

Zwischen Vogesen und Himmel

Drei Ferme und zwei Seen: im hohen Münstertal

NEULICH HAT MIR GRENZGÄNGER und BZ-Gedankenschmuggler Martin Graff seine Lieblings-Ferme verraten. „Auberge Schupferen“ heißt sein Therapeutikum, das er mindestens einmal wöchentlich anwendet. Eine Endstation in ziemlich überirdischer Lage hoch über dem Münstertal, man muss ein wenig kurbeln, um hinzukommen: Erst über Colmar und Munster der D 417 Richtung Col de la Schlucht folgen, ein paar Kilometer nach Sultzereen geht es dann endlich rechts ab in Richtung Station du Tanet/Lac Vert. Ab hier wird der dichte Vogesenverkehr von üppiger Vogesennatur abgelöst. Sattgrüne Moospolster reichen bis an den Asphalt, roter Fingerhut an der Böschung, gelber Enzian auf den Hochweiden. Eine Straße in Richtung Urvogesen.

Vor lauter großen Ferme-Auberge Schildern könnte man das bescheidene Hinweistäfelchen zur Auberge Schupferen fast übersehen. Zuletzt sind es noch mal dreieinhalb Kilometer auf einer holprigen Waldfahrstraße, aber das hält die großen Busse ab. Auf 1.100 Metern schließlich eine liebenswert einfache Station; im Vergleich zu den Hochleistungsfermen ringsum wirkt Schupferen ein wenig schüchtern, jedenfalls nicht zurechtgemacht. Drei Holzbänke draußen, sechs Tische drinnen auf dem alten Dielenboden, der grandiose Blick reicht vom Gemüsegarten vor dem Haus übers Rheintal bis rüber zum Südschwarzwald. Vor allem aber inszeniert die freundliche Wirtsfamilie Kuhlmann hier oben keine touristengerechte Ferme-Auberge-Schau; Gastlichkeit und Essen sind vielmehr echt und glaubwürdig. Das Modewort authentisch würde auch noch passen, wäre für den Platz aber eine Spur zu floskelant. Der Liebstock für die Potage wächst hier jedenfalls im Hausgarten, die Speisenauswahl ist klein, angemessen und solid: Chèvre chaud (4,50 Euro), crudité, eine üppige plat du jour, oft gibt es einen Braten. Das letzte mal war ein Hase dran, gabelzart geschmort (mit Knöpfle, Salat 11,50 Euro). Gekochte Regionalkost statt aufgewärmtem Hypermarché und dazu eine Stimmung, unverdorben wie die Umgebung. Einfach nur hoch- und runterfahren wäre angesichts der Wandermöglichkeiten direkt von der Ferme weg allerdings etwas kurz geplant. Lac Vert und Lac du Forlet liegen schließlich nahebei, womit wir erneut beim Thema wären.

Keinen Kilometer oberhalb des waldumschlossenen dunklen Lac Vert liegt die „Ferme Auberge Gaertlesrain“ zwar etwas rauher als es ihr idyllischer Name verspricht, aber der Platz stimmt: Vogesenpanorama mit großem und kleinem Elsässer Belchen. Bei besonders klarem Wetter gibt es auch mal Alpensicht zum Dessert und die subalpinen Weiden ringsum tun einem monitorgestressten Auge sicher auch ganz gut. Landschaftsstimmung und



Freundliche Wirtsleute, ehrliches Programm: Auberge Schupferen im hohen Münstertal

Betriebssystem harmonieren auch hier, die schwarz weiß gescheckten Vogesenkühe wirken jedenfalls gut gelaunt und der Münsterkäs' schmeckt.

Oben am besonders reizvollen Lac du Forlet wartet mit der gleichnamigen Ferme schließlich eine weitere Einkehr in exklusiver Lage. Die Ferme liegt am Hang eines eiszeitlichen Talkessels, Stausee, Weiden und Bergwald ringsum wirken wie im Amphitheater arrangiert. Eine Pause auf der bühnengleich gelegenen Sonnenterrasse könnte mit einer der guten Obststartes abgeschlossen werden. Unten am nahen Seeufer warten weiche Grasmulden zum Regenerieren.

Ferme Auberge Schupferen, 68140 Stosswihr (Près du Tanet), Tel: 0033-389773123. Mi und Sa und So geöffnet (am Wochenende zum Essen unbedingt reservieren; Wirtsfamilie Kuhlmann vermietet auch ein neues Chalet, eingerichtet für vier Personen).

Ferme Gaertlesrain, 68140 Sultzereen, Tel: 0033-389774477, RT: Fr.

Ferme Lac du Forlet, 68140 Sultzereen, Tel: 0033-389774922. RT: Di.