

Trendfreie Gastronomie

Nostalgische Ziele auf dem Land: Hirschen in Oberrimsingen, Adler in Offnadingen

DER HIRSCHEN IN OBERRIMSINGEN gehört zu den eher zurückhaltenden Adressen. Außen wirkt das Haus mit dem niederen Eingang und der glycinienberankten Fassade wie ein Landgasthof im dritten Lebensabschnitt. Drinnen wartet eine nostalgische Stube mit Dielenboden, Polsterbänken, niederer Decke und ländlich-gedrosselter Stimmung. Zur Herrentoilette geht's über den Hof und hinten raus liegt auch die etwas überzwerch möblierte Gartenwirtschaft im Kastanienschatten. Ein stiller Nebenschauplatz, der im Falle einer Tuniberg-Radtour aber recht gelegen kommen kann. Zur patinierten Grundstimmung passt eine Kundenschaft, die aus dem Größten raus ist und Essen gehen nicht als Statusdemonstration versteht. An ruhigen Tagen sitzt die Wirtsfamilie auch mal am langen Tisch gleich neben der Theke und macht das, was die Gäste auch machen. Dasein, reden und essen. Das beruhigt und irritiert zugleich. Es gibt nicht mehr viele Lokale, in denen Wirtsleute und Gäste auf Augenhöhe zusammenfinden.

Dabei wurde das Haus in den letzten Jahren nicht gerade mit Vollgas gefahren. Das bürgerliche Angebot, frisch und respektabel gekocht, war aber seit jeher einen Besuch wert und der preiswerte Mittagstisch (unter zehn Euro) gehörte zu den klammheimlichen Attraktionen des Hirschen. Anlässlich seiner beliebten Specials wie Schlachtplatte, Wild oder der Fischwochen im Frühjahr kam der Hirschen ohnehin etwas aus der Reserve, ebenso auch jetzt wieder zur Spargelzeit. Ein Quartett von viererlei hausgemachten Schinken (Hirsch, Reh, Wildschwein und Schwarzwälder) zum Spargel ist ja schon mal was und die Kratzete im Hirschen kommt nicht, wie so oft, als derb-fettige Sättigungsbeilage, sondern luftig-zart und fast so dünn wie eine Crêpe

Seit diesem Jahr steht der Sohn des Hauses regelmäßig am Herd. Zu den Standards eines kleineren, nicht aufgeäumten Landgasthofes kommen nun ein paar ambitionierte Akzente, die ohne präventives Geklimper auskommen. Dabei steht schon die sauber geklärte Brühe der Flädesuppe für solides Handwerk, Vorspeisen und mancher Fischteller zeigen mitunter ein Niveau, das anderswo mit einiger Geste serviert würde. Zum Ausgleich isotomischer Defizite einfach mal sechs Austern (für 8 Euro) wegschlürfen, geht aber auch. Wer also auf Ritual und Styling verzichten kann und in traditioneller Umgebung einfach mal trendfrei essen möchte, sollte die Adresse im Sinne behalten, nicht nur zur Spargelzeit.

Ein paar Dörfer weiter landeinwärts, in Offnadingen gleich neben der Kirche, verspricht die abgeweterte Fassade des Adlers erst recht Retrostimmung ohne Weichspüler. Man betritt eine Dorfwirtschaft im Wortsinn, die



Nostalgische Stube, frische Küche und viererlei Schinken zum Spargel

durch Abwesenheit von jeglichem Luxus glänzt. Portionen, Preise und Stimmung erinnern an eine Zeit, als Kraftfahrzeuge noch Ascona oder gar Taunus hießen. Irgendwann gegen Ende der 70er Jahre muss der Reformwille hier am Stammtisch eingnickt sein. Der Wurstsalat wertet 3,90 Euro, das Schnitzel 5,20 Euro, der Hefe danach wird für 1 Euro aufgetragen. Im Innenhof warten ein paar Tische gleich neben dem Gemüsegarten. Wirtshaustische am Salatbeet - auch so eine Kombination, die vor lauter „Saisonsalaten“ aus der Mode gekommen ist. Bei einer Halben Bier (zu 2,50 Euro) kann der geneigte Gast sinnieren, was man besser im Dorf lassen sollte.

Hirschen, 79206 Breisach-Oberrimsingen, Bundesstraße 32, Tel. 07664-2515, RT: Sa.

Adler, Ehrenkirchen-Offnadingen, Dorfstraße 1, werktags ab 17 Uhr, Sonntag auch über Mittag, Tel: 07633-3332.