

2017

BASEL GEHT AUS!

Was gemütliche Beizen für Geniesser auftischen
Wer in Basel, in Südbaden und im Elsass die Trends setzt
Wo die besten Italiener und Asiaten Spezialitäten servieren
Was Spitzenköchinnen und -köche zu bieten haben
Wo man im Grünen und direkt am Rhein gut essen kann
SÜDBADEN und ELSASS: 43 Restaurants für Feinschmecker

111
RESTAURANTS NEU
GETESTET



(€ 24,-). Handgeschnittenes Tatar vom Schwarzwälder Bauernkalb. Sauerbraten mit handgeschabten Spätzle (€ 26,-). Sogar der Lardo wird hier hausgemacht. Spektakulär ist das grosse Menü mit komplett sieben Gängen (€ 114,-). Auf Langustine folgt eine Variation von Karotte, Kreuzkümmel und Yuzu, danach gibt es Miniburger vom Ibérico-Schwein mit Sommertrüffel und nach einem Sorbet ein Filet vom bretonischen Wolfsbarsch mit handgerolltem Couscous und Mangalica-Wollschwein-Rücken «sous vide». Das Dessert: vom Gravensteiner Apfel. Die Bedienung ist unaufdringlich und stets präsent, freundlich und zurückhaltend. Die gebratene Gänseleber perfekt zubereitet und akkurat mit Briochebrot und sehr delikaten eingemachten, säuerlichen Bühler-Zwetschgen serviert (€ 26,-). Der auf der Haut gebratene Wolfsbarsch ist von Couscous und aromatischem Fenchel begleitet (€ 42,-). Die Auswahl an Rohmilchkäsen mit hausgemachtem Früchtebrot und Feigensenf lockt bei den Nachspeisen, wir gönnen uns ein hausgemachtes Sorbet mit kräftigem Marc. jr

Felix-und-Nabor-Strasse 2
79189 Bad Krozingen-Schmidhofen
Fon +49 76 33 53 29
www.storchen-schmidhofen.de
di-sa 12-14 & 18-21 Uhr, mo & so
geschlossen sowie je zwei Wochen
im April und September
HG € 28-48

h m t v

Südbadische Traditionshäuser: Rang 2

Staufen-Grunern

Ambiente

Pasta, Poularde und Pfalz

Der Kontrast könnte kaum grösser sein. Grunern ist ein recht unscheinbarer Vorort zum wunderschönen Staufen, der Stadt, wo der Legende nach niemand Geringerer als Doktor Faust bei einer Explosion während eines alchemistischen Experimentes sein Leben verlor. Die Altstadt ist wunderschön, kann aber an Wochenenden von Touristen ziemlich in Beschlag genommen werden. Da ergreifen einige Stauffer gern die Flucht und suchen das «Ambiente» auf, das in erwähntem Grunern in einer kleinen Gewerbezone liegt. Neben ein Fitnesszentrum und gegenüber ein kleines Haus der Modernen Kunst, das unter anderen polnische Künstler fördert. Unscheinbar, aber nicht ganz alltäglich also, dieses Grunern. Man muss

etwas suchen, bis man das «Ambiente» entdeckt, aber die Suche lohnt sich. Das Essen ist mediterran geprägt, beschränkt sich aber keineswegs nur auf Italienisches. Mathias und Melanie Luiz führen das Restaurant nun seit gut 15 Jahren und haben sich inzwischen das Vertrauen von vielen Stammgästen erarbeitet. Das «Ambiente» ist also kein Geheimtipp mehr, zunehmend reisen die Gäste von weiter her an. Das liegt an verschiedenen Dingen. An der zuverlässigen Qualität einerseits, aber auch daran, dass man hier eine Marktlücke abdeckt. Zu oft sind italienische und andere südliche Restaurants in der Gegend etwas nachlässig, hier aber wird auf hohem Niveau mit absolut frischen Zutaten gekocht. Dafür ist die Karte entsprechend klein gehalten. Auch hat man keine Angst, heimische Gerichte zusammen mit südländischen anzubieten. So finden sich auf der Karte neben Fettuccine mit Sommertrüffeln (bei unserem Besuch ganz frisch angekommen) und Thunfischcarpaccio mit Olivenöl auch ein Kalbsrücken mit Wirsing, Kartoffelpüree und Burgunderjus. Etwas exotischer wird es mit der lackierten Poulardenbrust, Wokgemüse, Curryrisotto und Szechuanpfeffersauce. Die Gerichte werden in Menü-Form vorgeschlagen, aber man kann frei kombinieren, wie man will.

Besondere Erwähnung verdient die Weinkarte. Melanie Luiz kennt sich hervorragend aus, und es lohnt sich, ihren Rat einzuholen. Sie trinke halt selber gern ein Glas, meint sie. Man erwartet hier vielleicht vor allem südliche Weine, und die gibt es auch, aber die grosse und spannende Auswahl ist bei den deutschen Gewächsen aus Breisgau, Markgräflerland, Rheingau, Rheinhesen, Pfalz, Mosel, Kaiserstuhl und Nahe. Ein Pfälzer Riesling aus dem Haus mit dem sinnigen Namen Ökonomierat Rebholz begleitet perfekt unsere Poularde. Trotz Pasta, Poularde, Panna cotta und Pfälzer Wein spüren wir keinen Bedarf, das Fitnessstudio nebenan aufzusuchen. Vielmehr geniessen wir noch einen kleinen Spaziergang durch die Altstadt von Staufen. nvh

Ballrechter Strasse 8
79219 Staufen-Grunern
Fon +49 76 33 80 24 42
www.restaurant-ambiente.com
mo & di 12-14 & 18-22, fr-so 12-14 & 18-22 Uhr (Küche 12-13.30 & 18-21 Uhr), mi & do geschlossen
HG € 28-36, Menü ab € 44

h s t v

Grosse Küche für Gourmets: Rang 11



Zehners Stube, Pfaffenweiler

Sulzburg

Hirschen

Dem Genuss verpflichtet

Sie gilt als die beste Köchin Deutschlands. Keine andere Frau ist vom «Guide Michelin» mit zwei Sternen, der zweithöchsten Kategorie, ausgezeichnet worden. Doch auch nach dem Essen bei Douce Steiner wissen wir nicht, ob sie die beste Köchin in unserem nördlichen Nachbarland ist – weil uns dafür schlicht der Vergleich fehlt. Was wir aber sicher wissen: Douce Steiner kocht grossartig – auch die meisten männlichen Konkurrenten weitherum können da nicht mithalten.

Wir sitzen an einem Herbsttag in einer der klassischen Stuben, die nach traditionellem Landgasthof der gehobenen Sorte aussehen. Douce Steiner, inzwischen 45-jährig, hat zusammen mit ihrem Mann, dem Koch Udo Weiler, den «Hirschen» (der auch ein kleines Hotel ist) im Winzerstädtchen Sulzburg von ihren Eltern übernommen. Ihr Vater und Lehrmeister Hans-Paul Steiner war schon ein begnadeter Koch, ebenfalls mit zwei «Michelin»-Sternen geehrt. Mutter Claude, eine Französin, ist Weinfachfrau, steht noch heute dem Service vor, der,

jedenfalls an diesem Tag, ausschliesslich von Frauen bestritten wird, die alle kurze Haare haben, mehrheitlich mit französischem Akzent sprechen und sich engagiert um die Gäste kümmern. Auch Vater Steiner, der im Mai 2017 75 wird, kommt zum Tisch, begrüsst uns und wünscht einen guten Appetit. Er dürfte stolz auf seine Tochter sein – mit Recht. Während wir von einem feinen Sauvignon blanc vom Kaiserstühler Weingut Fischer nippen, kommt als erste Kostprobe aus der Küche ein köstliches Topinambursüppchen mit knusprig gebratenem Muschelfleisch auf einem Spiesschen. Das fängt doch schon mal gut an, denken wir, und es wird sogleich noch besser mit einem zweiten Amuse-Bouche: Kalbstatar auf Petersilienpüree mit einer hauchdünnen, kross gebratenen Scheibe Aubergine und einem Kügelchen Blutsauerampferreis. Augenweide und Gaumenfreude zugleich ist dann unsere Vorspeise, eine Gänselebervariation mit Sauternes-Gelee und Brioche (€ 43,50). Auf sechs verschiedene Arten zubereitete Terrinenstücke liegen auf dem wunderschönen Teller, eines etwa in Minipastetenform mit Portweingelee, eines mit Artischockenummantelung, dazu unter anderem eine gekochte Minirande und eine dünne Scheibe Knusperbrot mit



Hirschen, Sulzburg

etwas Entenschinken. Separat in einem Schälchen ein Würfel gebratene, frische Leber, die auf der Zunge schmilzt. Ein Gläschen Sauternes vom Château Roumieu, von Claude Steiner empfohlen, passt perfekt dazu.

Zum Hauptgang lassen wir uns dann einen Roten aus der Region entkorken, den Spätburgunder Sommerhalde «R» 2008 vom Weingut Bernhard Huber in Malterdingen, der noch vom 2014 erst 55-jährig verstorbenen Meisterwinzer selbst gekeltert wurde; seine Witwe Barbara und der Sohn Julian führen das Gut seither. Ein wunderbarer Pinot aus der reichen Auswahl im «Hirschen». Nicht nur aus der Region wird fast alles angeboten, was Rang und Namen hat, sondern auch aus anderen wichtigen Weinländern. Von vielen grossen Bordeaux ist gleich eine ganze Auswahl von Jahrgängen gelistet.

Der Spätburgunder ist ein adäquater Begleiter zum Jagdfasan, der in zwei Gängen serviert wird (€ 65,-). Zuerst kommt die Brust auf Schwarzwurzeln mit Trüffelsauce und weissem Alba-Trüffel. Das Fleisch ist wunderbar saftig, die Schwarzwurzeln schmecken fast so gut wie die Trüffelsauce. Als zweiter Gang folgt dann die sehr schmackhafte Keule, ausgelöst und mit einer Farce gefüllt,

dazu ein paar kleine Wirsingravioli, ein Butterschaum und darüber grosszügig weisser Alba-Trüffel. Ein meisterliches Gericht, das ganz die Jagd- und Trüffelsaison widerspiegelt. Zum Abrunden lassen wir uns eine Variation von Sorbets und Eiscremes in drei Schälchen mit verschiedenen Coulis, Saucen und Schäumchen schmecken (€ 25.-), obwohl eigentlich die bezaubernden Friandises – ein Dutzend verschiedene Sorten! – allein schon ein Dessert gewesen wären.

Ein Essen, das glücklich macht. Douce Steiners Haute Cuisine ist nie L'art pour l'art, alles macht Sinn und hat Geschmack. Nichts ist Aufmerksamkeit heischender Gag. Alles ist verwurzelt in der klassischen französischen Küche und manches hat auch Bezüge zu regionalen Traditionen, ist aber zeitgemäß interpretiert. Und vor allem: immer dem Genuss verpflichtet.

Und dabei kostet ein Essen bei Douce Steiner – jedenfalls für Schweizer Verhältnisse und gemessen am Niveau der Küche – nicht alle Welt. Davon zeugt auch das Mittagmenü, das von Mittwoch bis Samstag angeboten wird. Dieser Viergänger wird auf der anderen Seite des Tisches aufgetragen, wo er ebenso begeistert genossen wird,

wie unsere A-la-carte-Gerichte. Auf Entenbrustscheiben mit Orangenjus auf mariniertem Wurzelgemüse und mit Nüsslisalat folgt eine Steinpilzessenz mit kleinen Ravioli und «Flädle». Als Hauptgang gibt es Hirschrücken mit Kastanien und Wirsing, Spätzle, Pfifferlingen und Wacholderjus, als Dessert ein Mirabellen-Sabayon mit Sorbet und Waffeln. Und das alles, plus Amuse-Bouche und Friandises, aus einer 2-Sterne-Küche – für gerade mal 62 Euro. *hpe*

Hauptstrasse 69, 79295 Sulzburg
Fon +49 763 48 208
www.douce-steiner.de
mi-sa 12-15 & 19-24, so 12-15 Uhr
(Küche 12-14 & 19-21 Uhr), mo, di & so-abend geschlossen sowie 24. bis 28. Dezember, 13. Februar bis 8. März und 31. Juli bis 20. August
HG € 54-65, Menü ab € 125

h m s v

Grosse Küche für Gourmets: Rang 1

Wintersweiler (Efringen-Kirchen)

Engemühle

Klassiker im Grenzgebiet

Was trinkt man in einer Mühle in Südbaden, im Markgräflerland, gleich jenseits der Grenze? Gutedel natürlich. Vielleicht von der hiesigen Bezirkskellerei. Süffig, nicht teuer und alles andere als schlecht. Nach dem Jahrgang kann man ja fragen in diesem Restaurant, das unter Baslern seit langem Beliebtheit erfährt. Natürlich weil es zuverlässigen Wein ausschenkt, beileibe nicht nur Chasselas, sondern auch Grauburgunder, Müller-Thurgau und was sonst noch so gedeiht in diesem Teil Süddeutschlands. Aber auch die Lage spricht für die «Engemühle», die reichlich vorhanden Parkplätze sind ein unschätzbare Vorzug, und wir stellen uns vor, dass man im Sommer herrlich im Garten sitzen kann.

Weil diese Jahreszeit aber längst vorübergezogen ist, nehmen wir mit dem Inneren vorlieb. Zur Sicherheit haben wir angerufen, reserviert, und das scheint auch nötig. Das Gasthaus ist ein Anlaufpunkt für alle, die ehrliche, bodenständige Küche schätzen, verbrämt mit einer beachtlichen Historie. 1344 wird die Mühle erstmals urkundlich erwähnt, das jetzige Gebäude stammt allerdings aus dem 18. Jahrhundert. In Betrieb war die Mühle noch bis 1926, danach dauerte es nicht lange, bis man sich zur Gästebewirtung entschloss.

Eine gute Entscheidung, finden wir, zumal man hier noch die traditionelle Form der Gastronomie pflegt. Keine verspielten Absurditäten, sondern ehrliche Kost. Manchmal vielleicht ein bisschen langweilig, wenn es Rindsfilet in der Pfefferkruste mit Pommes frites (€ 32,50) oder Edelfische vom Grill (€ 19,50) sein sollen. Andererseits wagen wir nicht, die hausgemachte Wildbratwurst mit Rosmarinkartoffeln (€ 14,50) anzuzweifeln oder etwas gegen den Rehrücken Baden-Baden einzuwenden, der ja überall sonst aus der Mode gekommen ist, der hier aber auf Vorbestellung serviert wird. 36,50 Euro verlangt man für diese Spezialität und inkludiert fröhlich Birnen, Maroni, Preisebeercrepe und allerlei mehr (Wild gilt als grosser Klassiker des Hauses).

Da wir ihn nicht vorbestellt haben, den Rücken, nehmen wir mit Rehragout vorlieb, bekommen Spätzle der hausgemachten Sorte und loben die kraftvolle Art, Speisen abzuschmecken. Wenn die Teller jetzt noch etwas attraktiver angerichtet würden, kämen wir aus dem Staunen gar nicht heraus. Was die Kürbiscremesuppe angeht, staunen wir immer noch, denn die schmeckt ausgezeichnet, ist kraftvoll gewürzt und passt in die Jahreszeit. Ganz zum Schluss geht es noch einmal handfest zu. Warme Zimtzwetschgen mit Walnussglace und Schlagrahm? Oder lieber eine Art Vanillepudding mit Eierlikör und Apfelkompott? Diese Kreation würden wir jederzeit wieder bestellen, und dass es danach noch ein Bratapfellok oder ein Zibärtleschnaps sein kann, darf oder soll, versteht sich hier von selbst. Genau so was trinkt man nämlich hier, im Grenzgebiet, im Markgräflerland, wo die genussfreudigen Menschen wohnen. *wf*

Engemühle 1, 79588 Wintersweiler (Efringen-Kirchen)
Fon +49 762 82 873
www.engemuehle.de
mi-so 11.30-23 Uhr (Küche 12-14 & 17.30-21, sa & so 11.30-21 Uhr), mo & di geschlossen
HG € 14,50-36,50

h m s t v

Gut und bürgerlich: Rang 9

Wollbach (Kandern)

Pfaffenkeller

Wohnzimmer mit Bewirtung

Die Katze legt sich draussen auf die warme Motorhaube, noch bevor drinnen das Amuse-Bouche auf dem Tisch