



Tarte flambée im Coucou des Bois, Strasbourg

Flammkuchenmekka

Flammkuchen, die ihren Namen nicht verdienen, gibt es leider an jeder Ecke. Auch grenzüberschreitend. Im Elsaß wird Tarte flambée gerne als billige Fast-Food Touristenspeise eingesetzt. Ausnahmen bestätigen die Regel (s.o).

Unser Flammkuchen ist jedenfalls aus Brotteig, kommt vorzugsweise aus dem Holzofen, krachdünn und belegt mit feinen Zutaten (kein übersalzener Speck).



Sommerfrisch

Von Cornelia Stauch

Die besten Flammkuchenadressen in unserer Region (weitere Vorschläge willkommen):

Au Coucou des Bois, 44, Allée David Goldschmidt, 67100 Strasbourg. Unbedingt reservieren: Tel. 0049-(0)3.88.39.76.19. www.lecoucoudesbois.com. Kein RT, Sa-mittag geschlossen. Großvolumige Brasserie mit guter Küche, großes Flammkuchenangebot (leider nur abends!) ♣ Innenhof. **Anfahrt:** Von D aus Autobahn-Ausfahrt Offenburg, auf der L98 nach Frankreich, dann weiter auf der N353; am Kreisverkehr Richtung Neuhoef/Strasbourg. Bei Rue de la Rochelle rechts abbiegen.

Côté Four / Côté Cour, pl. des Dominicains, Colmar. Tel. 0049-(0)3.89.21.19.18. Geöffnet: Di-Sa 11.45 -14.30 und 18.45-22.30 Uhr. Im Four die traditionelle Zwiebel-Speckvariation, im Cour darüberhinaus noch die japanische Variante mit Thunfisch und Wasabicrème. ♣ auf der Sonnenterrasse der Brasserie im Hinterhof oder auf dem Kirchplatz.

- Die gute Flammkuchenadresse im Sundgau, den **Paradisvogel** in Bernwiller, gibt es nicht mehr. Schade.

Krone, 77743 Neuried-Altenheim, Kehler Str. 63, Tel. 07807-2153. Geöffnet nur: Mi, Fr ab 18 Uhr, So ab 17 Uhr. Unbedingt reservieren! ♣ Stimmungsvoller, rustikaler Innenhof.

Schloss Staufenberg, 77770 Durbach, Tel. 0781/9664165, www.weinstube-schloss-staufenberg.de; Ende Febr. bis Nov. täglich geöffnet. ♣ Sonnenterrasse und gut gekühlte Sommerweine.

* **Selberbacken** geht natürlich auch. Der Schamott-Trick verhilft auch ohne Holzofen zur Perfektion (Schamottstein ist beim Ofensetzer erhältlich und in jeden Haushaltsbackofen einsetzbar). Der Schamottstein muß eine Stunde vor Arbeitsbeginn aufgeheizt werden, sonst ist er nicht heiß genug. Dann auf Höchststufe einstellen, den Backofenrost auf der untersten Schiene des Backofens einschieben und den Schamottstein darauf legen. Alles Weitere steht in **Badische Cafés und Kuchen** von **Marion Jentzsch**, erscheint im Herbst 2009 im Oase Verlag.