mit Salat von grünen Mangos und gebratenen Riesengarnelen. Süßes Mangofleisch, scharfe in Knoblauch und Chili gebratene Garnelen, das sind Bergners Lieblingskreationen.
Auf der anderen Seite: Bergner ist Schwarzwälder. Er ist in Todtnau aufgewachsen und hat das Kochen im „Spielweg" bei Altmeister Karl-Josef Fuchs gelernt. Seine Urgroßmutter war schon Köchin, sie hat Reichsgraf Hindenburg Spätzle geschabt. Auch Großmutter und Mutter verwöhnten den jungen Heiko mit Schwarzwälder Küche. „Das sind meine Wurzeln", bekennt er sich zur regionalen Kochkunst, aber er will zeitweilig auch ausbrechen und die traditionelle Küche nach den heutigen Regeln verfeinern. Vor allem mit exotischen Zutaten, meist einem Hauch thailändischer Küche. Der Mann kocht vielfältig: „Mediterran kann man kaum noch lesen, aber natürlich lehnt man sich bei heimischen Rezepten auch an die französische oder italienische Küche an."
So serviert er zu den Jakobsmuscheln, Spargel in einem Fond, den er mit Safran und Zitronengras gezogen hat. „Dazu eine Messerspitze Ingwer und ganz vorsichtig Chili, das schenkt dem Teller mit den Kumquats die geschmackliche Einheit." Bergner stimmt jedes seiner Gerichte mit höchstens drei oder vier verschiedenen Aromen ab. Mehr wäre ihm zu viel und er meint: „Auch der Gast will an seinem Gaumen nicht mehr unterscheiden."
Trotzdem möchte er auf einen weiteren Spaß nicht verzichten. „Das ist die Geschmacksexplosion", freut er sich und setzt vier dunkelrote Kleckse zu den orangenen Kumquatpunkten. „Eine Reduktion von Tomatenessenz, pures Konzentrat." Dann schaut er zufrieden auf seinen eben geformten Teller und ruft mit einem Lächeln den Pass.

Gute Stimmung im Restaurant

„Ich will im Restaurant gute Stimmung!", sagt Heiko Bergner, „dafür kochen wir, aber auch die Atmosphäre muss stimmen." Heike und Heiko Bergner sind Gastgeber der alten Schule. Er ist längst ein ausgezeichneter Koch, doch er ist auch Wirt; Gastgeber im klassischen Sinne. Für die Feinschmecker in Emmendingen ist es ein Glücksfall, dass die Bergners die alte „Krone" übernommen haben. Schon früher war das Haus unter Gourmets beliebt, jetzt hat die kulinarische Tradition ihre Fortsetzung gefunden. Heiko Bergner bekennt sich zu der ländlichen Region, kauft beim Gemüsebauer im Ort ein, beim Metzger in Sexau oder das Geflügel im Elsass. Er ist Mitglied der Eurotoques, seine Philosophie lässt ihn nur artgerecht gezogene Lebensmittel einkaufen und alles ohne Convenience servieren. Seine Speisekarte ist ein Spiegel des saisonalen Marktangebotes. Aber Achtung: Manches badische Gericht weiß der Mann mit einem exotischen Hauch zu verfeinern. Schon seine abwechslungsreichen Speisekarten zu lesen ist ein Genuss.

Gebratene Jakobsmuscheln
am Spargelspieß mit Kumquatchutney

Schwarzwaldgasthof Klösterle Hof
Gastgeber Stefanie Huber & Markus Klein
Küchenchef Markus Klein
Klösterleweg 2
D-77776 Bad Rippoldsau
Tel. +49 (0) 7440 / 215
www.kloesterlehof.de

Küchen-Öffnungszeiten
12 bis 14 Uhr und 18 bis 20 Uhr
Ruhetag Sonntagabend und Montag

Haus, Hof und Garten
Ein stattliches, historisches Gebäude. Schmiedeeisern serviert Mönch Rippold den Gästen das Wasser der heilenden Quellen von Bad Rippoldsau. Vieles erinnert an die Zeit der Benediktiner Mönche, die mit Holzschindeln verkleidete Fassade, sowie die mit viel Holz ausgestattete Gaststube oder das Kaminzimmer.
Vor dem Haus, direkt am Reichenbach, sitzen die Gäste mitten im Schwarzwald.

Auszeichnungen
Michelin Bib Gourmand / 1 Besteck,
Schlemmeratlas 2,5 Kochlöffel,
Varta Küchentipp,
Gusto 5 Pfannen

„Für Eile fehlt mir die Zeit!“

Er ist kein Mann großer Worte. Schmunzelnd zitiert er einen berühmten Kollegen: „Ich bin fürs Kochen bekannt, nicht fürs Schwätze.“ Markus Klein fühlt sich in seiner Küche wohl. Was außerhalb passiert interessiert ihn weniger. Lange Zeit hatte er nicht einmal mitbekommen, dass ihn die Tester des Michelin-Führers ausgezeichnet haben. Doch es bedeutet ihm für seine Arbeit auch nicht viel. „Deshalb koche ich heute nicht anders“, sagt er und widmet sich gewissenhaft seiner Arbeit. Denn Klein ist Perfektionist. Er will nicht abgelenkt werden, er will nur kochen.

Dass er Koch wird, war für ihn schon früh entschieden. Selbstständig hatte er sich während seiner Schulzeit bei einigen Köchen rund um Bad Rippoldsau beworben. Doch glücklicherweise war sein Vater ein weitsichtiger Mensch und wusste, dass sein Sohn eine Lehrstelle in einer gehobenen Küche brauchte. Zum Schnitzelbraten musste er nicht in die Lehre, das konnte der junge Markus Klein längst. Deshalb vermittelte Vater Josef seinen Sohn in eine Sterneküche. Und da hat sich Klein-Markus mit dem Küchenvirus der Gourmet-Küche infiziert. „Hummer oder Gänsestopfleber, bis dahin kannte ich solche Speisen nur vom Hörensagen.“

Allerdings ist heute der Hotelier und Küchenchef Klein längst wieder geerdet. Zwar kocht er noch immer auf gehobenem Niveau, doch meist mit Lebensmitteln aus der Region. Mit schnellen Griffen zerlegt er die Schulter eines Wolftäler Lamms, vorsichtig löst er die Fleischteile heraus und rollt sie zusammen. In einer Spätburgunder-Marinade mit einem überzeugenden Schuss Rotweinessig und Kräutern sowie Wurzelgemüse legt er das Lammfleisch eine Woche lang ein. „Das braucht Zeit, damit die Marinade in das Fleisch einziehen kann.“
Markus Klein kocht heute gerne regional. Nicht nur weil es „in“ ist, das interessiert ihn weniger. Doch er ist ein überzeugter Eurotoques-Koch und bearbeitet die Lebensmittel am liebsten frisch. Zum Beispiel die Forellen, die ihm ein Onkel aus dem Ortsteil Reichenbach liefert. „Die schwimmen im frischen Quellwasser, bis sie in die Pfanne kommen“, freut er sich, „oder die Bachforelle, die mein Vater erst am Morgen aus dem Bach, direkt an unserem Gasthaus, geangelt hat. Das schmeckt man!“ Schnick-Schnack treibt er mit den Tieren nicht. Eine frische Bachforelle ist eine Rarität. Klein behandelt sie ehrfürchtig. Er serviert sie blau und freut sich, wenn der Gast die Kostbarkeit ebenso zu schätzen weiß.
Zu seinem Lamm-Sauerbraten zaubert Klein neben der dunklen Bratensauce noch ein helles „Sößle“. Dabei spürt man seine Sterne-Schule. Einen Namen hat die Soße nicht, er erwähnt sie auch nicht auf der Karte. Es ist ein schaumiges Buttersößle auf Basis einer Reduktion mit Schalotten, schwarzem Pfeffer und Estragon. Dann gibt er Pinienkerne hinzu. „Dass die Zähne was zu knacken haben“, schmunzelt er. Und legt noch ein schmackhaftes Estragon Blättchen obenauf. Nicht wegen der Schau. „Dasschmeckt nussig, das passt!“ Zufrieden und in Ruhe schaut er sein Werk an. Über seinem Arbeitsplatz steht ein Spruch: „Für Eile fehlt mir die Zeit!“ – Auch das passt zu dem kulinarischen Perfektionisten Markus Klein.

Supp` und Soß`

„Ich koch am liebsten Supp´ und Soß´ “, sagt Markus Klein, dazu passt, dass er meist auch ein Schmorgericht auf seiner Karte anbietet. Doch der Mann ist bescheiden, denn die Speisekarte verrät schon bei den Vorspeisen, dass in der Küche ein Gourmetkoch steht: Fischsuppe, aber nach Art des Hauses. Klein verwendet heimische Fische, wie Zander oder Saibling und siedet sie sanft in einer Tomatenconsommé mit Safran. Oder Schneckenmaultäschle mit Sommertrüffel oder auch Entenleber auf karamellisierten Apfelscheiben.
Auch das Fleisch bezieht Klein als echter Schwarzwälder am liebsten von Bauern der Heimat. Aus Oberwolfach bekommt er Bio-Rind geliefert, das Wild von den Jägern rund um seinen Schwarzwald-Gasthof. Meist bereitet er diese Speisen ganz klassisch zu, doch manchmal adelt er die Lebensmittel seiner Heimat auch mit internationalen Gourmet-Spezialitäten. Dann füllt er die Rindsroulade mit Gänseleber, oder serviert den Zander in seiner Tomatenconsommé mit Garnelen.

Lammsauerbraten mit sahnigem Wirsinggemüse und Kartoffelknödel

Bäckerei - Konditorei - Café König
Gastgeber und Küchenchef Patrick König
Dorf 46
D-77784 Oberharmersbach
Tel. +49 (0) 7837 / 210
www.cafe-koenig.de

Küchen-Öffnungszeiten
Konditorei und Café
Dienstag bis Sonntag ab 6 Uhr bis 19 Uhr
Küche im Café-Restaurant
12 bis 14 Uhr und 18.30 bis 21 Uhr
Ruhetag Montag

Haus, Hof und Garten
Traditionelle Bäckerei mit Panorama Café. Innen neben der Verkaufstheke das klassische Café-Ambiente mit Polsterstühlen, Holz und viel Licht. Ein bisschen Wiener Kaffeehausatmosphäre mitten im Schwarzwald. Vor dem Café eine kleine, sonnige Terrasse mit 40 Sitzplätzen.

Der kochende Konditor

Hier könnte man den ganzen Tag verbringen. Für Feinschmecker ein Eldorado. Man kann sich unbesorgt zurücklehnen, Patrick König versorgt seine Gäste schmackhaft rund um die Uhr: Ein Schlemmer-Frühstück serviert er traditionell in seinem Café. Seit diesem Frühjahr auch ein schmackhaftes Regional-Gericht zum Mittagstisch. Frische Torten und Kaffee am Nachmittag waren schon immer selbstverständlich. Aber jetzt kocht er auch noch ein Abendmenü vom Feinsten.

Der Mann ist ein wahrer Genusshandwerker. Nur was ihm selbst schmeckt, das serviert er auch, ob als kochender Konditor oder als feinbackender Koch. Dazu gibt es Kaffeespezialitäten und ausgesuchte Weine. „Das ist meine Leidenschaft" freut er sich noch immer über seine Berufswahl, „das liegt in der Familie - wir alle sind Köche, Bäcker oder Konditoren." Wer den Mann in seiner Backstube und Küche erlebt, versteht wenn er sagt: „Das ist meine Passion, dafür brenne ich!" Eigentlich wollte Patrick König Fußball-Profi werden. Im Tor hatte er es schon weit gebracht. Doch ihm war das nicht genug, er wollte dorthin, wo die Besten ihr Bestes geben. So wie er es jetzt geschafft hat, mit seinem Ruf als der Konditor von Oberharmersbach, mit einem Bekanntheitsgrad für beste regionale Spezialitäten und nachhaltige Arbeitsweise. Patrick König führt heute in der sechsten Generation die ehemalige Bäckerei als Konditorei. Doch am Handwerk selbst hat sich für ihn nicht viel geändert, er ist in seinem Beruf ein Traditionalist. „Ich kaufe gerne in der Region ein", verrät er, „ich will den Bauer und Erzeuger kennen, der mir die Lebensmittel bringt." Naturnaher Anbau liegt ihm besonders am Herzen. „Ich arbeite mit frischen Produkten, nur dann kann ich voll und ganz dahinter stehen und auch nur dann schmeckt eine Torte richtig gut." Deshalb gibt es Erdbeerkuchen bei Patrick König im Juni und Juli. Danach bringen ihm die Schwarzwaldbauern ihre frisch geernteten Kirschen und Zwetschgen. „Die Erntezeit im Renchtal gibt uns den Rhythmus in der Backstube vor", erklärt er den althergebrachten Zyklus.

Vielleicht ist der Butterkuchen deshalb sein Favorit. Der ist ganzjährig frisch, gradlinig und ehrlich gebacken, wie schon von seinen Großvätern vor hundert Jahren. „Beim Butterkuchen darfst du mit Butter nicht sparen!", beginnt sein Rezept. Natürlich nimmt er Schwarzwälder Butter sowie die Sahne von der Breisgau Milch. „Darunter ein Hefeboden, dann Zucker, Butter, Honig und Mandeln und wenn er aus dem Ofen kommt mit geschlagener Sahne abstreichen." Das ist typisch für Patrick König. Vier Grundprodukte, um die Ecke eingekauft, bodenständig hergestellt aber im Mund und am Gaumen unendlich schlonzig, trotzdem bissfest und verführerisch süß. „Nur ein Butterkuchen" winkt er ab. Aber er schmeckt wie eine exquisite Torte.

Frisch aus dem Renchtal

Manchmal sieht man Konditormeister Patrick König selbst Obst ernten. „Wichtig ist, dass man das Obst für seine Torten frisch verwendet. Nur wenn es zum richtigen Zeitpunkt gepflückt und sofort verarbeitet wird, entfaltet sich der optimale Fruchtgeschmack." Doch Patrick König ist nicht nur überzeugter Konditor. Schon morgens stehen die Kunden in seinem Geschäft. Frische Brezeln und Brötchen gibt es ab 6 Uhr. Filialen will er nicht eröffnen, er will die Qualität erhalten. Ob Brezeln, Brötchen, Kaffee, Kuchen oder Torte – was er am Morgen backt, will am Abend verkauft sein. Frische ist sein Credo.
Selbst die Brötchen am Sonntag backt er nicht nur auf, sondern backt sie frisch! Und Kuchen und Torten erst recht. „Gerade Sahnetorten wie die Schwarzwälder Kirsch darf man nur ganz frisch verkaufen", sagt König, „jeder Kuchen ist bei uns ein Vorzeigestückchen."

Torten und Gebäck – von Patrick König mit regionalen Lebensmitteln traditionell hergestellt.

…der feinbackende Koch

Patrick König ist ein Überzeugungstäter. Man hat den Eindruck er würde die Zeit gerne anhalten. Die gute alte Zeit, in der der Kuckuck im Schwarzwald noch zwölf Mal zum Mittagstisch rief. „Da waren bei uns immer über zehn Leute am Tisch gesessen und meine Mutter hatte gekocht. Einfache, bodenständige Gerichte, wie Gulasch und breite Nudeln, Kohlroulade und Salzkartoffeln oder Kalbsgeschnetzeltes mit Bratkartoffeln." Und genau dies alles gibt es jetzt wieder im Café König, aber nicht nur für die Familie und Mitarbeiter, sondern für alle Gäste.

Ob Backstube oder Küche, Patrick König will verwöhnen. Konditor hat er gelernt, aber er war auch in vielen ausgezeichneten Küchen als neugieriger Praktikant. „In der Backstube muss ich mich meist eng an ein Rezept halten, in der Küche darf ich auch mal spielen und kreieren, wenn ich eine Sauce abschmecke." Noch heute würde er den Beruf des Konditors wählen, aber Koch sein, das ist die zweite Leidenschaft des genusssüchtigen Junggesellen. Deshalb hat er das Angebot in seinem Café erweitert.

Bisher gab es zum Mittagstisch die typischen Kleinigkeiten der Café-Häuser, seit diesem Frühjahr steht jeden Mittag und Abend ein vollwertiges Menü auf der Speisekarte. Gekocht hat Patrick König schon länger, aber wie seine Mutter früher, meist nur für sich und das Personal, jetzt aber darf jeder Gast seine Kochkunst kosten.

Patrick König war selbst bei Sterneköchen Praktikant. Er lernte, wie man Haute Cuisine anrichtet, doch er will bodenständiges servieren. „In erster Linie Gerichte, die schon immer bei uns im Harmerstal gekocht wurden." Denn König ist ein Anhänger der „Slow Food" Bewegung. Er will sein Harmerstal erhalten, deshalb sind die Bauern und Metzger der Nachbarschaft seine Lieferanten. „Wir leben hier vom Fremdenverkehr, wenn es keine Bauern mehr gäbe, hätten wir eine andere Landschaft und auch keine Gäste mehr", ist ihm klar.

„Ich bin Badener mit Herz und Geschmack", sagt er, „gutes Essen mit Freunden an einem Tisch, das ist unsere Kultur!", dann lacht er und schiebt strahlen nach: „Und natürlich ein guter Wein." Schon sein Patenonkel war Koch im legendären Erbprinz in Ettlingen, sein Schwager kocht im „Schäcks Adler" im Elztal und seit dem Frühling kocht jetzt auch Patrick König in seinem Café.

Seine Speisekarte bietet jeden Tag einen anderen Mittagstisch und am Abend ein feines Menü: Rinderbrühe mit Flädle, Tafelspitz mit Meerrettich und Rote Bete; oder: Spargelsuppe, Kalbsfilet und Spargeln mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln; gefüllte Pfannenkuchen mit frischem Salat; Rindsroulade mit Kartoffelpüree; Spinat mit Salzkartoffeln und Spiegelei …
was noch?

Bild: Gebratene Forelle mit Gemüse der Saison und breite Nudeln

Gasthaus zum Löwen
Gastgeber Dagmar Taddei und Francesco Russotto
Küchenchef Francesco Russotto
Hauptstraße 24
D-77756 Hausach
Tel. +49 (0)7831 / 244
www.löwen-hausach.de

Küchen-Öffnungszeiten
Samstagabend ab 17.30 und Sonntag bis Dienstag
11.30 bis 14 Uhr und 17.30 bis 22 Uhr.
Ruhetag Mittwoch und Samstagmittag

Haus, Hof und Garten
Der „Löwen" ist ein Traditionshaus in Hausach. Im Weinkeller hängen noch die alten Bilder, aus der Zeit, als das Gasthaus noch badisch geführt wurde. Auch der Gastraum verstrahlt noch die badische Kultur. Holzdielen knarren, Holzvertäfelung und Eckbank, sowie Kachelofen schenken Geborgenheit. Mit der Einkehr der italienischen Gastfreundschaft hat das historische Gebäude gewonnen. In der Jägerstube sitzen die Gäste auf Schwarzwälder Tannenbänken und lassen sich mit Parmaschinken und Melone oder Roastbeef mit Austernpilzen verwöhnen.
Auf der Terrasse, über der Kinzig, bietet das Restaurant 80 Sitzplätze.

Lieber mehr Arbeit – aber echte italienische Küche!

„Man muss eben eine Stunde früher aufstehen", sagt Francesco Russottto, „um zwölf Uhr muss das Gemüse geputzt und geschnitten sein, sonst gibt es kein Mittagessen." Denn ein Essen ohne frisches Gemüse ist für den Küchenchef undenkbar. Dazu ist er viel zu sehr Italiener und liebt die Küche seiner Heimat. Nichts ist für ihn abwechslungsreicher und schmackhafter als Gemüse. Dafür steht er mit seiner Frau, Dagmar Taddei, gerne eine Stunde früher in der Küche.

Francesco Russotto hat seine Leidenschaft und seine Professionen zusammengeführt. Gutes Essen geht ihm über alles. Ob Pasta oder Gemüse, was nicht perfekt gekocht ist, will er nicht essen und schon gar nicht seinen Gästen servieren. „Man kann Spargel oder Pasta nicht nachsalzen", echauffiert er sich, „man muss alles auf den Punkt kochen. Während des Kochvorgangs nehmen die Lebensmitteln den Geschmack des Suds auf, deshalb muss selbst Kochwasser abgeschmeckt sein." Spargel lässt er im kochenden Wasser („Nicht vor dem Kochen in das Wasser legen!") und mit einer Prise Salz, wenig Zucker, Butter und einer halben Zitrone garen. Al dente – natürlich.
„Wir kochen täglich Gemüse, immer frisch wie es geerntet wird", erklärt Russotto das Tagesangebot. Im Frühjahr ist in der Ortenau Spargelzeit. Doch Russotto sieht auch, was südlich der Alpen, in Italien angeboten wird. Die Artischocke zählt zu seinem Lieblingsgemüse, oder Radicchio. Er ist unermüdlich, serviert immer ein anderes Gemüse zu den Klassikern der italienischen Küche und überrascht damit seine Gäste.
Dagmar Taddei holt den grünen Spargel aus dem Backofen. Sie hatte zuvor mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum eine schmackhafte Kombination zusammengefügt. Damit hat sie die Spargelstangen gratiniert. Jetzt legt sie eine rosagebratene Lammhüfte daneben. Statt dunkler Sauce setzt sie das Fleisch auf einen Yoghurt-Kräuterdip. Ihr Mann ist stolz auf den Teller. „Wir Italiener kochen leicht, wir lieben die vielfältigen Kräuter und lassen jedem Blättchen seinen Eigengeschmack." Hollandaise oder Bérnaise gibt es im „Löwen" nicht. „Das ist nicht unsere Küche, wir machen zum weißen Spargel lieber eine leichte Parmesan-Sauce mit Mascarpone."
Francesco Russotto zeigt auf einen Kanister. „Das ist unser Olivenöl. Ich bekomme es von meinen Verwandten aus Sizilien. Ich könnte es löffeln", schnalzt er mit der Zunge. „Das ist der Geschmack unserer Küche: Gemüse in Olivenöl in der Pfanne langsam schmoren, mit Weißwein ablöschen oder mit Mittelmeerkräutern, Salz und Pfeffer würzen – und dann frisch und knackig servieren." Dann strahlt er über sein freundliches Gesicht und sagt: „So schmeckt Italien!" – Seine Frau lacht. Sie kommt aus Nordrheinwestfalen, kochen aber lernte sie in Italien. Aber beim Abschmecken lässt sie ihm den Vortritt. Denn im „Löwen" wird nur serviert, was Francesco Russotto selbst schmeckt. Er ist der Italiener!

Der „Löwen" brüllt italienisch

Man kann heute in vielen ehemaligen deutschen Gasthäusern italienisch essen, behaupten zumindest deren Pächter. Doch im „Löwen", in Hausach, ist tatsächlich Italien eingekehrt. Francesco Russotto ist der Garant der echten italienischen Küche. Er will seine Gäste von der Kunst der italienischen Traditionsküche überzeugen. Der „Löwen" ist keine Pizzeria, oder Trattoria, er ist ein Ristorante. Das heißt italienische Kochkunst mit wertvollen Zutaten und gehobenen Gerichten mit einer saisonal inspirierten Speisekarte: Frischer Spargel, Artischocken, Kürbis, heimische Pilze oder Alba Trüffel. Die italienischen Spezialitäten serviert die Löwen-Küche im Rhythmus der Saison, ganz wie in jedem guten Ristorante zwischen Mailand und Palermo.
Dazu hausgemachte, selbst angesetzte Liköre und eingelegte italienische Köstlichkeiten. Passend zu den Speisen werden die besten Weine aus Sizilien, wie etwa der famose Hauswein „Regaleali" aus der Nähe von Palermo, gereicht.

Lammhüfte mit gratiniertem grünem Spargel

Scaloppina mediterran

„Kein Problem“, sagt Francesco Russotto, „schnelle Küche, einfach und schmackhaft, das ist unsere Küche.“ Dabei stapelt der Chef des italienischen „Löwen“ in Hausach tief, aber tatsächlich zaubert er den schmackhaften schnellen Teller mit einem Kalbsschnitzel aus dem Effeff. „Keine 15 Minuten!“, gibt er vor.

Einkaufsliste, für zwei Personen

2 Kalbschnitzel,
Gemüse der Saison,
4 Tomaten,
1 Knoblauchzehe,
¼ l Weißwein,
Ölivenöl,
Salz,
Pfeffer

Ruck-Zuck serviert - Zubereitungszeit 15 Minuten

Zuerst die Tomaten in heißes Wasser legen, dann abschrecken und die Haut abziehen. Das Gemüse waschen, klein schneiden und in Olivenöl anbraten. Nebenbei die Schnitzel mehlieren und anbraten. Währenddessen den Knoblauch sowie die Tomaten klein schneiden und ebenfalls in einer Olivenöl-Pfanne erhitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Die Schnitzel jetzt mit Weißwein ablöschen, das gebratene Gemüse würzen und auf einen Teller geben, das Schnitzel hinzu legen und die Tomatenstücke über das Fleisch geben.

Hotel Restaurant Sonne
Gastgeber Gabriele und Horst Schimpf-Schöppner
Küchenchef Andreas Erhard und Andreas Fromheim
Hauptstrasse 94
D-77652 Offenburg
Tel. +49 (0) 7 81 / 9 32 16 - 46
www.hotel-sonne-offenburg.de

Küchen-Öffnungszeiten
12 bis 14.30 Uhr und 17.30 bis 22 Uhr
Ruhetag Sonntag

Haus, Hof und Garten
Direkt neben dem historischen Rathaus leuchtet die „Sonne". Wer eintritt findet sich in einer musealen Wirtschaft und sitzt mitten in der Offenburger Geschichte. In Erinnerung an das eigene Weingut wird ein Grüner Silvaner serviert. Man möchte die Flasche leer trinken und erst nach Mitternacht wieder gehen…
Vor der historischen Kulisse, direkt neben der Ursulasäule, bietet die Terrasse 60 Sitzplätze, zusätzlich im Innenhof weitere 40 lauschige Plätze.

Auszeichnungen
Michelin 2 Bestecke

Urbadisch – in Küche und Gaststube

Gutes Essen lockt jeden Feinschmecker in jedes Restaurant. Mehr braucht es nicht. Noch überzeugender lockt aber, wenn dazu die Atmosphäre passt. Endgültig ein Muss für jede Einkehr aber ist, wenn dazu noch die Räumlichkeiten stimmen. Deshalb unser Tipp: Wer auf den Spuren der Ortenau wandelt, muss sich in die Gaststube der „Sonne" in Offenburg setzen. Hier stimmt alles: Die urbadischen Gerichte, die sprichwörtliche badische Gastfreundschaft und die schon museale, historische badische Einrichtung.

Im klassischen Sinne ist er der Küchendirektor. Doch Horst Schimpf-Schöppner winkt ab. Hinterm Pass stellt er seine beiden Küchenchefs vor: Andreas Fromheim, der Saucier und Andreas Erhard, der Entremetier. „Manchmal auch andersherum", sagen die beiden wie aus einem Munde, „wir machen alles gemeinsam und zusammen." Gemeinsam und zusammen schreiben sie auch die Speisekarte. Horst Schimpf-Schöppner achtet darauf, dass das Angebot dem Traditionshaus entspricht. „Ochsenbrust oder eingemachtes Kalbsfleisch das wurde in unserem Haus schon vor über 150 Jahren gekocht", sagt er und will, dass dies auch so bleibt. Die Familie seiner Frau Gabriele hat die „Sonne" 1858 übernommen. Seitdem sorgen die Schimpfs für eine traditionelle, bürgerliche Koch-Tradition.
Küchenchef Andreas Erhard hat schon als Kind die noblen Restaurants der Ortenau besucht. Sein Vater belieferte die Küchen mit Obst und Gemüse. Er selbst blieb schließlich als Stift im Ritter in Durbach hängen. Damit waren die Weichen gestellt. Nur Kochen ist ihm zu wenig, er will die Gäste mit besten Lebensmitteln verwöhnen. In Sachen Obst und Gemüse macht ihm in der Ortenau so schnell keiner etwas vor. Küchenchef Andreas Fromheim ist ein Nordlicht, das Kochen hat er ebenfalls in Südland, in der gehobenen Küche, gelernt. Er ist heute ein badischer Koch: „Nirgends ist die Küche so abwechslungsreich wie hier, wo die Sonne für eine reiche Auswahl an regionalen Genüssen sorgt."
„Wir haben bewusst eine badische Küchencrew zusammengestellt", sagt Horst Schimpf-Schöppner. Er ist sich mit seiner Frau einig, ihr Erbe verpflichtet: Von der badischen Kartoffelsuppe bis zur Zwetschge im Dessert. „Wir haben auch alte Speisekarten ausgegraben und setzen manchmal Gerichte wie vor 100 Jahren auf die Karte." Mit 101 Salutschüssen wurde am 27. Januar 1859 die Geburt des ersten Kindes von Prinz Friedrich Wilhelm von Preussen im gesamten Deutschen Reich gefeiert. In der Sonne in Offenburg gab es zum Festtag einen Rehrücken mit Preiselbeeren in eingemachter Birne und Pommes Dauphin.
Viele Fleischgerichte zählen zu den Klassikern der badischen Küche. Doch Horst Schimpf-Schöppner weiß, dass die Gäste heute mehr denn je Fisch lieben. Deshalb stehen auch Forelle und Hecht auf der Karte. Klassisch, wie zum Beispiel der Zander: badische Art, Filets mehliert, in Butter gebraten, mit Weißwein abgelöscht und auf Pfifferlingen serviert.

Badischer Hecht und Cous-Cous

Die „Sonne" ist ein Restaurant, wie man es jedem Ort wünscht. Hier lebt die gewachsene Kochtradition und eine gutbürgerliche Wirtshauskultur der Region. Die Küche schafft zwei schmackhafte Ziele miteinander zu vereinen: badische, traditionelle Hausmannskost und gehobene badisch-französische Küche. Ochsenschwanz in Spätburgundersauce und geschmorter Kalbfleischbraten stehen ebenso auf der Speisekarte wie Badischer Hecht oder Rehrücken Baden-Baden, aber auch Geflügel aus dem Elsass oder Boeuf la motte, bzw. Sauerbraten.
Die Küche weiß aber auch den heutigen Ansprüchen gerecht zu werden und verfeinert die badischen Gerichte mit mediterranen Kräutern und Gewürzen und auch mal mit einem exotischen Hauch Asia. „Und wenn der Chef gerade in Marokko war, gibt es Cous-Cous", freut sich Küchenchef Andreas Erhard über die internationalen Einflüsse seiner Speisekarte in einem modernen Traditionshaus.
Unser Tipp: Das „Badische Menü". Immer saisonal nach Marktangeboten und garantiert mit nur regionalen Lebensmitteln.

Zander badische Art auf Pfifferlingen
und feinen Nudeln

Donna Selvatica
Gastgeber Pasquale Viglioglia
Küchenchef Pasquale Viglioglia
Talweg 4
D-77654 Zell-Weierbach
Tel. +49 (0) 781 / 9190999
www.donna-selvatica.de

Küchen-Öffnungszeiten
11.30 bis 14.30 Uhr und 17.30 bis 24 Uhr
Ruhetag Montag

Haus, Hof und Garten
Es ist ein Glück für das alte Dorfgasthaus, dass Pasquale Viglioglio daraus einen „Italiener" machte. Wer den alten Gastraum betritt, hat das Gefühl irgendwo auf dem Land in Italien eine Trattoria zu betreten. Allerdings eine Trattoria der gehobenen Küche, weiße Tischdecken und Stoffservietten verraten schnell die Ambitionen des Patrons. In der Mitte des Raumes steht eine hölzerne Tafel, darauf schreibt Pasquale die täglichen Menüvorschläge. Die Terrasse, über dem rauschenden Mühlenbach, bietet Platz für 80 Gäste.

Wo viele Hände täglich Pasta für Freunde kneten

Der Mann ist Italiener. Da hat er seine Ehre. Gastfreundschaft kennt für ihn keine Grenzen. „Du musst für alle Gäste kochen, wie für deine Freunde, die dich zu Hause besuchen", sagt Pasquale Viglioglia. Deshalb macht er seine Ravioli und Gnocchi lieber selbst. „Das schmeckt man, fertige Gnocchi darf man nicht kaufen!" Ebenso Ravioli. Dafür bereitet er die Pasta täglich frisch zu und schafft mit seiner Crew in der Küche von morgens bis abends. „Für Freunde", lacht er.

Das „Donna Selvatica" ist Pasquale Viglioglia ans Herz gewachsen, wie auch die Gäste. Sein zweites Lokal hat er abgegeben, um sich voll und ganz um die Küche im „Donna Selvatica" zu kümmern. Meist steht er selbst in der Küche und schmeckt jedes Gericht ab, bevor es Mauro Juliano den Gästen serviert. „Es muss schmecken wie früher bei uns zu Hause, dann bin ich zufrieden", legt Pasquale die Messlatte hoch, „wichtig ist, dass wir nur frische Lebensmittel verwenden diese gut zubereiten, wie die italienische Küche eben ist."

„Unsere Küche ist kein großes Geheimnis, aber du musst alles frisch machen. Fertigprodukte, die kennen die Leute aus dem Supermarkt, die wollen sie bei uns nicht!" Also macht Pasquale alles selbst und alles nur mit besten Zutaten. „Von unserem Olivenöl kostet der Liter zwölf Euro, aber damit kochen wir", sagt er stolz und schüttet einen kräftigen Schuss in die Pasta, die er gerade knetet. „Eigelb, Mehl, Salz – mehr ist da nicht drin", sagt er, „und Olivenöl, das macht den Teig cremig." Dann lässt er die Masse durch die Nudelmaschine laufen bis sie hauchdünn ist, bevor er sie zu kleinen Ravioliplättchen zuschneidet. Aus Ricotta und Spinat macht er die Füllung, oder aus Spargel und selbst aus jungen, zarten Brennnesselblättern. „Das schmeckt phantastisch, so was kann man nicht kaufen", lacht er stolz. Nebenbei legt Pasquale fachmännisch einen Wolfsbarsch auseinander. Er öffnet mit einem scharfen Messer seinen Rücken und legt die Filets frei. Jede zurückgebliebene Gräte muss er mit der Pinzette entfernen, dann füllt er den Wolfsbarsch mit frischen Garnelen und Gemüse. „Und jetzt das Olivenöl darüber", strahlt er, „das gibt unser Sößle." Kräuter, Knoblauch, Fischsud und Olivenöl – das ist der Geschmack Italiens.

Überhaupt Fisch. Das ist Pasquales Leidenschaft. Seezunge, Dorade, Steinbutt. „Das ist ein herrlich leichtes Sommeressen", rät er seinen Gästen, „und auch unkompliziert anzurichten. Man darf die Fische nur nicht zu lange kochen. Das Fischfleisch muss noch saftig sein, auf keinen Fall trocken, eher glasig."

„Die Gäste müssen Spaß haben am Genuss", sagt Pasquale, „dann fühlen sie sich wie Freunde des Hauses und kommen wieder." – Seit vier Jahren führt Pasquale Viglioglia das „Donna Selvatica". Heute wissen selbst Freunde: Man sollte zuvor reservieren, um die Gastfreundschaft des „Weierbacher Italieners" zu genießen.

Pizza und Hummer

„Warum sollen wir keine Pizza machen, wenn es die Kinder mögen?" Gleichzeitig können auf der Karte im „Donna Selvetica" auch Seezunge oder Hummer stehen. „Ich koche, was wir in Italien kochen", beschreibt Pasquale Viglioglia seine Speisekarte. Und da Pasquale aus der Region Basalicata kommt, südlich von Neapel, hat er von Kindesbeinen an bei seiner Mutter gesehen, wie man eine echte neapolitanische Pizza backt. Die Region ist auch bekannt für die Vielfalt der Nudelsorten. Gemüse, Tomaten und Käse gehören zu fast jedem Gericht. Und berühmt natürlich ist die Fischkarte der Küstenbewohner. Rotbarben, Wolfsbarsch, Dorade, Tintenfisch oder Garnelen stehen ebenso auf der Karte in Zell-Weierbach, wie an der Küste Sorrentos. Ob Pasta oder Fisch, Pasquale variiert die Zubereitungen und Zutaten je nach Saison, mit Frühlingsgemüse oder Sommerpilzen. Ebenso verfeinert er die Dulces je nach Obstsaison mit frischen Erdbeeren in den ersten Sommermonaten, mit Kirschen und Pflaumen im Sommer oder mit Kernobst im Herbst.

Gefüllter Wolfsbarsch mit Garnelen und Gemüse

Restaurant Weber
Gastgeber Stefanie, Margot und Werner Weber
Küchenchefin Stefanie Weber
Im Offental 1
D-77955 Ettenheim
Tel. +49 (0) 7822 / 8948-0
www.restaurant-weber.de

Küchen-Öffnungszeiten
11.30 bis 14 und 17 bis 22 Uhr
Ruhetag Montag und Dienstag, außer an Feiertagen

Haus, Hof und Garten
Ein uriges Restaurant mit Luft und Licht und Platz. Die Tische stehen nobel gedeckt in einer ehemaligen Scheune, die schönsten Plätze aber sind ohne Zweifel auf der Terrasse. Was für ein Blick! Weitsicht bis über das Rheintal, bei Fönwetter bis zu den Vogesen. Gäste die hier tagsüber Platz nehmen, gehen selten vor Einbruch der Nacht nach Hause.

Auszeichnungen
Michelin 2 Bestecke,
Slow Food Mitglied

Etwas Besonderes macht immer extra Arbeit

Der Arbeit ist Stefanie Weber in der Küche noch nie ausgewichen, schon gar nicht, wenn es danach besonders gut schmecken soll. „Doch das muss der Gast alles gar nicht wissen, der soll einfach genießen", sagt sie bescheiden. Dafür zaubert sie auf einen Teller manchmal gleich mehrere Gerichte, selbst mit verschiedenen Saucen, wenn sie die Kombination überzeugt. „Etwas besonders Gutes fordert immer auch besondere Taten!"

Die Idee kam Stefanie Weber fast wie nebenbei. Ihr Eierlieferant bot ihr mehrere frisch geschlachtete Hühner an. Ein Klassiker ist daraus Hühnerfrikassee zu kochen. Doch das reicht der ehrgeizigen Küchenchefin nicht. „Wir wollen immer etwas Besonderes bieten", steht sie zu ihrem Ehrgeiz, wobei sie gerne bodenständige Klassiker mit Klassikern der Haute Cuisine zusammenführt. „Das hat einen ganz besonderen, geschmacklichen Reiz", weiß sie, „und führt uns gleichzeitig die Wertigkeit unserer eigenen regionalen Küche vor Augen." Dabei kam ihr die frische Lieferung der Garnelen in den Sinn. „Da wusste ich, das passt: Badisches Hühnerfrikassee und mediterrane Hummerravioli! Dabei ist die Konsistenz stimmig, das Mundgefühl harmonisch. Und: Es schmeckt!"
Meist berät sie sich noch mit ihrem Lebensgefährten Matthias Fährmann, mit dem sie seit acht Jahren im familieneigenen Restaurant hinterm Herd steht. Die beiden haben sich in der Küche des Sterne-Restaurants Egerner Höfe am Tegernsee kennen gelernt. Zusammen kochen wollten sie aber zunächst nicht. Stefanie Weber zog es weiter zu Sternekoch Claus-Peter Lumpp, in das Bareiss, nach Baiersbronn und danach in die Speisemeisterei, zu 2-Sterne-Koch Martin Öxle, in Stuttgart. Doch heute setzen Stefanie Weber und Mattias Fährmann im „Restaurant Weber" ihre Teller gemeinsam zusammen.
Wobei Stefanie, auf der Suche nach dem Besonderen, das Hühnerfrikassee mit Hummerravioli noch weiter verfeinert, indem sie die Pasta für die Hummerravioli mit Bärlauch anreichert und dazu noch frischen Spargel servieren will.
„Das ist der Spaß für mich", erklärt sie ihren nicht enden wollenden Antrieb neue Gerichte zu kreieren. „Kutteln und Hummer, oder frischer Ziegenkäse mit Lammfilet – man darf heute zusammenführen was schmeckt!" Im Kopf sagen ihr ihre Erinnerungen an die Aromen am Gaumen, wie verschiedne Produkte zusammen schmecken, dann kocht sie es in der Küche und schmeckt es mit der gesamten Familie Weber ab – alleine schon wegen der Weine die Mutter Margot Weber zu den einzelnen Gerichten empfiehlt und zusammenstellt. „Auch der Service wird mit in die Entscheidung eingebunden", erzählt Stefanie Weber, sie müssen den Gästen doch sagen können, welche Gerichte sie besonders empfehlen."
Es braucht Phantasie, Freude und Arbeit, bis ein neues Gericht kreiert ist. „Wir müssen nicht täglich Neues erfinden, aber manchmal Aromen zusammenführen, die dann überraschenderweise zusammen im Mund harmonieren, dass es eine Freude ist", ist Stefanie Weber noch immer von ihrer Berufswahl überzeugt.

Lass Dich überraschen...

Es war eine Erfolgssendung im Deutschen Fernsehen, heute ist es der Renner im „Restaurant Weber". Wer die engagierte Küchenchefin Stefanie Weber kennt, der weiß, wenn man ihr „freie Hand" lässt, kommt etwas Schmackhaftes auf den Teller. Immer mehr Gäste wählen das Überraschungsmenü. Dabei kann die Küche aus dem Vollen schöpfen, und will dem Gast immer nur das Beste servieren. „Uns macht es Spaß mit frischen Lebensmitteln, die gerade angeliefert wurden, zu arbeiten", sagt Stefanie Weber, und wer sie kennt, der weiß, dass gerade das Vertrauen der Gäste sie anspornt nur vom Feinsten aufzutischen.
Im „Restaurant Weber" kocht man am liebsten mit regionalen Produkten. Die Familie Weber ist mit dem Weingut, wie auch dem Restaurant, Mitglied von Slow Food und unterstützt bewusst den regionalen Kreislauf und die Nachhaltigkeit der Landwirtschaft auf den Feldern der Ortenau. Die Speisekarte ist deshalb immer eine kleine Überraschung, denn Stefanie Weber kocht im Rhythmus der Saison, wie es die Ernten der Landwirte vorgeben.

Hühnerfrikassee mit Hummerravioli und Spargel

Gebratene Lammfilets mit Bio- Ziegenfrischkäse Paprika und neuen Kartoffeln

Damit können Sie sich bei Ihren Gästen sehen lassen, selbst wenn ausgehungerte Feinschmecker vor der Tür stehen. Ob sie den schmackhaften Teller aber wirklich in der von Stefanie Weber angegeben Zeit schaffen ist fraglich. Doch das Lob der Gäste nach diesem Teller ist auch etwas mehr Arbeitszeit in der Küche wert. Und mit alten Kartoffeln schmecken die Lammfilets ebenso.

Einkaufsliste, für vier Personen

12 Lammfilets,
200 g Bio- Ziegenfrischkäse - nicht gereift,
20 neue kleine Kartoffeln,
2 Paprikaschoten,
1 Zwiebel,
2 Knoblauchzehen,
Frische Kräuter: Thymian, Rosmarin, Petersilie,
Weißwein,
Salz,
Pfeffer,
Olivenöl,
1 EL Butter

Ruck-Zuck serviert - Zubereitungszeit 20 Minuten

Backofen auf 170 Grad vorheizen. Die Kartoffeln waschen, in einer Schüssel mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer und 1 EL gehackten Rosmarin (Knoblauch je nach Geschmack) mischen und auf ein Backblech legen. Im Ofen garen, bis sie weich sind. (ca. 20 Minuten)

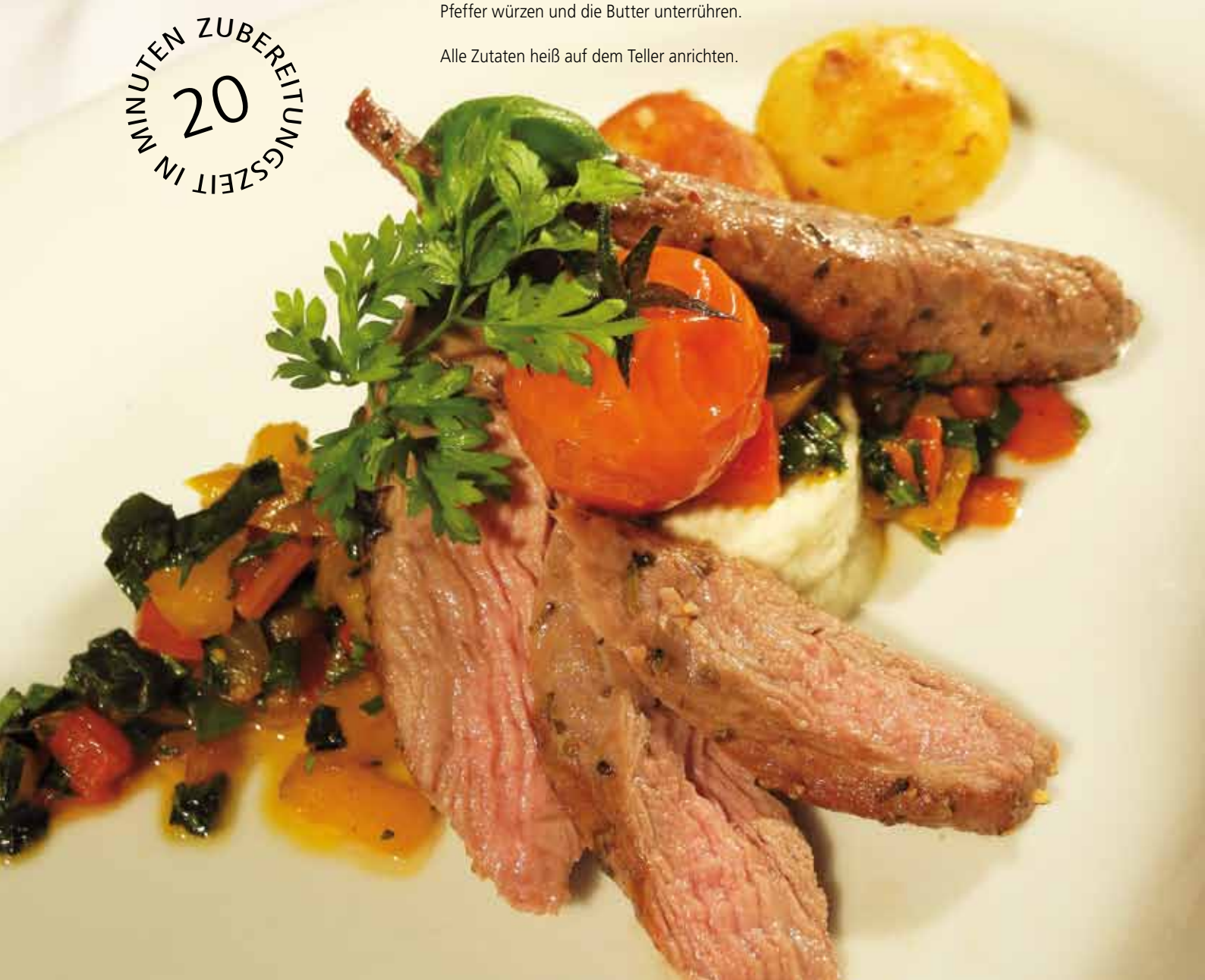
Lammfilets in einer heißen Pfanne von allen Seiten in Olivenöl anbraten. Zum Schluss etwas Rosmarin und Thymian zugeben. Die Filets aus der Pfanne nehmen und an einem warmen Ort unter Alufolie ruhen lassen. Die Pfanne mit dem Bratensatz, für das Paprikagemüse, zur Seite stellen.

Ziegenfrischkäse in vier gleich große Stücke aufteilen auf die Teller anrichten in den Backofen stellen, bis der Ziegenkäse heiß ist.

Die Paprika waschen und schälen, die Zwiebel ebenfalls schälen. Alles in Würfel schneiden, knackig anbraten, nach Geschmack Knoblauch zugeben kurz mitrösten, mit einem kräftigen Schluck Grauer Burgunder ablöschen. Den Wein fast komplett einkochen lassen. Mit Kräutern, Salz und Pfeffer würzen und die Butter unterrühren.

Alle Zutaten heiß auf dem Teller anrichten.

20 MINUTEN ZUBEREITUNGSZEIT



„Hoher Grad an Kochkunst, Kreativität und Qualität“

Sven Kürschner hat sich in kurzer Zeit in der Rangliste der Ortenau-Köche in das obere Spitzenfeld gekocht. Ein „hoher Grad an Kochkunst, Kreativität und Qualität“ bescheinigen ihm z.B. die Gourmet-Kritiker des Gault Millau durch die Vergabe von 15 Punkten und 2 Hauben. „Mir macht's halt Spaß“, sagt er bescheiden, „ich will zusammenführen, was auf den ersten Blick überrascht, aber am Gaumen harmoniert und schmeckt.“

Dafür, dass er mit vielen verschiedenen Komponenten einen verführerischen Einklang schafft, dafür arbeitet der junge Küchenchef von morgens um neun Uhr bis in die Abendstunden. „Das ist der Spaß an unserem Handwerk“, sagt er, „wir sind völlig frei und dürfen kreativ sein, wie wir wollen“. Nur eine Einschränkung gibt es für ihn: „Es muss schmecken!“

Sven Kürschner richtet seine Mise en Place für folgendes Gericht: „Crepinette von der Mieral Taube mit zweierlei Kirschen“. Doch selbst für nur ein Gericht fährt der Mann mächtig auf. Die Basis hierfür erfordert die klassische Handwerkskunst eines gestandenen Kochs. Doch der junge Küchenchef ist bescheiden und verschweigt auf der Speisekarte seine schmackhaften Kniffe und Zutaten, mit denen er die Taubenbrust adelt. Denn vor ihm liegt Schweinenetz, steht ein Topf Wildfarce, liegen Spinatblätter und Gänsestopfleber. „Wenn man etwas besonders Schmackhaftes zubereiten will, muss man auch gute Lebensmittel mit besonderen Zutaten kombinieren“, weiß er und streicht sorgfältig die aufwendig hergestellte Wildfarce auf die Spinatblätter, die er in das Schweinenetz legt. „Das gibt Geschmack und sorgt dafür, dass die Hülle der Crepinette nicht austrocknet.“

Sven Kürschner hat schon beim ersten Zusammenstellen seiner Teller in seinem Kopf, wie das Endprodukt schmecken soll. „Man muss auf die verschiedenen Aromen, Farben und unterschiedlichen Strukturen der Zutaten achten. Gemeinsam müssen sie eine geschmackliche Einheit bilden, der Gast möchte verschiedene Nuancen erahnen, aber schmecken will er ein Gericht!“

Dafür greift Kürschner in die Vollen: Er nimmt ein reichlich abgeschnittenes Stück Gänsestopfleber, welche er am Tag zuvor vorbereitet hat. Dieses drapiert er auf die Taubenbrust und verrät: „Das macht jeden Bissen zu einem besonderen Genuss. Taubenbrust und Gänsestopfleber „das ist herzhaft zum Beißen, cremig und geschmeidig zum Genießen.“

Das sind typische Kürschner-Variationen. Er führt gekonnt zusammen, was zunächst gegensätzlich scheint, aber am Gaumen phantastisch harmoniert. Süß und scharf, fest und cremig oder auch heiß und kalt. So verfeinert er die Wildjus mit Sauerkirschen und setzt dazu ein erfrischendes Kirschsorbet auf den Teller. „Gegensätze schaffen Spannung und dem Gast einen besonderen Genuss“, erklärt Kürschner seine Kreationen.– Und offensichtlich schaffen genau diese Kreationen dem jungen Küchenchef seinen Erfolg und für ihn seinen Spaß in der Küche.

Ringhotel Sonnenhof
Gastgeber Florian Kabis
Küchenchef Sven Kürschner
Hauptstraße 51
D-77794 Lautenbach
Tel. + 49 (0)7802 / 70409 0
www.sonnenhof-lautenbach.de

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

Haus, Hof und Garten
Der „Sonnenhof“ bietet im „Sonnenstüble“ eine bodenständige, badische Landküche. Im Bistro „Le Soleil“ gibt es mit, z.B. Tapas, Pasta- oder Risottogerichten eine leichte Mittelmeerküche. Die gehobene Küche ist der „Bordeaux-Stube“ vorbehalten. Hier sind wahre Feinschmecker zu Hause. In holzgetäfeltem Ambiente fühlen sie die badische Gastlichkeit und sehen durch ein Bodenfenster in den Keller zu edlen Rot- und Weißweinen.

Auszeichnungen
Michelin 2 Bestecke,
Gault Millau 15 Punkte / 2 Hauben,
Gusto 5 Pfannen,
Varta 3 Diamanten,
Schlemmer Atlas 3 Kochlöffel,
Der große Guide 3 Hauben

Bordeaux liegt um die Ecke

Es weht ein Hauch Südfrankreich durch die „Bordeaux-Stube“. Der Sommelier berät mit französischem Akzent und die Küche bietet klassische, französische Kochkunst, modern interpretiert auf höchstem Niveau: Chateaubriand vom Rinderfilet, konfierte Lammkeule oder auf der Haut gebratene Tranche von der Königsmakrele. Wer in der „Bordeaux-Stube“ schlemmt, schmeckt die Hingabe der jungen Küchenbrigade. Patron Günther Bimmerle hat mit seinem Geschäftsführer Florian Kabis eine Mannschaft zusammengestellt, welche ambitioniert den Erfolg in Zukunft sichern soll. „Wenn nicht jetzt oder nächstes Jahr, wann dann?“, sagt der 28-jährige Küchenchef Sven Kürschner zuversichtlich mit Blick Richtung Michelinstern. Er liebt das kreative Zusammenführen guter Lebensmittel, wie die Variationen vom Kalb: In Heu gedämpftes Filet, Champagnerkutteln und gebackene Markbällchen. Der Teller ist bestückt mit Kontrasten wie schwarzem Knoblauch, der zart zu dem in Heu gedämpften Kalbsfilet schmeckt, sowie Rübstielgemüse, das mit einem Hauch von Lakritze den Kuttelgeschmack abrundet.

Crepinette von der Taube mit zweierlei Kirschen, Rosenkohl und Gewürzbaumkuchen

Restaurant Ferdinand
Gastgeber Brigitte und Bruno Fies
Küchenchef Bruno Fies
Festhallenstraße 16
D-77652 Offenburg /Bohlsbach
Tel. +49 (0) 781 / 72951
www.restaurant-ferdinand.de

Küchen-Öffnungszeiten
täglich ab 18 Uhr, Sonn- und Feiertag zusätzlich
12 bis 14.30 Uhr
Ruhetag Montag

Haus, Hof und Garten
Die Adresse Festhallenstraße stimmt, auch wenn es nach Wohngebiet aussieht. Dafür sitzt man im „Ferdinand" auch tatsächlich wie zu Hause im eigenen Wohnzimmer. Das Restaurant strahlt eine heimelige und stilvolle Atmosphäre aus.
Auch auf der Terrasse sitzt man wie in einem schön gepflegten Vorgarten mit regensicherem Vordach.

Blüten zieren, schmecken und sind gesund

„Bei uns kann man alles essen, was auf den Teller kommt!" Bruno Fies kann dies mit gutem Gewissen garantieren. Zwar mag manch ein Gast bei seinem ersten Besuch überrascht sein, dass er Schlüsselblumen-Aromen oder Rosenblüten auf seinem Gericht findet, doch der Küchenchef rät zum fremden Genuss: „Die meisten Blüten, die ich zum Verfeinern nehme, wurden schon früh in der Heilkunde verwendet." – So gut, wie im „Restaurant Ferdinand", schmeckte Medizin noch nie!

Bärlauch ist in den vergangen Jahren als Gewürz im Frühling zum Renner der regionalen Küche geworden. Bruno Fies winkt ab: „Plötzlich war es „in". Aber Bärlauch in der Küche ist nicht neu, ihn haben schon unsere Urgroßeltern verwendet;" und Bruno Fies auch, denn dem Mann haben es als Koch schon immer alle Kräutlein und Blümchen rund um seine Küche angetan. Löwenzahn- oder Fliederblüten gehören zu seinem Standardrepertoire der Gewürze genauso wie Kapuzinerkresse oder Riesenbovist. „Das erinnert mich an den Kürbis. Noch so ein Beispiel", sagt er, „als ich vor fast zwanzig Jahren Kürbis in unserer Küche verwendet habe, wunderten sich alle. Heute kommen Gäste im Herbst nur wegen unserer Kürbisgerichte zu uns."
Bruno Fies ist ein Koch wie man ihn sich in alten Märchen vorstellt. Der Mann geht mit offenen Augen über Feld und Flur der Region und riecht an jedem Kräutlein. „Was gut duftet schmeckt gut und tut auch noch gut!", ist seine Erfahrung. Dazu schnüffelt er in alten Heilkräuterbüchern und ist längst zu einem wahren Kräuterhexer geworden. Nach dem Bärlauch in den ersten Frühlingswochen sammelt er Schlüsselblümchen, danach Löwenzahnblüten, dann Fliederblüten... „Das ist Küchengold", lacht er und gewinnt aus einem Eimer Schlüsselblumen ein Gläschen Blütenessenz für ein Eis oder verfeinert seine hausgemachten Nudeln mit Rosenblüten oder gibt etwas Lavendel an die aufgeschäumte Butter: „Das harmoniert perfekt mit frischen Zanderfilets."

Bruno Fies ist, wenn es um echten Geschmack geht, keine Arbeit zu viel. Convenience kann er in seiner Küche nicht verwenden. Cappuccino von wildem Sauerampfer oder Erdbeertraum mit Panna Cotta aus Löwenzahnblüten muss man schon selbst anrichten. Ebenso seine vielfältigen Kartoffelgerichte. Eine weitere Leidenschaft des agilen Küchenchefs: „Aus Kartoffeln lässt sich allerhand machen", sagt er und zählt schnell die Standards wie Bratkartoffeln, Püree oder Knödelblätter auf, setzt dann aber noch Risotto aus Kartoffeln oder „Berliner" aus Erdäpfeln oder Kartoffelbaumkuchen … hinzu. Bruno Fies kennt unzählige verschiedene Kartoffelsorten. „Sie alle schmecken anders, jede Sorte hat ihren eigenen Geschmack." Es ist der Spaß des Küchenchefs, die Vielfalt der Natur zu genießen – mit allen Sinnen, aber am liebsten am Gaumen.

Wiesenkräuter auch im Dessert

Die Speisekarte ist wohltuend übersichtlich gehalten. Sie beweist, die Küche kocht frisch. Dazu Lebensmittel, die im Rhythmus der Natur serviert werden, mit Blumen und Kräutern, wie sie zeitgleich in der Ortenau blühen. „Wiesenkräuter sollte man nicht trocknen, sonst schmecken sie nach Heu", weiß Küchenchef Bruno Fies und setzt auf eine absolute Frischeküche.
Natürlich bietet er auch Klassiker wie Lammkotelett, aber auch Grünkernkotelett. „Wir bieten auch rein vegetarische Menüs", lockt Fies in seine Gemüseküche, „gerade da kann ich unsere Liebe zu den Kräutern und Gemüsesorten der Region ausspielen." Seine Mutter steht derweil im Garten und hackt im Gemüsebeet, weitere Gemüsegärtner rund um Bohlsbach zählen zu seinen Lieferanten. „Ich habe dazu leider keine Zeit, auch die Blüten und Blumen pflücken mir Rentner aus der Nachbarschaft."
Besonders im Dessertbereich setzt Fies auf den Geschmack und die Zierde der heimischen Blumen und Kräuter. Er serviert Maikraut im Eis, Löwenzahnblüten und Drachenzahngras im Sorbet oder zwischendurch ein herzhaftes und erfrischendes Bärlauchblüteneis.

Gefüllter Ochsenschwanz an Wirsingmelange auf einem „Schachbrett" aus Vitelotte-und Melodykartoffelpüree

Gasthof Blume
Gastgeber Christa und Alfred Krammer
Küchenchef Alfred Krammer
Weinstraße 160
D-77654 Offenburg-Rammerweier
Tel. + 49 (0) 781 / 33666
www.gasthof-blume.de

Küchen-Öffnungszeiten
11.30 bis 14 Uhr und 17.30 bis 22 Uhr
Ruhetag Sonntagabend und Montag

Haus, Hof und Garten
Ein Landgasthof wie aus dem Bilderbuch. Schmuck steht die Blume am Wegesrand im Vorort Rammersweier von Offenburg. Die Gaststube verführt mit ihrem ländlichen Charakter zum Verweilen. Auch nach dem Mahl will man hier bleiben. Am besten man lässt sich die Dessertkarte reichen…
Bei Sonnenschein lockt ein herrlicher Garten. Er ist „mediterran" angelegt. Man sitzt zwischen Rosmarin-, Thymian- und Buchssträuchern.

Auszeichnungen
Michelin 1 Bib / 2 Bestecke

Ob Ravioli oder Maultaschen – schmackhaft müssen sie sein

Alfred Krammer scheint ein glücklicher Koch zu sein, grad so, wie man ihn sich in einem schönen Gourmet-Märchen vorstellt. „Ich koche gerne!", sagt er mit seinem ihm eigenen verschmitzten Lächeln. „Ich koche was mir selbst schmeckt und freue mich über jeden zufriedenen Gast." Dabei kocht der Bayer Krammer sehr authentisch. Er hat längst seine eigene Handschrift zwischen badischer und französischer Küche gefunden und serviert heute leichte, mediterrane Kreationen – wie seine Kalbsmaultaschen.

„Mediterran, das getraut man sich ja kaum noch zu sagen", sucht Alfred Krammer nach Worten, um seine Küche zu beschreiben und doch kocht der Bayer Krammer heute in Baden auch ein bisschen wie ein Italiener. „Man darf nicht stehen bleiben", weiß er, „wenn ich in Bayern bin, bestell ich mir noch immer Schweinebraten mit Knödel, aber unsere Gäste lieben heute die leichte …", und da ist es wieder dieses (Un-)Wort: „mediterrane Küche."
Ob Ravioli oder Maultaschen, da gibt es wohl fast keinen Unterschied und doch bereitet Krammer heute seine Maultaschen exquisiter zu, fast als wären es eben doch feine, italienische Ravioli. Während sein Koch Martin Lopatecki den Pastateig durch die Nudelmaschine dreht, richtet Krammer besonders raffinierte Füllungen an. Schweinegehacktes in Maultaschen war gestern, heute verwendet Krammer fettfreie Stücke aus der Kalbshüfte, Kräuter aus dem Garten wie Blattpetersilie und Majoran und schmeckt das Brät mit Salz und Pfeffer ab. Krammer ist ein Autodiktat. Nein, sein Handwerk hat er ordentlich erlernt, er war in angesehenen gehobene Küchen, doch schon seit 25 Jahren ist er der Küchenchef seines eigenen Gasthofs. Deshalb bleibt er aber nicht stehen. Statt in Sahnesaucen brät er den frischen Fisch heute in gutem Olivenöl mit frischen Kräutern, oder verfeinert seine Kalbsfleischmaultaschen mit frischem Gemüse, blanchiert – al dente! „Die Trends bekommt man ja mit, wenn man bei Kollegen isst oder im Urlaub aufmerksam durch die Küchen anderer Länder streift."

Den Gang auf den Großmarkt lässt sich Krammer nicht nehmen. „Da hole ich meine Inspirationen", sagt er, „ich sehe was es saisonal gibt und überlege mir, was ich daraus machen kann." So füllt er seine – ob Maultaschen oder Ravioli – mal mit Pfifferlingen, Steinpilzen oder Ziegenfrischkäse, je nach Jahreszeit. Dazu Gemüse der Saison: Zu den Frühlingszwiebeln legt er blanchierte und glasierte Kirschtomaten und kleine Karottenstifte sowie grüne Spargelspitzen.

Dann setzt er auf seine abgeschmälzten Kalbsfleischmaultaschen noch Röstzwiebeln und zwei kross gebratene Speckscheiben. „Dass man auch was zu beißen hat", lacht der Bayer aus ihm und serviert seine Kalbsmaultaschen, wenn er dies so auch nicht sagen würde: mediterran.

1 Teller - 5 Amuse Bouches

Unser Tipp: Fünf verschiedne Häppchen auf einem Vorspeiseteller. Alfred Krammer zeigt darauf was seine Küche leistet. Immer frisch, immer im Rhythmus der Natur und immer aus dem gehobenen Sortiment. Gebratene Jakobsmuscheln, frischer Spargelsalat, Gänseleber mit Weißweingelee, Gambas auf mediterranem Gemüse und Carpaccio vom Rinderfilet. Lassen Sie sich überraschen …
Auch die Hauptspeisen wechseln im Rhythmus der Natur. Je nach dem welche Früchte Gemüsebauer Willi Wurt aus Zusenhofen bei Oberkirch gerade liefert oder auf dem Großmarkt saisonal angeboten werden.
Wer in der „Blume" einkehrt kann meist wählen zwischen bodenständiger regionaler Küche, wie auch mal Kalbsleber und lauwarmen Salat von Kalbskopf oder auch gehobene internationale Gourmethappen, wie Zweierlei vom Thunfisch Tatar und Gänsestopfleberterrine mit glasierten Apfelspalten und Scheurebegelée.

Abgeschmälzte Kalbsfleischmaultaschen mit glasierten Kirschtomaten und grüne Spargelspitzen

Tipp von Küchenchef Alfred Krammer

Gebrannter Ziegenfrischkäse auf Melonensalat

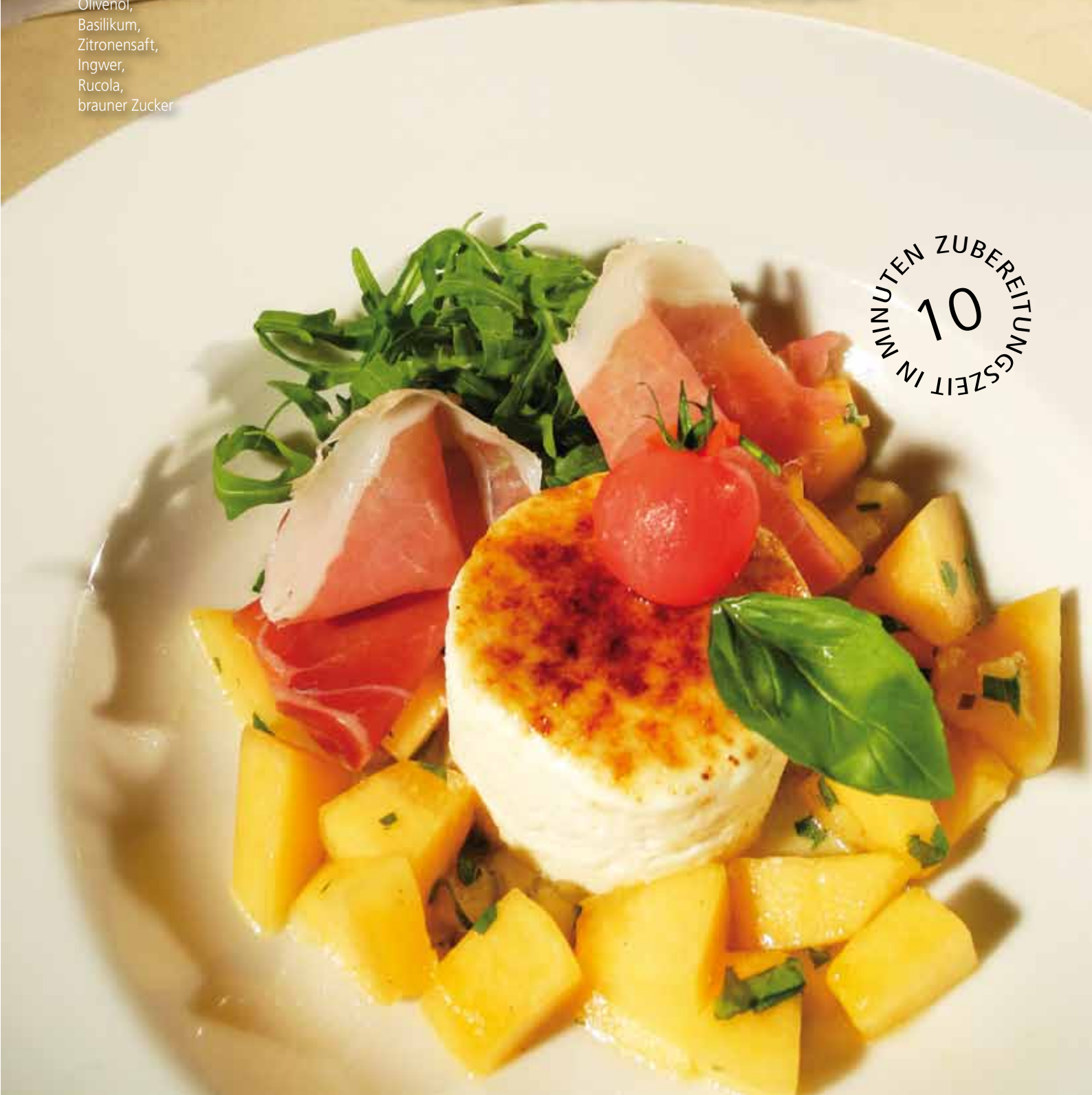
Ein wahrhaft „Schneller Teller"! – Alfred Krammer schmunzelt und gibt seiner Küche maximal fünf Minuten Zeit um solch eine Bestellung umzusetzen. „Wenn Sie alles eingekauft haben, geht's ruck-zuck", lacht er und lässt dem Hobby-Koch zehn Minuten Zeit. „Ein super Teller im Sommer", ist sein Tipp.

Einkaufsliste, für vier Personen

4 Taler Ziegenfrischkäse,
1 Melone,
8 Scheiben Parmaschinken,
Olivenöl,
Basilikum,
Zitronensaft,
Ingwer,
Rucola,
brauner Zucker

Ruck-Zuck serviert - Zubereitungszeit 10 Minuten

Ziegenfrischkäse mit etwas braunem Zucker bestreuen und braun flambieren. Melone in kleine Würfel schneiden und mit Olivenöl, Zitronensaft und dem Ingwer marinieren. Ziegenkäse auf den Melonensalat setzen mit Parmaschinken, Baslikum und Rucola garnieren.



Landgasthof Baumgärtner
Gastgeber Helga und Bernhard Mössinger
Küchenchef Bernhard Mössinger
Sternenstraße 2
D-79367 Weisweil
Tel. +49 (0) 7646 / 347 Fax - 1347
www.baumgaertner-weisweil.de
landgasthof-baumgaertner@t-online.de

Küchenöffnungszeiten
Dienstag bis Samstag 18 bis 24 Uhr. Sonn- und Feiertage 11 bis 15 Uhr und 18 bis 24 Uhr
Ruhetag Montag

Haus, Hof und Garten
Unspektakulär wirkt das Gasthaus von außen. 1889 wurde es gebaut und 2010 wurde die Fassade aufwändig restauriert. Glücklicherweise hat sich die heimelige Gaststube mit Holzvertäfelung und Kachelofen, nur durch die liebevoll eingedeckten Tische, verändert. Der Landgasthof war ehemals Brauerei und zur guten alten Postkutschenzeit Posthalterei.
Neu sind der angebaute Wintergarten und die großzügige Terrasse.

Auszeichnungen
Michelin 1 Besteck, Schlemmer Atlas 3 Kochlöffel

Vater und Sohn in einer Küche

Bernhard Mössinger hat sein Leben dem Genuss verschrieben. Der Mann war gelernter Metzgermeister, dann lernte er Koch. Er stand mit den Großen der badischen Gourmetszene in einer Küche und modelte danach die Speisekarte im Gasthaus der Eltern um. Dafür wurde er in der Gourmetszene gefeiert, Gastrokritiker Wolfram Siebeck schrieb eine Laudatio. Und jetzt, nach 30 Jahren Küchenchef, wird sein Tun mit der Erfüllung eines geheim gehegten Wunsches belohnt: Junior Philipp ist als gestandener Koch nach Hause zurückgekehrt.

Die beiden verstehen sich blind. Wer der Chef ist, interessiert sie wenig. Wichtig ist, dass die Gäste ihre Kreationen schätzen und genießen. Bernhard Mössinger hat sich in den vergangen drei Jahrzehnten seine Fangemeinde erkocht. Wer im zunächst unscheinbaren, heute schmucken „Landgasthof Baumgärtner" einkehrt weiß, dass Mössinger zwar grundsolide, aber immer mit einem Hauch Nouvelle Cuisine anrichtet, so wie er es eben im legendären Colombi in Freiburg, bei Sternekoch Alfred Klink, und mit Fritz Zehner (heute Sternekoch in „Zehners Stube" in Pfaffenweiler) gelernt hat.

Doch seit geraumer Zeit kann es auch passieren, dass der Teller im „Baumgärtner" nicht von Bernhard Mössinger angerichtet wurde, sondern von Philipp, seinem Sohn. „Da merkt der Gast keinen Unterschied", sind sie sich einig und doch grenzt sich Philipp durch eigene Ideen ab. „Ich richte manche Gerichte etwas anders an", sagt er. Manchmal setzt er noch ein Schäumchen hinzu, wie die Ingwer-Karottensauce an die Atlantik-Seezunge. „Da kann man nur lernen", stachelt Vater Mössinger seinen Junior an, weiterhin neue Ideen einzubringen.

Junior Philipp Mössinger war bei Sternekoch Fritz Zehner in der Lehre, eben dem ehemaligen Kollegen des Vaters. „Lange Zeit wusste ich gar nicht dass mein Sohn Koch werden will", sagt Vater Bernhard Mössinger heute stolz, „man hätte ihn ja nicht zwingen können." Doch Junior Philipp war schon immer ein Fan der feinen Küche und so wollte er, wie sein Vater, Koch werden. „Aber wenn schon Koch, dann richtig!", waren die beiden sich einig und Vater Mössinger aktivierte seinen alten Freund Fritz Zehner. In der Sterneküche in „Zehners Stube" bekam Philipp seine Grundlagen und entwickelte einen Ehrgeiz, wie sein Vater: „Wir machen alles selbst, jede Soße oder jede Terrine", sagt er und zerlegt nebenbei fachmännisch eine frisch angelieferte Wildente, während der Vater die Gänseleber mariniert.

Bernhard Mössinger hatte einst, vor genau 30 Jahren, als er mit seinen neuen Ideen der Haute Cuisine im Restaurant seines Vaters ankam, schwer zu kämpfen. Auch die Einwohner Weisweils standen zunächst skeptisch dem französischen Einfluss in ihrer Dorfwirtschaft gegenüber. Heute sind sie stolz auf ihr Restaurant, das sogar im Michelin erwähnt wird. Und Bernhard Mössinger lässt seinem Sohn freie Hand. „Man kann immer noch lernen", wiederholt er gelassen und freut sich, wenn die Gäste sich die Lippen lecken.

Badisch- Regional auf Französisch

Badisch wird in der Küche gesprochen, serviert aber meist ein Hauch Frankreich. „Wir machen einen Spagat", sagt Bernhard Mössinger, „regionale, klassische Gerichte, aber meist verfeinert mit einem Hauch Haute Cuisine". Den Sauerbraten legte seine Mutter noch in Apfelwein ein, heute verwendet Mössinger natürlich besten Rotwein. Auf der Karte noch immer Leberle sauer oder Cordon bleu, aber auch pochierte Lachsschnitte und Terrine von der Gänsestopfleber.

Drei Menüs stehen täglich auf der Karte: Das Monatsmenü ist meist regional und immer saisonal an der Ernte der Bauern rund um Weisweil ausgerichtet; das Menu du Chef beweist die hohe Kunst der Küche und bietet meist feinste Gourmet-Produkte; oder das Fisch-Menü mit Loupe de mer, Steinbutt oder Zander in Rieslingsauce.

Die hausgemachten Desserts sind ebenso exklusiv

Weidelamm mit Kräuterkruste an feinen Bohnen und Pommes gratin

Spargel Carpaccio mit Jakobsmuscheln

Was für ein herrliches Gemüse. Warum immer gekocht? Bernhard Mössinger serviert den Spargel roh und er schmeckt noch intensiver und vor allem knackig frisch. Dabei kommt es auf die Marinade an, das Braten der Jakobsmuschel geht nebenbei. Mössingers 20 Minuten hält tatsächlich auch jeder Hobby-Koch ein. Ein herrliches Gericht an warmen Tagen zwischendurch.

Einkaufsliste für 4 Personen

8 weiße Stangenspargel
8 Jakobsmuscheln
Sellerie- Karotten- und Lauch-Brunoise
Chilifäden
4 Kirschtomaten
Marinade
2 Schalotten in kleine Würfel geschnitten

Ruck-Zuck serviert – Zubereitungszeit 20 Minuten

Spargel schälen, mit dem Spargelschäler dünne Streifen herunter schneiden, alle Zutaten für die Marinade mischen, mit dem Handmixer verquirlen und absieben, Jakobsmuscheln beidseitig anbraten.

Teller mit Marinade bestreichen, ca. 10 Spargelscheiben nebeneinander legen, wiederum mit Marinade bestreichen. Pro Teller 2 Jakobsmuscheln in die Mitte legen, mit Brunoise, Kirschtomaten und Chilifäden garnieren.

ZUBEREITUNGSZEIT IN MINUTEN 20

Grieshaber's Rebstock
Gastgeber Christine und Rudi Grieshaber
Küchenchef Rudi Grieshaber
Hauptstraße 183
D-77694 Kehl am Rhein
Tel. +49 (0) 7851 - 91040
www.rebstock-kehl.de

Küchenöffnungszeiten
ab 17 Uhr
Ruhetag Sonntag und Montag

Haus, Hof und Garten
Endlich einmal ein etwas anderes Hotel. Von außen kann man den Rebstock an der Hauptstraße zunächst leicht übersehen, doch wer eintritt und das andere sucht, ist hier schnell zu Hause. Philosophierend begrüßt Hermann Hesse, kunstvoll und mit Kunstwerken sind die Räume gestaltet.
Der Innenhof ist eine erbauliche Oase, hier zeigt das „Badische Wirtshaus" seine mediterrane Seite. 80 Plätze in mit Kunstwerken gestaltetem Garten

Auszeichnungen
Michelin 1 Bib Gourmand / 2 Bestecke

Blumentöpfe schaffen Freude

Rudi Grieshaber macht sich in seiner Küche viel Arbeit, der Mann ist ein Perfektionist, er arbeitet still und konzentriert. Viel Aufhebens will Grieshaber darüber nicht machen, doch der Gast sieht und schmeckt den hohen Standard. „Dazu gibt es nicht viel zu sagen", winkt der Küchenchef ab, „ich bin kein Entertainer." Doch er schafft mit seinen Gerichten viel Spaß und schmackhafte Freude für seine Gäste. Wo sonst bekommt man einen Blumentopf serviert?

Die Grieshabers führen ein ganz besonderes Hotel. Boutique-Hotel nennen sie ihre Herberge. Sie dürften ihr Gasthaus auch Kunst-Oase nennen. Und konsequent darf man die Küche auch als eine Kunstwerkstätte bezeichnen, wenn sich auch der Küchenchef lieber unter den Köche-Handwerkern einreiht. Das stimmt sicherlich auch, sofern man nur über die Qualität seiner Gerichte urteilt. Mit „Badische Frischeküche" überschreibt Grieshaber seine Speisekarte und verwendet ausschließlich erlesene Lebensmittel, beste Zutaten und eine Fülle an perfekt abgestimmten Aromen. Doch manchmal zaubert der Mann daraus auch wahre kulinarische Kunstwerke, wie zum Beispiel seine „Gartenernte".
Ein Künstler muss quer und gegen den Strich denken können. Rudi Grieshaber macht dies in seiner Küche auch. Rudi Grieshaber und seine Frau Christine sind Hobby-Gärtner, wie man an dem gepflegten Innenhof des Rebstocks leicht erkennen kann. Auch Grieshaber hat in seiner Küche den grünen Innenhof stets im Auge. Vielleicht kam er deshalb auf die verwegene Idee und kreierte seine „Gartenernte mal anders", nämlich in einem Blumentopf. Dabei verwendet er alle Gemüsesorten, die saisonal in der Ortenau geerntet werden und serviert sie in einem Topf, bzw. tatsächlich Blumentopf. „Dass das schmeckt ist klar", sagt er, wir verwenden dafür das beste Gemüse, nur frisch geerntet. Und dann legt er los: In jedem Blumentopf ist braune Erde. „Wir geben in den sauber ausgespülten Terrakotta-Topf geriebenen, dunklen Pumpernickel", schmunzelt Grieshaber. „Tomaten verfeinern wir zu einer herzhaften Tomatenmousse, dazu geben wir Ziegenfrischkäse." Der Clou ist die Garnitur. Aus der Erde – bzw. dem Pumpernickel – wächst ein Radieschen, Rucola-Salatblätter, Chicorée oder ein Kopfsalatherz. Das Gemüsearrangement verfeinert Grieshaber mit angebratenen Wachtelbrüstchen am Spieß, Kirschtomaten, oder Artischocken-Herzen…

Fantasie ist im Rebstock Ehrensache, Hannes Greibig, Christopher Baumstark, Saskia Willems und Anna Fuchs gestalten mit. Der Spaß der Küche schenkt den Gästen Genuss und Freude. „Wir wollen auch überraschen", sagt Rudi Grieshaber und servierte schon „Vitello verdreht" (gebratene Thunfischscheiben mit Kalbfleisch-Mayonnaise), Sauerbraten vom Kaninchen (Kaninchenkeule in Marinade eingelegt) oder Morchel Cappuccino (Reduzierter Morchelsud in der Tasse mit weißem Kräuterschaum).

Übrigens: Der servierte Blumentopf darf gegossen werden mit einer Salat-Vinaigrette.

Italienisch an der französischen Grenze

Ein Hauch italienische Küche weht durch das „Badische Gasthaus" an der französischen Grenze. Christine und Rudi Grieshaber waren lange Zeit im Tessin, das verrät der Patron schon mit seinen Vorspeisen. Unter „Italienische Freuden" serviert er meist einen saisonalen Genussstart, oder hauchdünner Parma Schinken mit gerösteten Olivenöl Crustinis oder weißer Stangenspargel mit Parmesan überbacken. Doch dann verneigt sich der Patron auch vor seinen französischen Gästen und serviert ein Pot-au-feu von gebratenen Jakobsmuscheln, Kaiserschoten & Hummer beurre blanc oder ganz klassisch Tatar vom Rinderfilet mit Ei, Schalotten, Cornichons, Kapern, Sardellen, Pommes frites & kleinem Rucolasalat.
Die Karte wechselt beständig im Rhythmus der Erntefolgen. Lammkarre und Lammhaxen sind die Klassiker, wie auch Seeteufel oder das Wiener Kalbsschnitzelchen. Und eines bleibt bestehen: Die Gerichte sind immer perfekt angerichtet, meist mit überraschenden Zutaten verfeinert, und bieten, wie die Karte verspricht: Wahre Gaumenfreude!

Gartenernte mal anders

Mit Gugelhupf und Riesling auf dem Fahrrad

Auf Retrofahrrädern und einem Picknickkorb schicken die Grieshabers ihre Gäste Richtung Petit France

Gut gelaunt, mit neuen Eindrücken und einer Vorfreude auf das Viergang-Gaumenfreudenmenü kommen die Gäste zurück. Am Morgen sind sie in Kehl gestartet, die Familie Grieshaber hat sie ausgerüstet mit neuen Retrofahrrädern und einem elsässischen Picknickkorb. Das Ziel der meisten Gäste ist Straßburg. Über die berühmte Fahrradbrücke Passarelle können die Freizeitsportler ohne Autoverkehr in die Elsass Metropole radeln.

So ein Tag verspricht nur Freude: Es beginnt mit dem Frühstück im mediterranen Garten des „Badischen WIRTSHAUS" Rebstock in Kehl. Der Abschied fällt kurzzeitig schwer, doch die Gewissheit, am Abend in dem Kastanien-Innenhof ein Viergang-Gaumenfreudenmenü einnehmen zu dürfen, schafft Vorfreude. Beglückt starten die Gäste mit den neuen Retrofahrrädern und ausgerüstet mit einem Picknickkorb mit elsässischem Gugelhupf, gekühltem Riesling und Baguette…

Die futuristische Passarelle-Brücke verbindet seit der Landesgartenschau Kehl mit Straßburg. Der Weg führt durch den Hafen Richtung Petit France. Die Radler können sich leicht durch die altehrwürdige Metropole bewegen, problemlos zum Musée d´Art Moderne et Contemporain radeln oder zum Europäischen Parlament und Richtung Orangerie.

Böse Zungen spotten: das Beste an Kehl ist Straßburg. Feine Zungen dagegen wissen: Das Beste an Straßburg ist Kehl, bzw. Grieshabers Rebstock in Kehl. Tatsächlich hat diese Weisheit vor kurzem im französischen Fernsehen ein Passant wiedergegeben. Und auch manch ein Europa-Abgeordnete denkt so. Einige von ihnen freuen sich nur deshalb auf die Sitzungstage in Straßburg, denn dann kehren sie bei der Familie Grieshaber ein.

Für Christine und Rudi Grieshaber ist die Staatsgrenze kaum existent. Früher, da zog es die Feinschmecker über die Grenze in die Gaststuben des Elsass, kaum war Frankreich in Sicht. Heute dagegen kehren genauso viele Franzosen bei den Ortenau-Köchen ein. – Und wer am Morgen mit dem Rad in Kehl gestartet ist, kam am Abend noch immer wieder zu dem Viergang-Gaumenfreudenmenü in den Rebstock zurück.

Ein Zuhause für den feinen Gaumen

Mitten im wohnlichen Ortskern Bohlsbach bauten Brigitte und Bruno Fies ihr Feinschmecker-Restaurant

Einst war es nur eine Dorfwirtschaft. Immerhin mit Kegelbahn. Die „Martinsklause" in Bohlsbach hat heute noch ihre Stammgäste. Die Eltern von Bruno Fies haben sie bewirtschaftet. Vielleicht kam er deshalb auf die Idee Koch zu werden. Zurück von seiner Lehrzeit und Wanderjahren kam er mit seiner Ehefrau Brigitte. Beide hatten in den sogenannten besseren Häusern gearbeitet. Sie als Hotelfachfrau, er als Koch. Trotzdem servieren sie heute in der „Martinsklause" Wurst- oder Ochsenmaulsalat, aber ein Stockwerk darüber, da bieten sie ihre Kür. Ihr Restaurant „Ferdinand" zählt längst zu den Geheimtipps der Ortenau. Feinschmecker erzählen sich die Speisekarte. Immer mehr Gourmets pilgern ins Restaurant „Ferdinand".

Bohlsbach ist ein kleiner Vorort von Offenburg, knapp 2.000 Einwohner. Bruno Fies wurde hier groß. Seine Eltern betrieben die Dorfwirtschaft „Martinsklause". 1989 hat er mit seiner Frau die Wirtschaft übernommen und dazu das Gourmet-Restaurant „Ferdinand" angebaut. „Ich war schon immer ein Schleckermaul", sagt er über sich selbst, „ich wollte schon immer nur das essen, was wirklich gut schmeckt." Kein Wunder, dass Kochen seine Leidenschaft wurde. Glücklicherweise traf er schon während seiner Lehrzeit im Waldhotel „Grüner Baum" seine heutige Frau Brigitte, die ebenfalls zu den Feinschmeckern zählt. Beide zog es, bevor sie nach Bohlsbach kamen, noch in das „Schloss Neuweier" bei Baden-Baden.

Bruno Fies machte in Baden-Baden seinen Küchenmeister und setzte dann in Bohlsbach zusammen mit Ehefrau Brigitte seine eigenen Ideen um. Seit fast 23 Jahren kocht er hier nach seinem Gusto, möglichst regional. „Nicht weil es heute modern ist, sondern weil ich auf eine absolute Frischeküche schwöre", sagt er, „gut kochen kann man nur mit frischen Lebensmitteln." Dabei will Fies so einfach wie möglich, unverfälscht und authentisch seine Produkte lassen. „Bitte nicht zu viel Schi-Schi oder fremde Aromen auf einem Teller", sagt er, „das überfordert die Augen und den Gaumen."

Bruno Fies steht für eine bodenständige, klassische und naturbelassene Küche, wobei er es versteht, jedes Gericht mit heimischen Kräutern und Blumenaromen zu verfeinern. Wer bei der Familie Fies einkehrt, ist über das Angebot zunächst überrascht: Cappuccino von wildem Sauerampfer; Kalbsrücken in Kräuteraromen gebraten auf cremigem Gemüserisotto oder „Piccataspieß" von der Landhuhnbrust auf Tomatenragout an gewickelten Maccaroni. Fies ist sich sicher: „Wer zum ersten Mal kommt, ist überrascht, kommt aber meist wieder...".

Die drei Säulen vom Sonnenhof

Florian Kabis ist der Kapitän – Christophe Chipaux die Weinnase – Sven Kürschner steht in der Küche

Jeder der Drei steht für seine eigene Kunst. Wichtig ist ihnen gemeinsam der Genuss und das Glück ihrer Gäste. Florian Kabis lernen die Gäste meist zuerst kennen, denn er sorgt für den formvollendeten Empfang und verwöhnt die Feinschmecker den Abend über mit seinem charmanten Service. Christophe Chipaux berät auf Wunsch. Über 1.000 verschiedene Weine lagern im „Sonnenhof". Wer will sich da ohne seine Hilfe entscheiden? Sven Kürschner dagegen lässt zunächst seine Speisekarte sprechen. Er bietet täglich, neben einer umfassenden à la carte-Karte, ein attraktives 3-Gang-Menü am Mittag und ein ansehnliches 7-Gang-Menü an den Abenden. Aber im Vorfeld sprechen die drei Genussspezialisten sich täglich ab.

Sie sind ein Team und das ist gut so, denn der Gast genießt ihren individuellen Service gemeinsam. Ein rundum schmackhafter Abend geht für die Gourmets nur in Erfüllung, wenn die Drei und deren Team miteinander harmonieren. „Es ist wie in einer Sportmannschaft", zieht Geschäftsführer Florian Kabis den Vergleich, „man muss um zu gewinnen miteinander spielen und vor allem kommunizieren, zum Wohle der Gäste."

„Wir sprechen bereits am Morgen den Tagesablauf durch", erzählt Christophe Chipaux von seinem Arbeitstag. Er ist tagsüber, wenn er nicht gerade im Service ist, meist im Weinkeller anzutreffen. Er muss wissen, was Sven Kürschner im Restaurant auf die Speisekarte setzt, damit er die passenden Weine vorbereiten kann. „Der Wein muss den Geschmack der Gerichte auf dem Teller fortführen", sagt der gelernte Sommelier Christophe Chipaux, „er darf nicht widersprechen und zerstören. Im Gegenteil, es muss im Mund ein harmonisches Zusammenspiel der Säuren, Süße und Schärfen stattfinden."

Christophe Chipaux kommt aus La Rochelle. Natürlich kennt er die großen Weingüter des Bordeaux. Sein Vater war ein angesehner Koch der Region. Auch Christophe Chipaux erlernte zunächst das Handwerk der weißen Zunft. „Ich bin auch Maître d´hotel und Barkeeper", sagt er mit seinem charmanten französischen Akzent, „vor allem aber Sommelier aus Leidenschaft. Wein ist meine Passion!" Kochen, das überlässt er im „Sonnenhof" Sven Kürschner, mit ihm bespricht er jedes Gericht. „Ich muss wissen, welche Gewürze Herr Kürschner verwendet und wie die Reihenfolge der Menüs aufgebaut ist."

„Er redet mir auch mal rein", sagt Kürschner schmunzelnd, „eine Vorspeise mit Schokolade geht bei ihm gar nicht. Zu Schokolade gehört Rotwein, doch damit will kein Sommelier sein verführerisches Geschmacksspiel eröffnen."

8.000 Flaschen im Keller

Der Weinkeller im „Sonnenhof" zählt sicherlich zu den bestbestückten. Der Patron des Hauses, Günter Bimmerle, ist unter anderem Hauptaktionär der größten französischen Weingruppe. Edelste internationale Weine, vor allem aber Bestes aus dem Bordeaux, kann Chipaux servieren. „Wir haben aber auch feine Weine aus der Region", widerspricht der französische Sommelier der Annahme, er würde seine Bordeauxweine favorisieren, „ich arbeite auch mit entsprechenden Weingütern aus Italien oder Spanien." Über 8.000 Flaschen lagern im Keller. Die meisten aus Europa, aber auch Israel, Marokko und Übersee sind vertreten.

2008 haben Patron Günter Bimmerle und sein Geschäftsführer Florian Kabis, welcher 2007 aus dem legendären Colombi aus Freiburg gekommen war, den „Sonnenhof" eröffnet. Christophe Chipaux kam als Erster mit ins Boot und entwickelt seither den Weinkeller. Seit Januar 2011 steht nun Sven Kürschner in Lautenbach in der Küche. Die Drei sind der Garant des Erfolgs des Gourmet-Restaurants. Gemeinsam haben sie große Ziele welche es zu erreichen gilt.

Die größte Brinkmeier Küchen-Ausstellung Deutschlands

... an einem Standort.

www.denkanross.de

Wir machen Küchen-Luxus bezahlbar!

Die größte Granitausstellung Süddeutschlands
mit 4 cm vollmassiven Platten!

- 4 cm massive Granit-Arbeitsplatten
- 25 Granitsorten zur Auswahl
- Aufmaß kostenlos
- Granit ab Werk zu Direktpreisen

+ GRATIS Bodenfliesen

Beim Kauf einer Granit-Arbeitsplatte erhalten Sie für den Küchenbereich die passenden Bodenfliesen der Sorten Paradiso und Niagara gratis dazu!

Küchen Hugelmann

Nr. 1 GRANIT KÜCHEN

www.kuechen-hugelmann.de

Möbel Hugelmann GmbH
Rainer-Haungs-Straße 1 · 77933 Lahr
Telefon: 07821/ 96570
Mail: kuechen@hugelmann.de

Viele weitere Lieblingsplätze, die Freude machen:

www.brinkmeier-kuechen.de

AUSGEZEICHNET

Die Vielfalt des guten Geschmacks

Für ausgewählte Lebensmittel mit natürlicher Qualität ist uns kein Weg zu weit.

Das Ergebnis: Kulinarischer Genuss für besondere Momente.

FRISCHKOST

Frischkost & Delikatessen-Service GmbH
Im Lossenfeld 15 . 77731 Willstätt . www.frischkost.de
Telefon +49(0)7852/9198-0

Service bund ZINK Lebensmittel + Weine

Bei uns sind Sie in guten Händen!

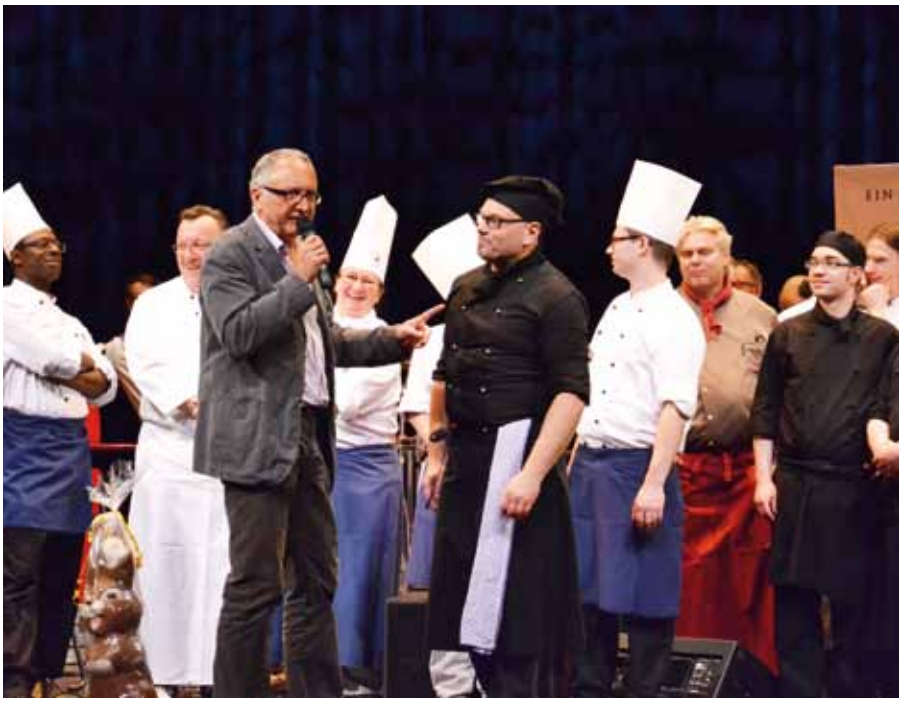
Ganz gleich, ob Sie Gastronom, Hotelier oder Inhaber eines Cateringunternehmens sind, wir bieten Ihnen neben einem umfangreichen Grundsortiment auch eine umfassende Auswahl an Feinkost-, Frische- und Trendprodukten, die durch ein Angebot von über 800 ausgesuchten Weinen aus Deutschland, Frankreich, Italien und Spanien abgerundet wird.

Josef Zink GmbH • Vogesenstr. 2a • 77815 Bühl
email: info@feinkost-zink.de • Fon 072 23/98 62-0
Fax 07223/986212 • internet: **www.feinkost-zink.de**

Nie wieder Fertigsaucen!

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

Das neue Köche-Verzeichnis mit den schmackhaftesten Einkehr-Tipps in Südland



Nichts schmerzt Feinschmecker mehr als Fertigsaucen über Spargel, oder Fertigbratensaucen über einem guten Stück Fleisch. Igitt! Wer in Südland allerdings in solchen Lokalen verkehrt, hat selbst Schuld. Wir – Die Redaktion – haben in diesem Jahr zum zweiten Mal den ultimativen Gourmet-Führer für die Region zwischen Offenburg und Oberstdorf herausgebracht. Ob in der Ortenau, dem Breisgau, Markgräflerland, Süd-Schwarzwald, Hegau, Bodenseegebiet, Oberschwaben, Oberes Allgäu oder gar Kleinwalsertal, wir geben Ihnen die schmackhaftesten Tipps. Holen Sie sich unser neues Köche-Verzeichnis 2012 bei einem unserer Köche.

„Wo kann man denn bei Euch am besten einkehren?", werden wir oft gefragt, „du wohnst doch in der Genussregion Südland. Welchen Koch empfiehlst du mir?" – Und tatsächlich, wir kennen über 120 Köche zwischen Offenburg und Oberstdorf persönlich. Wir haben jeden von ihnen besucht, in ihren Küchen in die Töpfe geschaut und sind von jedem unserer Mitglieder begeistert – andere nehmen wir gar nicht auf!
Unsere Köche kochen von Hand, beherrschen weniger das neuste High-Tech Cooking-Center, oder wissen welche Convenience gerade neu auf dem Markt sind, aber sie alle kochen

...nach dem gleichen Manifest:

- Südland-Köche setzen sich für ihr Handwerk nach den Prinzipien traditioneller Kochkunst und den Richtlinien ihrer Innungsverbände ein.
- Südland-Köche stehen zu ihrer Verantwortung als Küchenchef und zur Ehre ihres Berufs.
- Südland-Köche verpflichten sich mit hochwertigen Lebensmitteln zu arbeiten.
- Südland-Köche achten auf die Glaubwürdigkeit ihrer Lieferanten.
- Südland-Köche fördern regionale Erzeuger und qualitätsbewußte Lebensmittelhandwerker.
- Südland-Köche unterstützen umweltschonende Landwirtschaft, die sich am Prinzip der Nachhaltigkeit orientiert, mit dem Ziel natürliche Lebensgrundlagen, Artenvielfalt und Ressourcen zu schonen und dauerhaft zu erhalten.
- Südland-Köche setzen sich für Erzeugnisse der Genuss-Region „Südland"ein, für qualitativ hochwertige Lebensmittel einschließlich Wein, Bier und Mineralwasser.
- Südland-Köche sind unabhängig von der Nahrungsmittelindustrie.
- Südland-Köche werben nur für Produkte, die im Einklang mit ihren ethischen Grundsätzen stehen.
- Südland-Köche pflegen kollegiale, freundschaftliche Beziehungen und unterstützen sich gegenseitig.

Südland Feinschmecker-Abend

Einmal im Jahr treffen sich die Südland-Köche zu einem gemeinsamen Feinschmeckerabend. Über 700 Gäste genossen im März in Singen ein fulminantes Geschmacksfestival. Ludger Fetz kam zum dritten Mal aus Oberstdorf angereist und servierte Allgäuer Wild-Bratwürste auf geräuchertem Kartoffelsalat; das Slow Food Convivium servierte mit Markus Keller aus Überlingen Kroketten von der Alb Leisa auf Frühlingsgemüse; Günther Kummerländer kam aus Donaueschingen angereist und brachte ein Karotten-Ingwer-Süppchen mit Entenbrust und eingelegte Schweinsbäckle, sein Kollege aus dem Schwarzwald, Rüdiger Bosse, servierte unter anderem den ersten Bärlauch des Jahres mit einem gebratenen Kaninchenfilet; aus dem Markgräflerland kam Claude F. Gysin und briet vor den Augen der Gäste Zanderfilet; den süßen Abschluss schenkte Volker Gmeiner aus Appenweier. Ebenfalls mit von der Partie waren die meisten Mitglieder der Konzil-Köche – ihnen allen ist der wohl schmackhafteste Abend in der Stadthalle in Singen zu verdanken.

Informationen zu weiteren Feinschmeckerabenden, oder wo sie das neue Adressverzeichnis der Südland-Köche bestellen können, finden Sie unter www.suedland.net

C+C großmarkt

EDEKA Südwest ...echt gut!

... aus Leidenschaft gut!

Alles aus einer Hand für:

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

Ihr Frischeanbieter Nr. 1 in der Region! www.union-sb.de Telefon: 07433-3057377

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

Saumer

FEINKOST

GROSSHANDEL FÜR DIE GEHOBENE GASTRONOMIE

FISCH UND GEFLÜGEL

DELIKATESSEN

Jochen Saumer
Großhandel & Einzelhandel
für Fisch- und Geflügel
Rauentalerstr. 12
D-76437 Rastatt

Telefon: +49 (0) 72 22 / 5 10 08
Telefax: +49 (0) 72 22 / 8 63 0
E-Mail: j.saumer@gmx.de
Internet: www.grosshandel-saumer.de

„Unser Weinberg soll leben!“

Michael Weber will ohne Insektizide und Pestizide auszukommen – „Das ist unsere Philosophie, wir weichen auf biologische Möglichkeiten der Schädlingsbekämpfung aus.“

Bild links: Genusshandwerker einer Familie - Stefanie Weber, Küchenmeisterin des Restaurant Weber. Ihr Bruder Michael Weber, der Winzermeister. Mutter Margot, die für Sirup, Marmeladen und schwarze Nüsse sorgt und Vater Werner Weber, Winzermeister.

Das Weingut Weber liegt nicht nur mitten in der Natur, es fördert auch die Natur. Die Familie Weber lebt mit Ihren Reben mitten im Weinberg. „Mit vielen Nützlingen und manchen Schädlingen“, berichtet Winzermeister Michael Weber, „doch das gesunde Gleichgewicht versuchen wir biologisch zu beeinflussen.“ Denn das Weingut Weber hat sich dem ökologischen Weinanbau verschrieben. „Der Umwelt zu liebe“, sagt er, „unser Weinberg soll leben!“

Zwischen den Reben wächst Gras. Manchmal auch Löwenzahn und Brennnesseln. Eine bunte Vielfalt an Kriech- und Kleintieren arbeitet sich durch den Weinberg. Einige Würmer knabbern sich durch den Kompost, den Michael Weber an den Rebenwurzeln verteilt hat. „Wir düngen ökologisch“, sagt Weber und mäht das Gras lieber ab, statt es mit Chemie zu bekämpfen. „Das ist der gesunde Kreislauf der Natur“, erklärt er und setzt, ganz im Gegensatz zu der konventionellen Lehre, auf langsames Wachstum seiner Trauben. „Das schafft Qualität und gerade beim Spätburgunder eine satte Farbe.“ Ökologischer Weinbau ist Handarbeit. Michael Weber ist das ganze Jahr über im Weinberg. „Hier wird der Wein gemacht“, ist seine Überzeugung, „nur gute Trauben sind die Basis für Qualitätsweine.“ Schon im Winter beginnt die Auswahl der Fruchtrute. Nur die stärkste und gesündeste bleibt am Stock. Aus ihr treiben die Knospe und zwei Triebe. Erneut geht Weber durch den Weinberg und bricht den zweiten Trieb. „Bei uns zählt nur die Qualität, dafür muss man auf Menge verzichten.“

Später wird Michael Weber die Triebe durch die Drahtanlage schlängeln und auf einen warmen Sommer hoffen. Er achtet auf den Wuchs der ersten kleinen Beeren. „Wir wollen gar nicht, dass die Trauben zu schnell wachsen“, sagt er, „wir haben hier ein Klima wie im Bordeaux, ideal!“ Baden ist Burgunderland. Grau- und Weißburgunder wachsen hier im Breisgau ausgezeichnet. „Diese Trauben profitieren von den warmen Sommermonaten somit sind unsere Weißweine ausgezeichnet fruchtig und haben eine ausgewogene Mineralität. Die Vielzahl der Preise – siehe Medaillenspiegel – beweist die ausgezeichnete Qualität.
Auch den Sommer über versucht Michael Weber möglichst ohne Insektizide und Pestizide auszukommen. Ein besonderes Aufheben macht er darum nicht. „Das ist unsere Philosophie, wir weichen auf biologische Möglichkeiten der Schädlingsbekämpfung aus. Aber“, sagt er bescheiden, „das ist doch eigentlich selbstverständlich.“

Medaillenspiegel 2010

AWC-Vienna 8 Silber
Munuds Vini 1 Silber, 1 Siegel
Pinot Gris de Monde
1 Gold für Grauer Burgunder SE trocken
Wein-Gourmet
750 beste Weinerzeuger Deutschlands
ausgezeichnet als empfehlens-
wertes Weingut
Eichelmann
ausgezeichnet als sehr guter Erzeuger

Auch im Neubau wenig Hightech

Die Familie Weber hat mit dem Einstieg von Michael den Weinbaubetrieb des Vaters und der Mutter, Werner und Margot Weber, von 16 auf 20 Hektar vergrößert. Zurzeit wird ein neuer Weinkeller gebaut. Die Dimensionen des Gebäudes sind beeindruckend, aber bis zu zwei Drittel verschwindet das Gebäude im Berg. Werner Weber: „Durch diese Bauweise wirkt das ganze Ensemble trotz seiner fast 2500 Quadratmeter Nutzfläche filigran und naturnah. Es passt einfach in die Landschaft.“ Und Juniorchef Michael ergänzt: „Der Keller im Berg sorgt für die optimalen erdklimatischen Bedingungen. Und durch die übers Jahr hinweg konstant günstigen Temperaturenbraucht es weder Heizung noch Kühlung.“ – Und auch sonst wenig Hightech. Denn wie gesagt: Das Weingut Weber hat sich dem ökologischen Weinanbau verschrieben.

Wein- und Sektgut Weber GbR
Im Offental 1
D- 77955 Ettenheim
Telefon +49 (0) 78 22 - 89 48 0
Telefax +49 (0) 78 22 - 89 48 12
www.weingut-weber.de

Wir sind für Sie da
Mittwoch bis Sonntag von 11.30 bis 14 Uhr
und ab 17 Uhr
Montag und Dienstag Ruhetag,
außer an Feiertagen

WEIN- UND SEKTGUT · RESTAURANT
WEBER
D-77955 ETTENHEIM
EDELBRÄNDE · WALNUSSANBAU

Von den Profis lernen

Energiespartipps und Köche, die es vormachen – Lob vom Küchenchef Joachim Busam

Beim E-Werk Mittelbaden staunen Küchenfans, wie einfach es ist, mit Genuss zu kochen und dabei Energiekosten zu senken. Und damit die Tipps nicht nur graue Theorie bleiben, führen Köche der Ortenau ihr Können vor.

Wer kennt das nicht? Die Familie oder Freunde sind versammelt und alle freuen sich darauf, beieinander zu sitzen und sich zu unterhalten. Wer kocht weiß, dass am Ende des Treffens meist außer Arbeit kaum Zeit für Gespräche war. Chefkoch Joachim Busam, vom Gasthaus Sonne aus Zell-Weierbach, führt in der Küche des E-Werks Mittelbaden vor, wie der Gastgeber Menügänge schon im Voraus zubereiten und so mehr Zeit mit seinen Gästen verbringen kann. In einem Interview lobt Küchenchef Joachim Busam: „Ich bin für die Kunst der einfachen Küche und beschäftige mich mit der Schonung unserer Ressourcen. Die Kochevents des E-Werks Mittelbaden sind eine ideale Plattform, den Genuss beim Kochen neu zu entdecken. Es ist mir ein Anliegen, lokale Erzeugnisse zu verwenden und nach klassischen Rezepten mit modernen Akzenten zuzubereiten."

Die Profiköche werden bei Kochveranstaltungen von den Energieberaterinnen des E-Werks Mittelbaden unterstützt. Sie erklären, wie mit modernen Küchengeräten leicht Energie gespart werden kann. Während zum Beispiel ein Kürbis-Kartoffelgratin gart, sehen die Teilnehmer live auf der digitalen Anzeigentafel den Stromverbrauch und den kompletten Energiebedarf für die Zubereitung der verschiedenen Gerichte. Energie wird so sichtbar und der passende Spartrick sorgt für den Aha-Effekt bei den Zuschauern.

Die professionell ausgestattete Küche des E-Werks Mittelbaden befindet sich im Hauptsitz in der Lotzbeckstraße in Lahr. Aktuelle Marken-Haushaltsgeräte wie Dampfgarer, Backöfen, Kochfelder, Geschirrspüler, Kühl- und Gefriergeräte sowie Geräte zur Wäschepflege stehen zum Testen bereit. Die Veranstaltungen orientieren sich an den neuesten Kochtrends. Wer von den Profiköchen lernen oder sein Schulkind am Ferienkochkurs anmelden möchte, findet die Termine und Kochthemen unter www.e-werk-mittelbaden.de/veranstaltungen

Das E-Werk Mittelbaden hat die wirksamsten Tipps und Tricks zusammengestellt, die das Energiesparen beim Kochen und Backen noch einfacher machen.

>> Passgenaue Töpfe sparen Energie. Immer den passenden Kochtopf zur Größe des Kochfeldes verwenden. Ist der Topf deutlich größer, dauert das Ankochen länger.

>> Deckel drauf: Geschlossene Töpfe sparen bis zum Dreifachen der Energie gegenüber offenen.

>> Nachwärme nutzen: fünf Minuten vor Ende der Garzeit das Kochfeld abschalten.

>> Weniger Wasser ist mehr: Eine geringe Wassermenge verkürzt die Garzeit und spart damit Energie und Kosten.

>> Der Schnellkochtopf ist der Energiesparmeister bei langem Garen. Je nach Größe und Art des Gerichts sinkt der Energieverbrauch um bis zu 30 Prozent und Sie benötig 50 Prozent weniger Zeit.

>> Verzichten Sie auf das Vorheizen des Backofens. Ausnahmen sind empfindliche Teigarten wie Biskuit- und Brandteig. Der Energieverbrauch lässt sich dadurch um bis zu 20 Prozent senken.

>> Die Backofentür so wenig wie möglich öffnen! Jedes Öffnen bedeutet bis zu 20 Prozent Energieverlust.

>> Mit dem Umluftbackofen können Sie auf drei Ebenen gleichzeitig backen. Das spart Zeit und Energie.

>> Das Backen mit Umluft ist energieeffizienter als mit Ober- und Unterhitze. Durch die gleichmäßige Wärmeverteilung im Ofeninneren kann die Backtemperatur um 20 bis 30°C reduziert werden.

>> Beim Backen über 45 Minuten bereits zehn Minuten früher den Backofen abschalten und Restwärme nutzen.

Unsere Extra-Tipps

>> Brötchen auf dem Toaster aufbacken, nicht im Backofen.

>> Kaffee- oder Teewasser mit dem Wasserkocher erhitzen.

>> Garen unter Dampf ist vitaminschonend und energiesparend zugleich. Weitere Vorteile: Das Aroma der Zutaten geht nicht verloren und die Speisen trocknen nicht aus.

E-Werk Mittelbaden
Daheim gut versorgt

Elektrizitätswerk Mittelbaden AG & Co. KG
Lotzbeckstraße 45
77933 Lahr
Telefon 07821 280-0

Wie ein schmackhafter bunter Blumenstrauß

Das Weingut ist im Gault Millau 2012 mit 2 Trauben wie folgt beschrieben:

„Nomen est omen – auf das, was Elfriede und Hans-Peter Trautwein seit Jahren in Ihrem Demeter Betrieb erzeugen ist stets Verlass!
Hier gesteht man den hochwertigen Weinen gerne eine längere Reifephase zu, was sowohl den sehr auf Balance und Harmonie ausgerichteten Weißweinen, wie auch selbstredend den bestens strukturierten roten Gewächsen sehr gut tut. Bereits das junge Sortiment weiß mit einem zartwürzigen Muskateller zu überzeugen. Richtig zur Sache geht es aber dann bei den Editionsweinen, eine überwältigende Auswahl an differenziert herausgearbeiteten Geschmackserlebnissen, allesamt eine zweite Traube wert!„

Achten Sie auf diese Zeichen

Genießerland
BADEN WÜRTTEMBERG

SÜDLAND · WIR SIND GENUSS

Man kann das bunte Arrangement zuvor, oder auch danach verzehren. Francesco Russotto, der italienische Küchenchef des Löwen in Hausach, wird nicht müde für die Vielfalt des Gemüses zu werben. „Schnitzel und Pommes, das ist doch auf Dauer langweilig", sagt er, und bietet seinen Gästen immer verschiedene Gemüsesorten an. Manchmal stellt er einen ganzen Strauß Gemüse auf den Tisch, serviert, wie ein bunter Blumenstrauß. „Pinzimonio!", sagt er, und stellt dazu ein kleines Schälchen Olivenöl mit Dijonsenf, Honig und Gewürzen dazu.

Pinzimonio stehen in guten Ristorantes in Italien oft vor dem Menü auf dem Tisch. Es ist ein Strauß rohes Gemüse. Man taucht es in ein Dressing und beißt einfach ab. Dieser Brauch erfordert frisches, zartes Gemüse und ausgezeichnetes Olivenöl und ist vielleicht gerade deshalb typisch für die Toskana, wo man jede Gemüsesorte in Pinzimonio eingetaucht isst: von den Artischocken bis hin zu den Karotten, vom Fenchel bis hin zum Sellerie, von Radieschen jeder Art bis hin zum Porree, zu den Zwiebelchen usw. usw.

Der Brauch des Pinzimonio ist sehr alt und war sicher bereits auf den großen Banketten der Renaissance verbreitet, als die Tabletts der einzelnen Gänge wahre Triumphe waren und in tausenderlei Weise geschmückt wurden. Schon bald fand das Gemüse eine eigenständige Speisefunktion: es wurde zum Abschluss des Mahls verzehrt, eingetaucht in die Saucen des Fleischs, das es geschmückt hatte. Diese Saucen werden heute als frisches Dressing zusammengestellt.

Francesco Russotto bietet das Pinzimonio gerne seinen Gästen an. „Es belebt", sagt er, „und ist schmackhafter, als sich den Bauch vor dem Essen mit Brot zu füllen."

Die Redaktion

Erich Schütz
Chefredakteur ViSdP

Produktionsleitung
Njoschi Weber

Ansprechpartner in Sachen Anzeigenmarketing
Martina Schütz · Uwe Gericke

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

Eines der ältesten Gasthäuser Deutschlands

Als „Hotel du Soleil" von der Familie Schimpf 1858 übernommen – heute Hotel, Traditions-Gasthaus und fast schon ein Museum

Es ist ein Glück für die Stadt Offenburg. Fast jeder Tourist bleibt davor stehen und bestaunt die Fassaden. Da stehen das historische Rathaus neben dem ehemaligen Königshof und dazwischen das Hotel und Restaurant „Sonne". Das „Wirtshaus Sonne" ist eines der ältesten Gasthäuser in Deutschland. Nachweislich wurde es im 14. Jahrhundert erbaut, 1376 im Straßburger Stadtarchiv erstmals als „Sonne" erwähnt. Das Glück für Feinschmecker ist, dass noch heute in diesem Haus gekocht wird nach allen Regeln der Kochkunst, wie sie sich als badische Küche über all die Jahre unter österreichischem und französischem Einfluss entwickelt hat.

Heute kommt der Gast zunächst in den urgemütlichen, holzgetäfelten Gastraum mit kunstvollen Butzenscheiben. Hier wurde manches Viertele gesürpfelt; schließlich war die „Sonne" bis 1945 ein typisches Weinlokal. Seinen Ursprung hat das Gasthaus im 14. Jahrhundert und ist somit das älteste Hotel der Stadt. Nach dem verheerenden Brand von 1689, als Truppen Ludwigs XIV. die Stadt zerstörten, wurde das Gebäude wieder aufgebaut. Das heutige Gesicht stammt aus dem Jahr 1830. Damals reichte die Front des Hotels nicht bis zum Rathaus. Doch die Familie Schimpf erwarb 1858 das Hotel und schon bald auch das Nachbarhaus hinzu, seither verbindet die stattliche Fassade die beiden Gebäude.

Gabriele und Horst Schimpf-Schöppner stehen zu ihrem geschichtsträchtigen Erbe. Die beiden sind ein Hoteliers-Paar wie in einem Märchen. Sie stehen zu der Geschichte der „Sonne" und zu der Tradition, die sie zweitgemäß im neuen Jahrhundert fortführen.

Nostalgie für Gäste

Noch im 19. Jahrhundert war eine Gastwirtschaft ohne Landwirtschaft unvorstellbar. Selbst in den Städten hielten die Gastwirte ihre eigenen Tiere zur Versorgung der Küche. Doch nach dem 1. Weltkrieg änderte sich der Anspruch der Gäste und eine Landwirtschaft in der Stadtmitte wurde untragbar. Die Schimpfs sorgten für das neue städtische Flair. Speicher wurden zu Gästezimmern ausgebaut, andere als Trockenraum genutzt, alte Ställe abgerissen und zu Garagen ausgebaut. Emma, die Ehefrau von Karl Schimpf, erkannte den neuen Zeitgeist und brachte in den 20er Jahren Wohnlichkeit in die Gaststuben: weiße Vorhänge, Tischtücher, neues Silber, Kristallgläser und Blumenschmuck. Das „Hotel Sonne" wurde zum ersten Hotel der Stadt.
1934 wurde die Stube und der angrenzende Saal in der noch heute sichtbaren Gediegenheit und Eigenart der historischen Ausstattung geschaffen. Damit wurde man den wachsenden Ansprüchen der neuen Gäste gerecht. Heute sind im historischen Gebäude die Gästezimmer aufwendig renoviert. Einzelne Zimmer wurden geopfert und geräumige Badezimmer entstanden. Trotz aller Änderungen blieb aber der Charakter des Hauses und der Zimmer erhalten. Manche Zimmer wirken unberührt, wie aus der Zeit der goldenen 20er. Als historische Zimmer werden sie behutsam renoviert an nostalgieverliebte Gäste vermietet. Das Hotel hat nach wie vor seinen familiären Charakter behalten, den viele Gäste schätzen.

Promis vereint in der Geschichte der Sonne

Horst Schimanski alias Götz George, Emma Schwarzer, Golo Mann oder Liselotte Pulver – sie alle genossen schon die Küche und Atmosphäre der „Sonne" in Offenburg. Die Liste könnte man unendlich lang fortsetzen. Wer Rang und Namen hatte und in Offenburg Station machte, kehrte ein im ersten Hotel am Platz. „Selbst Napoleon, das ist wissenschaftlich bewiesen!", belegt Horst Schimpf-Schöppner stolz. Auch zu dem schrecklichen Diktator Adolf Hitler als Gast steht die Chronik des Hauses. Das Buch „Geschichte des Hotels Sonne" ist somit ein wahres Geschichtsbuch der Stadt Offenburg geworden. Es lohnt sich darin zu blättern. Am besten bei einem guten Viertel Wein in dem urgemütlichen, holzgetäfelten Gastraum mit den kunstvollen Butzenscheiben.

Ein Stück Italien Mitten in der Ortenau

Im Keller des „Donna Selvatica“ schlummern feinste Weine – für Gesellschaften öffnet Pasquale Viglioglia seine „Enoteca“

Es ist eine Freude und es schmeckt. Wem der Sizilianer zu schwer ist, weicht auf einen Piemontesen aus, wem der Piemonteser zu leicht ist, sucht sich einen Tropfen aus Umbrien. Über 100 verschiedene Rotweine und 50 verschiedene Weißweine hat Pasquale Viglioglia in seinem Weinkeller eingelagert. „Mein Hobby“, lacht er, und wird den Keller ab Herbst als „Enoteca“ auch für seine Gäste öffnen.

„Enoteca“ ist in Italien ein gehobener Weinhandel, Feinkostgeschäft und Gastronomiebetrieb - eine Art Probierstube, in der Weine zusammen mit Feinkost Spezialitäten verköstigt und anschließend bei Interesse zum Mitnehmen gekauft oder bestellt werden können. So etwas schwebte Pasquale Viglioglia schon immer vor. Jetzt hat er den Keller seines Restaurants „Donna Selvatica“ umgebaut. Geschlossene Gesellschaften bewirtet er schon heute in den Räumen, ab Herbst will er seine neue „Enoteca“ allen Gästen öffnen.

„Da können die Gäste dann erst einmal probieren, bevor sie kaufen.“ Und auch italienische Spezialitäten aus seiner Küche wird er servieren.

Mauro Juliano teilt mit Pasquale die Leidenschaft für italienische Weine. Doch er wird weiterhin im Service des „Donna Selvatica“ einen Stock darüber die Gäste bedienen. Doch schon heute sitzen die beiden gerne in ihrem Weinkeller und philosophieren über ihre Tropfen. Es ist ein Glück für das alte Dorfgasthaus, dass Pasquale die Wirtschaft übernahm. Er hat es vor dem Leerstand bewahrt, behutsam umgestaltet und bringt jetzt sogar Leben in den Keller. Über 200 verschiedene Weinsorten lagern hier. Alles Italiener! Von Südtirol, dem Piemont, Toskana bis Sizilien. Jedes Weingut, das mit Spitzenprodukten Aufmerksamkeit erregt, besucht Pasquale Viglioglia. Er ist ein wahrer Weinfreund. „Schon immer“, sagt er und schlürft den dunklen Barolo genussvoll. Dank dem Wein hat er viele Freunde gefunden, sein treuerster war Romano Levi. Der Mann war noch zu Lebzeiten eine Legende.

Er war zwar kein Winzer, aber der Grappa-König Italiens. Seine Produkte gibt es nicht so einfach zu kaufen, nur wer eine Flasche bei ihm im Piemont direkt abholte, bekam eine.

Die Gäste Pasquales können ab September außer dem Wein auch die edlen Grappa-Tropfen in der neuen Enoteca, in Zell-Weierbach, genießen.

Badens schönste Krone

Kronen

Natürlich Premium. Natürlich KRONEN.

Kronen-Brauhaus Offenburg

www.kronen-brauhaus.de

OTH

Ihr Erfolg - unser Ziel

Unsere Beratungsleistungen stehen für eine langfristige Erfolgssicherung des Mandanten. Sachkompetenz, Effizienz, Flexibilität sowie die professionelle Zusammenarbeit interner und externer Spezialisten sichern den Mandanten eine optimale Betreuung, auch bei internationalen Aktivitäten.

Leistungen:

- Betriebswirtschaftliche Beratung
- Steuerberatung
- Unternehmensberatung
- Existenzgründungs-beratung
- Nachfolgeplanung

Ihre Steuerberater:

Hermann Ruf
Wolf Strosack
Andreas Gallus
Clemens Meder
Karin Fey
Gerhard Sutter
Walter Schwenk
Christoph Dick
Martina Fritsch
Melanie Nock

www.oth.de
steuerberater@oth.de

OTH Ortenauer Treuhand GmbH
Kurt Lutz und Partner
Steuerberatungsgesellschaft
77694 Kehl-Marlen

OTH Ortenauer Treuhand
Engel und Schwenk GmbH
Steuerberatungsgesellschaft
77855 Achern

OTH Ortenauer Treuhand
Offenburg GmbH
Steuerberatungsgesellschaft
77654 Offenburg

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
www.zanger-gmbh.eu

DIWA

DIE IDEALE WEIN ATMOSPHÄRE

Der Klima-Profi mit perfekten Produkten für den Gastro-Profi!

- Weinklimaschränke mit verschiedenen Temperaturbereichen, ab 40 cm-Tiefe, auch mit Schiebetüren, viele Dekorfarben, Metall oder Holz
- Präsentationsbuffets für die Hotellerie/Gastronomie/Pâtisserien/Cafés und den Bankett-Bereich.

Ausstellung: 77654 Offenburg – Moltkestraße 30-32
Tel. 0781 97067732 – Fax 0781 97067727
info@diwa-klima.de – www.diwa-klima.de

Wo ein Handschlag noch zählt

Der Fleischgroßhändler Färber schafft Vertrauen zwischen Landwirten und Verbrauchern

Die Metzger der Firma Färber sind Genusshandwerker. Bei dem Fleischgroßhändler Färber zählt nicht die Bilanz der Betriebswirte, sondern die Qualität des Fleischs. Statt eines großen, betriebswirtschaftlich vernünftigen Schlachthofs, achtet die Unternehmensleitung lieber auf den Geschmack. „Leitmotiv unseres Unternehmens ist der Regio-Gedanke", sagt Manfred Kempter, Geschäftsführer des Fleischgroßhändlers, „wir kennen die Landwirte in der Nachbarschaft und sorgen für kurze Wege!"

Ein bisschen arbeitet der Fleischgroßhändler Färber noch wie in der vermeintlich guten alten Zeit. Zwar ist Färber längst bundesweit unterwegs, doch der Großhändler bleibt regional organisiert. „Man muss die Bauern kennen, wissen wie das Vieh der Region gezüchtet wird und dann für kurze Schlachtwege sorgen", sagt Manfred Kempter, der Geschäftsführer des Fleischgroßhändlers. Sicher ist, dass nur eine für die Tiere stressfreie Schlachtung für eine hohe Fleischqualität sorgt. Deshalb leistet sich der Fleischgroßhändler heute noch immer in jeder Region einen eigenen Schlachthof. Insgesamt mit 25 Standorten im süddeutschen Raum vertreten. „Wir verstehen uns als Mittler zwischen dem landwirtschaftlichen Erzeuger und den Fleischerfachgeschäften in der Region", sagt Kempter und betreibt in Offenburg, Freiburg, Lörrach oder Villingen jeweils dezentral einen eigenständigen Schlachthof.

Stressfreie und tierschutzgerechte Schlachtung

Die Produktpalette bietet schlachtfrisches Fleisch vom Schwein, Rind, Kalb, Lamm und Handelswaren: Geflügel, Wild, Fisch und Käse. Seit 2010 wurde dieses umfangreiche Sortiment um frisches Wild aus heimischer Jagd erweitert. „Wir sind ein leistungsfähiger, flexibler Lieferant. Unser internes Qualitätsmanagement verlangt eine kontinuierliche Einhaltung verschiedener Prüfstufen, die deutlich über die nationalen und EU-Normen hinausgehen. Diese betreffen unter anderem die Herkunftssicherung der Tiere unter Einsatz modernster EDV-Technik, eine absolut stressfreie, tierschutzgerechte Schlachtung, die lückenlose Überwachung der fachmännischen Weiterverarbeitung sowie die ständige Kontrolle des HACCP-Konzepts in allen Betrieben durch einen diplomierten Lebensmittel-Ingenieur, bis hin zur schnellen Bereitstellung der Ware beim Kunden mittels eines Fuhrparks von 200 eigenen Kühlfahrzeugen. Unsere unmittelbare Nähe zum Kunden ist unsere Stärke. „Just in Time" bedeutet für uns, den Kunden an sechs Tagen in der Woche innerhalb weniger Stunden nach Auftrag beliefern zu können.

135jähriges Firmenjubiläum

Man schrieb das Jahr 1877, als Emil Färber im südbadischen Villingen eine Viehhandlung aus der Taufe hob - die Urzelle der heutigen Emil Färber GmbH & Co. KG. Heute betreibt das Unternehmen in Baden-Württemberg, Rheinland-Pfalz, Hessen, Bayern, Sachsen und Brandenburg insgesamt 30 Schlachthöfe. Willi Kempter, der aus Lörrach stammende Metzger und Viehkaufmann hatte maßgeblich zur Entwicklung der Firmengruppe beigetragen. Sein Sohn Manfred Kempter gibt heute die Richtung für die Zukunft vor: „Wir werden weiterhin dezentral agieren, ganz nah bei den Bauern und den Kunden. Nur so ist die hohe Qualität garantiert und wir können jederzeit Metzgereien und Gastronomie in kürzester Zeit mit Fleisch aus der Region beliefern."

Emil Färber GmbH & Co. KG
Karl-Friedrich-Straße 98 · 79312 Emmendingen
Telefon +49 (0)7641 / 586-0 · www.faerber.de

STEIMEL
MÖBEL FÜR HOTEL UND GASTRONOMIE
77855 ACHERN

WWW.STEIMEL.DE

DURBACHER
WINZERGENOSSENSCHAFT
die Steillagen SPEZIALISTEN

Unsere Frühlings- und Sommerempfehlung:

NEU
2011 Durbacher Kochberg
Blanc de Noir
QbA trocken

NEU
2011 Durbacher Kochberg
Spätburgunder Rosé
QbA trocken

Öffnungszeiten unserer Vinothek:
Montag - Freitag: 09.00 - 18.00 Uhr
Samstag und Sonntag: 10.00 - 13.00 Uhr

TEL: +49 (0)781 - 93660 / MAIL: WG@DURBACHER.DE

RATTALINO
BARBARESCO – ITALIA

Zylinder
Fein-
Weinkost

Manuela & Matteo Sartori

Konviktstraße 51
79098 Freiburg

Tel + 49 (0) 761 38 426 24
Fax + 49 (0) 761 38 426 23

eMail: sartori@feinkost-zylinder.de
www.feinkost-zylinder.de

Öffnungszeiten:
Do - Fr 11.00 - 19.00 Uhr
Sa 10.00 - 17.00 Uhr

classisch italienisch!

ANTILLO
BOLGHERI
Guado al Melo

ANTILLO
BOLGHERI
Podere Guado al Melo

dere Guado al Melo

Podere Guado al Melo
loc. Murrotto 130/A Castagneto Carducci (LI)
T +39 0565 763238 F +39 0565 763238
Toscana Bolgheri
www.guadoalmelo.it

JASSARTE
Podere Guado al Melo

GUADO AL MELO
BIANCO

RATTALINO
Barolo
2005
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
TRENTAQUATTRO34

RATTALINO
Barbaresco
2006
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
QUARANTADUE42

ITALIA * Barbaresco (CN) *
str.Giro del Mondo, 4 *
+39 0173 045162
www.massimorattalino.it
info@massimorattalino.it

Von der Poststation zum Landgasthof

Familie Busam kocht seit 100 Jahren im „Gasthaus zur Sonne" in Zell- Weierbach
Am 30. April 2012 feierte die Familie ihr 100-jähriges Betriebs-Jubiläum

Das „Gasthaus zur Sonne" in Zell-Weierbach ist ein Teil der Historie des geschichtsträchtigen Weinortes. Vor genau 230 Jahren – also 1782 – wurde das Gasthaus auf Geheiß des Erzherzogs erbaut. Der adlige Herr wollte das Gasthaus zwar in erster Linie nicht als Wirtschaft, aber als Poststation. Die Familie Busam betreibt die „Sonne" seit 1912. Joachim Busam steht heute für eine modifizierte klassische Küche mit regionalen Zutaten. Wo früher Pferdekutschen standen, stehen heute die Karossen der Freunde der Landgasthofküche.

Das passt. Joachim Busam ist ein Kind der Ortenau. Er stand in vielen Küchen am Herd, aber heute, in seiner „Sonne" in Zell-Weierbach, da kehrte er zur traditionellen Küche seiner Vorfahren zurück. Die Speisekarte ist gespickt mit regionalen und einfachen Gerichten. Sulz (Kutteln) mit Bratkartoffeln, geschnetzelte Leber oder Brunnenkresserahmsuppe.
Gerichte mit Zutaten, die sicherlich schon vor 200 Jahren in der „Sonne" serviert wurden. Denn in diesem Jahr wird das Gasthaus 230 Jahre alt und seither werden im historischen Fachwerkgebäude Gäste bewirtet.

Weierbach – damals noch Weyerbach, oder Wigerbach – war von 1551 bis 1805 vorderösterreichisch. Vermutlich sind die guten Kalbsrezepte, auf jeden Fall Tafelspitz mit Kren, bzw. Meerrettich, oder Palatschinken, süßgefüllte Pfannenkuchen, dieser Zeit zu verdanken. Und die „Sonne" in Weierbach. Denn sie wurde 1782, auf Geheiß des Erzherzogs, damals gebaut, als Poststation auf dem Weg zum Hof der Kaiserin Maria-Theresia in Wien.
Nach der vorderösterreichischen Zeit wurde 1812 das Haus „privatisiert". Bis 1911 wechselten die Besitzer. Doch seit dem 30. April 1912 gehört es Familie Busam, bzw. Fautz. Denn der Ur-Großvater des heutigen Wirts, Joachim Busam, hatte Anna Fautz geheiratet, eine Metzgerstochter aus Ohlsbach, die von ihren Eltern die „Sonne" sozusagen als Mitgift bekommen hatte. Damit begann in der stattlichen Dorfwirtschaft in Zell-Weierbach ein neues Kapitel. Gasthaus und Metzgerei waren nun eins. In dieser Eintracht wurde die „Sonne" bis 1973 von Joachim Busams Eltern, Anneliese und Walter Busam, weitergeführt.

Dorfwirtschaft mit Festsaal

Die ehemalige Poststation, bzw. die heutige „Sonne", steht stattlich da. Einen Teil baute die Familie erst nach dem ersten Weltkrieg an. Die Gemeinde wuchs, und brauchte einen Festsaal. Hochzeiten und Vereinsfeste, Theaterabende und Tanzveranstaltungen fanden in dieser Zeit fast alle in der „Sonne" statt.
Auch nach dem zweiten Weltkrieg, wurde die „Sonne" erneut verändert. Der alte Festsaal wurde abgerissen und schöner, größer und mit einer Bühne ausgebaut. Doch 1954 verunglückte der Opa des heutigen Wirts, kurze Zeit zogen düstere Wolken über der „Sonne" auf. Glücklicherweise hatte sich die Tochter, Anneliese, in den Nachbarsjungen verliebt. Walter Busam lernte kurzentschlossen um, hing seinen Schlosserberuf an den Nagel und wurde schon bald ein anerkannter Metzgermeister in der Ortenau.
Junior Joachim Busam sollte natürlich zuerst ebenfalls Metzger werden. Doch glücklicherweise entschied sich die Familie die Metzgerei aufzugeben und er erlernte das Kochhandwerk. Im Jubiläumsjahr serviert er die traditionellen Rezepte seiner Vorfahren in moderner leichter Form. Er und seine Frau Elena führen mit kurzer Unterbrechung seit zwölf Jahren das Gasthaus zur „Sonne" in eine wieder strahlende Zukunft...

Feinschmecker-Abende der Südland-Köche.
Termine und Aktuelles im Internet: www.suedland.net
...jetzt Eintrittskarten reservieren
Hotline 0172 7421533
...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
+++ Ravensburg +++ Villingen-S. +++ Überlingen +++ Konstanz +++ Singen +++ Freiburg +++ Oberstdorf +++

Traditionelle Küche im 400 Jahre alten Wirtshaus

Schwarzwälder Lebensart und regionale Kochkunst – wo einst die Mönche Bier brauten

Sein Großvater hat vor fast 100 Jahren das Anwesen gekauft. Josef Klein war ein leidenschaftlicher Koch und Gastwirt der alten Schule. Er kam aus der Pfalz, seine Stammgäste kamen schon bald, selbst aus Straßburg, in den Schwarzwald zu ihm hochgefahren. Markus Klein, Enkel und heutiger Patron des Gasthauses, muss seine Gene geerbt haben, denn auch heute pilgern wieder die Feinschmecker der Ortenau hinauf nach Rippoldsau, in das Gasthaus „Klösterle Hof“. Markus Klein führt sein Erbe raffinert: er schafft den schmackhaften Spagat zwischen regionaler Schwarzwald-Küche und kulinarischem Anspruch.

Vater Josef ist stolz auf seinen Sohn. Sicher hat er ihm die Grundlagen einer anständigen Küche beigebracht. Zu seiner Zeit galt „gutbürgerliche Küche“ noch als Auszeichnung. Dafür stand er jahrelang im „Klösterle Hof“ hinterm Herd. Als Eurotoques-Koch hat sein Sohn Markus Klein die Basis und viele Anregungen und Tipps von ihm übernommen.

Doch der Junior lernte danach das Kochhandwerk im damals legendären „Schwarzen Adler“ in Gutach und besuchte dann noch einige Sterneküchen mehr. Heut verbindet er gekonnt die traditionelle Schwarzwald-Küche mit dem Anspruch der gehobenen, modernen Küche. Mutter Christa schreibt die täglichen Angebote auf die Tafel, während Ehefrau Stefanie Huber, als gelernte Restaurantfachfrau den Service leitet.

Einige Teile des heutigen Gasthofes „Klösterle Hof“ gehörten einst zum Kloster der Benediktinermönche, die im Jahre 1140 das obere Wolftal, eines der schönsten Täler im Schwarzwald, besiedelten. Diese errichteten im jetzigen „Klösterle Hof“ die Brauerei und die Schmiede. Die Räume des heutigen Gasthauses „Klösterle Hof“ könnten Geschichten erzählen von den Mönchen, ihrer täglichen Arbeit, von der Sage vom Mönch Rippold, der die heilenden Quellen von Bad Rippoldsau im Schwarzwald entdeckte und Wahrzeichen des Wirtshauses ist, aber auch von der Jahrhunderte alten Badetradition von Rippoldsau.

Das Wirtshaus „Klösterle Hof“, in früheren Zeiten noch „Hotel Erbprinz“ genannt, hat eine wechselvolle Geschichte mit vielen Besitzern und Schicksalen hinter sich, bis Josef Klein, der Großvater von Markus Klein, Anfang des vorigen Jahrhunderts diesen „Erbprinz“ erwarb und das Haus in „Klösterle Hof“ umbenannte. Seit dieser Zeit ist der Gasthof im Familienbesitz der Kleins. 1993 übernahm Markus Klein das Hotel.

Gäste, die die Kultur des Schwarzwalds kennen lernen wollen, sind im „Klösterle Hof“ richtig. Markus Klein verwendet in erster Linie regionale Lebensmittel, kocht traditionell und klassisch – aber eben mit dem raffinierten Pfiff der gehobenen Küche.

So schmeckt Schwarzwald heute.

Was auf den Tisch kommt ...

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

PROHOGA steht für Qualität, frische Produkte und eine garantiert sichere Lieferkette.

PROHOGA ein gutes Zeichen!

PROHOGA

PROHOGA GmbH & Co. KG
Salinenstr. 56
78054 Villingen-Schwenningen
Fon: 0 77 20 / 83 35-0
Fax: 0 77 20 / 83 35-60

PROHOGA Ortenau GmbH & Co. KG
Gewerbestr. 11
77749 Hohberg-Niederschopfheim
Fon: 0 78 08 / 94 92-0
Fax: 0 78 08 / 94 92-60

www.prohoga.de

AL
ALEXANDER LAIBLE

ART VINUM
Nachwuchswinzer des Jahres 2009 in Europa

GAULT MILLAU
Entdeckung des Jahres vom Gault Millau 2009
„Deutschlands bester Jungwinzer 2006/2007"

Weingut Alexander Laible
Unterweiler 48 · 77770 Durbach
Telefon +49 (0) 781 - 2842380
www.weingut-alexanderlaible.de

Weingut - Weinhaus

SCHWÖRER

Inh. Josef Rohrer
„Gault Millau" 2012
Aufsteiger mit zwei Trauben

Landesehrenpreis

2005
2006
2007
2008
2009
2010

Bundesehrenpreisträger 2010

Grol 8 – D- 77770 Durbach
Tel. 0781 – 42362 Fax 0781-33408
info@weingut-schwoerer.de
www.weingut-schwoerer.de

Ausdrucksstarke Weine auf Spitzenniveau

WEINGUT
SCHLOSS ORTENBERG

Große Weine aus besten Lagen.

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

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

AZUL
KAFFEE

Exklusiver
Kaffeegenuss

Und jetzt eine gute Tasse Kaffee: AZUL Kaffee. Entdecken Sie unsere geschmackvolle Vielfalt edler Röstkaffees und feiner Kaffeespezialitäten – herrlich aromatische Kaffees für individuelle Getränkevariationen mit der Exklusivität des Hauses.

Ihr Ansprechpartner
Oliver Kall
+49(0)171 2825874
okall@azul.de

AZUL
Dem Gast das Beste

„Ja sitz ich denn in Afrika?“

Das Parkhotel „Krone“ bei Emmendingen versetzt seine Gäste in eine verträumte Welt – dank uriger Gaststube und romantischem Park mit Flamingos

Es ist ein besonderes Glück für den kleinen Ort Maleck bei Emmendingen, für die stattliche „Krone“ und erst recht für alle Feinschmecker der Region. Erstmals erwähnt wird das Gasthaus 1890 als „Parkhotel Krone“ in der Gemeindeurkunde. Im Jahr 1966 wird der Gasthof abgebrochen und auf den alten Grundmauern neu errichtet. 1986 erfolgt eine Erweiterung, zu der damaligen Zeit war der Gasthof Mekka vieler Gourmet-Freunde. Seit 2008 lockt die Küche von Heiko Bergner die Feinschmecker wieder in den 450-Seelen-Ort.

„Die bewegen sich!“, sagt die Frau. Ihr Mann gegenüber lässt sich nicht aus der Ruhe bringen. Er genießt eine hausgemachte Rindertafelspitzsülze mit Senfvinaigrette und Brägele. „Jetzt guck doch, der andere bewegt sich auch!“, wird die Frau etwas schriller. Er dagegen bleibt gelassen: „Die Bratkartoffeln sind perfekt, selten so kross gebratene Kartoffeln serviert bekommen.“ Er will sich offensichtlich nicht stören lassen, der Genuss der Rindertafelspitzsülze hat ihn entrückt. „Jetzt guck doch endlich, die leben!“ ruft seine Frau noch lauter, so dass selbst die Gäste am Nebentisch aufschauen und ihr zustimmen. Jetzt blickt auch der Mann in die Richtung seiner Frau und sieht die Flamingos im Garten am Teich stolzieren. „Ja sitz ich denn in Afrika?“, entfährt es ihm. Heiko Bergner lacht, er kennt die Szene. Oft stehen seine Flamingos bewegungslos im Garten, wenn die Gäste anfahren. Dann scheint es, als wären es nur gelungene Skulpturen. Doch dann bewegen sie sich doch. Die lebenden Flamingos gehören zur „Krone“ in Maleck, wie Fuchs und Hase auf die Felder des Südschwarzwaldes. „Die hatten schon unsere Vorgänger“, erzählt Heiko Bergner, „und nun können wir uns nicht mehr von den Tieren trennen.“ In der Zwischenzeit sind die Flamingos zum Markenzeichen des Parkhotels in Maleck geworden. Sie unterstreichen den Parkcharakter des weitläufigen Gartens.

Flamingo-Eintopf?

Heike und Heiko Bergner haben die „Krone“ vor vier Jahren übernommen. Sie haben das Haus von Grund auf – nach ihrem Geschmack – umgemodelt. Zuvor führten sie ein kleines Hotel in Waldkirch. Ein Banker hatte ihnen dann das stattliche Parkhotel gezeigt. „Wir waren nicht sofort begeistert“, erinnern sie sich, aber nachdem sie ihre eigenen Pläne dazu entwickelt hatten, beschlossen sie den Schritt zu wagen. Im Nachhinein erging es Heike und Heiko Bergner mit der „Krone“ wohl wie mit den Flamingos. „Man lernt sie zu lieben“, lacht er und hat gerade drei neue Vögel hinzugekauft.

Die „Krone“ heißt zu Recht Parkhotel. Bei schönem Wetter fällt die Entscheidung schwer. Zu einladend verführt das rustikale und holzvertäfelte Kronenstüble einzutreten. Man sitzt im Herrgottswinkel neben dem Kachelofen und hört die Holzdielen knarren, wenn die Bedienung den Wein bringt. Doch draußen locken Tische und Stühle unter einer Trauerweide, direkt neben einem Teich, in dem die Flamingos stehen.

Keine drei Kilometer hinter Emmendingen wird die Welt exotisch. Dazu die Speisekarte des engagierten Gastgebers. Auch auf ihr finden sich neben urbadischen Gerichten oft fremdländische Genüsse. Und Flamingos? In Ostafrika werden sie in einem Eintopf serviert. Doch Heiko Bergner winkt ab und lacht: „Das wäre wohl ein zu exklusives Menü“.

Hotel Grieshabers Rebstock
Hauptstraße 183
Kehl
Tel. +49 (0)7851 / 91040

Kehl

5

Hotel Restaurant Hirsch
Gerbereistraße 20
Kehl-Kork
Tel. +49 (0)7851 / 99160

36

Gasthaus zur Sonne
Obertal 1
Zell-Weierbach
Tel. +49 (0)781 / 93880

Hotel Sonnenhof
Hauptstraße 51
Lautenbach
Tel. +49 (0)7802 / 704090

La Donna Selvatica
Talweg 4
Offenburg-Zell-Weierbach
Tel. +49 (0)781 / 9190999

Offenburg

Hotel Ritter Durbach
Tal 1
Durbach
Tel. +49 (0)781 / 9323180

Restaurant Ferdinand
Festhallenstraße 16
Offenburg-Bohlsbach
Tel. +49 (0)781 / 72951

Gasthof Blume
Weinstraße 160
Offenburg Rammersweier
Tel. +49 (0)781 / 33666

Hotel Dollenberg Restaurant Le Pavillon
Dollenberg 3
Bad Peterstal-Grießbach
Tel. +49 (0)07806 / 780

28

3

Hotel Restaurant Sonne
Hauptstrasse 94
Offenburg
Tel. +49 (0)781 / 93216-46

Schwarzwaldgasthof Klösterle Hof
Klösterleweg 2
Bad Rippoldsau
Tel. +49 (0)7440 / 215

5

33

Bäckerei - Konditorei - Café König
Dorf 46
Oberharmersbach
Tel. +49 (0)7837 / 210

SÜDLAND · WIR SIND GENUSS ·

Lahr

Die Köche Ortenau

3

Restaurant Weber
Im Offental 1
Ettenheim
Tel. +49 (0)7822 / 8948-0

Sie finden uns auch im Internet
www.suedland.net

33

Landgasthof Baumgärtner
Sternenstraße 2
Weisweil
Tel. +49 (0)7646 / 347

Parkhotel Krone Maleck
Brandelweg 1
Emmendingen-Maleck
Tel. +49 (0)7641 / 9309690

Gasthaus zum Löwen
Hauptstraße 24
Hausach
Tel. +49 (0)7831 / 244

"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

deutsche**see**®
Fischmanufaktur

DSF-1201_B-516

E-Werk Mittelbaden

Daheim gut versorgt

// Energiewende – mit uns

Kostenfreie Beratung zum Energiesparen

>> Energiespartipps

>> Einsatz regenerativer Energien

>> Trends in der Energiewelt

>> Fachvorträge von Experten

E>welt, Telefon: 0781 280-223,
Freiburger Straße 23 a, 77652 Offenburg

Besuchen Sie uns:
Mo.–Fr. 09:00–12:00 Uhr, 13:00–16:00 Uhr
Do. 09:00–12:00 Uhr, 13:00–18:30 Uhr
Jeden 1. Samstag im Monat 09:00–13:00 Uhr

www.e-welt-info.de