

Redliche Einkehr

Gepflegte Weine, gedrosselte Preise: Neustart in Oberbergen und Müllheim-Zunzingen

Kommt der Sommer in Fahrt, leidet die Weinkultur. Mitunter steht selbst im Hochsommer die übliche Rotweinbatterie offen auf dem Buffet. In der Bullenhitze schwitzt der Rote dann so vor sich hin. Preise erhöht, an der Kühlung gespart, da sieht der Gast mit einem Blick, was vom Weinverstand im Hause zu halten ist. Kein Sportheimwirt traut sich, eine Cola zehn Grad zu warm auf den Tisch zu stellen, ein von der Tageshitze auf 28 Grad hochgekochter Spätburgunder ist in manchem Lokal der Weinregion Südbaden eher Regel als Ausnahme.

Temperaturprobleme auch beim Weißwein: ein altbadisch voll eingeschenktes Viertel verabschiedet sich an einem Sommertag schon nach ein paar Minuten aus dem wohltemperierten Bereich – so es diesen je erreicht hatte. Wer seinen Weißen nicht ex-kippen oder als lauen Rest trinken möchte, dem bleibt nur die Flasche mit Kühler oder die Karaffe im Eis. Wobei gerade in der Trendgastronomie der inflationäre Eiseinsatz, selbst im Mineralwasser (gerne mit Zitronenfragment oder Minzblatt) mit einer eigenartigen Zurückhaltung bei der Weißweinkühlung einhergeht. Offensichtlich halten es einige Gastronomen für angebracht, den Gaumen ihrer Gäste mit eiskaltem Mineralwasser zu betäuben. Angesichts der Offenweinqualität in manchen Etablissements könnte die gratis gebotene Lokalanästhesie allerdings auch als gastfreundliches Angebot durchgehen.

Überhitzungstendenz auch bei den Weinpreisen. Zur Erinnerung: fünf Euro waren mal zehn Mark und zehn Mark für ein Viertel Standardqualität ist dreist, aber kein Einzelfall. Ein ‚Auggener Viertel‘ (= ein halber Liter) für zwanzig Mark – wer hätte das vor Jahren für möglich gehalten? Manchem Winzer dürfte bei solcher Kalkulation das Rebmesser im Sack aufgehen. Preiswürdigkeit und Qualität des heimischen Weinbaus spiegeln sich im gastronomischen Alltag jedenfalls nur noch sehr partiell wieder. Könnte sein, dass der direkte Weg zum Kunden, wie ihn oberbadische Spargelfarmer und Erdbeerbarone mit Erfolg suchen, auch für Winzer immer wichtiger wird. Gleich zwei gastronomische Neueröffnungen zeigen jedenfalls, dass prohibitive Weinpreise und nachlässige Weinpflege nicht zwingend zur kulinarischen Kultur zählen: In Oberbergen bietet der Rebstock, direkt gegenüber vom Schwarzen Adler und diesem zugehörig, wieder eine zuverlässige Einkehr. Nach der überfälligen sozialen und innenarchitektonischen Revision zählt das Haus nun zur Klasse „redliche Landstraßeneinkehr“, wobei der Holzbankableger des Gourmetlokals vom direkten Zugriff auf den Fundus der Kellerschen Gutsweine profitiert. Die sind im Rebstock zudem so kalkuliert, dass ein munteres horizontales und vertikales Verkosten möglich wird (preiswerte Offenweine, Flaschen ab 12 Euro). Der Weinservice ist auf der Höhe, die ebenso freundliche wie umsichtige Restaurantleiterin blickt durch. Die verlässlich-robuste Küche bewegt sich zwischen Vesperklassikern (Kalbskopfsalat, luftgetrockneter

Savoier Schinken) und warmen Gerichten, wie sie früher mal gerade links des Rhein in einer richtigen Routier-Kneipe serviert wurden: Eingemachtes Kalbfleisch, Lamnnavarin, Mistkratzerle (10,50 Euro). Der Flachbildschirm und eine DFB-Trikotdevotionale im Nebenraum sind der Fußballleidenschaft des Rebstock-Eigners Fritz Keller geschuldet. Spielzüge können im Rebstock somit nicht nur trocken kommentiert, sondern auch entsprechend eskortiert werden. So wird der runderneuerte Rebstock, abgesehen von den blutwurstroten Plastikstühlen im Innenhof, zum animierenden Vereinsheim für Weinfreunde.

Auch die neu eröffnete Gutschänke des Weingutes Dr. Schneider in Müllheim-Zunzingen schließt eine Lücke: Drinnen klare Linien und aufwändige Massivholzmöbel statt billiger Straußenfolklore und Wagenradmief. Im Innenhof reichlich Platz für einen Gutedel unter Sternen, zur weiteren Vertiefung steht das Angebot ausschließlich gutseigener Weine bereit (Viertel ab 2,70 Flaschenweine ab 9 Euro, Flasche Winzersekt 13 Euro). Die Vesper- und Speisekarte bietet eine in Standardsituationen vollauf genügende Begleitung: vom gratinierten horbener Ziegenfrischkäse über Flammkuchen und Forellen bis zur hausgemachten Wildbratwurst mit Salat (4,80 Euro). Obwohl die Gutsschänke eine ideale Ergänzung eines Weingutes abgibt, haben solche Institute im badischen Oberland bislang wenig Tradition, was doch etwas überrascht. Eine bessere Kundenansprache als in einem gastronomisch verlängerten Weingut ist jedenfalls kaum denkbar. Allein die verblüffend günstigen Preise für Speisen und Weine in Schneiders Schänke dürften bei einigen altgedienten Verbandsgastronomen für jene Aufregung sorgen, die dem mitunter etwas satt wirkenden Standort Markgräflerland nur gut tun kann.

- Winzerhaus Rebstock, Oberbergen, Tel. 07662-933011, Mi – Sa ab 14 Uhr, So ab 12 Uhr.
- Gutsschänke Schneider, Müllheim-Zunzingen, Tel: 07631-171230. Di – Sa 17 bis 23 Uhr, So ab 12 Uhr.

