

**Freiburg • Breisgau • Markgräflerland**

**Gastronomie & Heimatkunde**

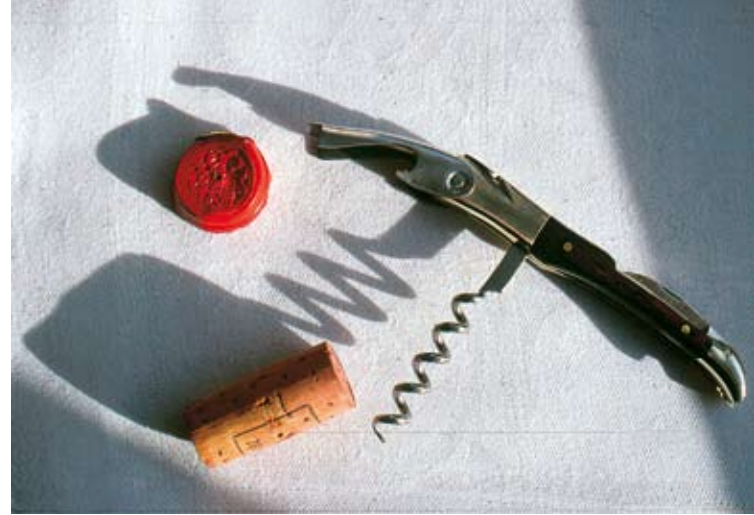
**Wolfgang Abel**



**16. Auflage 2009**

*Über Liebe soll man nicht reden,  
über Essen und Trinken  
keine Bücher schreiben.*

JAKOB FLACH, Minestra



**Dies ist kein Buch** für jene, die im Südwesten Bollenhut und Kuckucksuhr suchen. Wer bei klodeckelgroßen Schnitzeln, Fritten und Freizeitparks einen wässrigen Mund bekommt, sollte schon hier mit dem Lesen aufhören.

**Dies ist ein Buch** für Wein- und Tafelfreunde, für Rumtreiber, Tagdiebe und Augenmenschen. Auch für jene, die sich gerne bewegen und bewegen lassen.

**Wem die Menschen** vor dem Freiburger Münster mehr bedeuten als die Heiligen drinnen; wer ahnt, daß auf Speisekarten mehr über das Lebensgefühl einer Region zu erfahren ist als auf Gedenktafeln; wem die Gedanken im Kaffeehaus, beim Rückenschwimmen oder unterm Kirschbaum kommen, der kann hier was erleben.



# Inhalt

<b>Bitte vor dem Essen lesen</b>	<b>7</b>
Küche, Keller, Kundschaft .....	18
<b>Freiburg</b>	<b>20</b>
Gehobene Küche in Freiburg.....	28
Bürgerlich und Behaglich .....	39
Pasta für Passanten .....	58
In den Stadtteilen.....	98
Im Grünen, am Rand, mit Sicht .....	108

Die Rote Liste .....	123
Marktübersicht .....	124
Interessante Läden .....	127
Freiburger Allerlei.....	142

## **Feine Fluchten im Breisgau 168**

Nach Süden .....	168
Schauinsland .....	184
Nach Westen .....	196
Nach Osten.....	206
Nördlich Freiburg .....	214
Weites Land um Freiamt .....	223
Südlich von Freiburg .....	242
St. Ulrich – Geiersnest – Eduardshöhe .....	246
Rheintal zwischen Tuniberg und Müllheim.....	264
Staufen.....	271

## **Markgräflerland 284**

Müllheim .....	302
Badenweiler.....	318
Eggener Tal.....	332
Rheintal zwischen Müllheim und Schliengen .....	346
Zwischen Kandern und Weil.....	354
Stille Winkel im Kandertal .....	360
Rebland von Schliengen bis Weil .....	368
Lörrach .....	382



**Weinwissen 390**

**Ausgewählte Oasen 420**

Gasthäuser .....420  
 Weingüter .....421

**Stichworte 424**

Orte .....424  
 Gasthäuser .....426  
 Läden .....428



**Bitte vor dem Essen lesen**

*Diese etwas lang geratene Polemik wider den kulinarischen Unfug würde ich am liebsten streichen, aber die Realität spricht dagegen. Seit Jahren unverändert sind die folgenden Seiten aktueller denn je – und sie werden es wohl bleiben.*

**Es schmeckt, wie Heino singt:** Landesweit drohen Variationen von deodoriertem Gemüse, fasrigem Billigfleisch, dazu aufgetautes Baguette mit dem Geschmack von Styropor. Als Teuerungszulage dienen antibiotikasatte Riesengarnelen, die Jakobsmuschel hat längs die Vorstädte erreicht. Rucola, blasse Kullertomätchen und Weihnachtserdbeeren sorgen ganzjährig für Tutti frutti: nett, viel, bunt. Salatteller, Hemdendesign und Stadtteilsten gleich sich mittlerweile. Alles sehr lecker, alles irgendwie mediterran.

Dann die Mondaminfraktion: Sie rollt im gewienerten SUV zum Großmarkt. Palettenweise wird dort Folklore gebunkert: Markgräfler Schäufele folienverschweißt, endlagerfähig. Pfif-



haltenden Sättigung. Manche Kombi wirkt mittlerweile umständlich, bei allem Füllen und Ummanteln. Vor allem über Mittag gibt es eine solide Bistroküche mit diversen *Plat du jour* (unter 20 Euro, kleines Mittagsmenü). Auch sonst die Vernunft der Mitte, etwa: Kabeljau mit Fenchel und Orangenravioli oder Tafelspitz mit Karotten und Kartoffelpüree.

Die Innenräume wirken für ein Lokal diesen Anspruchs mittlerweile etwas überständig. Der Service ist präsent und freundlich, das Weinangebot hat Format. In der Summe entspricht das Potential der Eichhalde den Ansprüchen einer unaufgeregten Herdermer Klientel, die aus dem Größten raus ist. Entsprechend wird der Gast umsorgt, städtischer Tumult ist fern und je nach Tagesform lassen sich in der Eichhalde anregende Stunden verbringen – ein Teil der Stammgäste nutzt das Lokal ohnehin im Stile eines halböffentlichen Besprechungs- oder Wohnzimmers.

→ *Eichhalde* (Matthias Dahlinger, Karola Isele), Stadtstraße 91, 79104 FR-Herdern, Tel. 0761-54 817, [www.restaurant-eichhalde.de](http://www.restaurant-eichhalde.de), RT: Mo und Di, sonst 12-14 und ab 18.00 Uhr. ♣ Mit einer kleinen, eingewachsenen Freiterrasse. **Preise:** mittel-gehoben.

**Kulinarisches Wahrzeichen Herderns:  
Die Eichhalde**



Freiburger Ikonen: Oberkirch und historisches Kaufhaus


## Bürgerlich und Behaglich

**Der bittere Mangel** an brauchbaren Innenstadt-Adressen in einem reformiert-bürgerlichen Sinn wurde bereits eingangs erörtert. Bezeichnend, daß solche Ziele, mit Ausnahme des beispielhaften *Drexlers*, vgl. dort, eher am Rand oder außerhalb liegen. In der Freiburger Innenstadt ist die Entwicklung eben wie anderswo: prägend sind hohe Mieten, die korrespondierende Filialgastronomie und eine Kundschaft, die sich im Hamsterrad der Sonderangebote dreht. In solchem Klima gedeiht keine kulinarische Zuverlässigkeit.

Dabei steht nördlich der Dreisam die Zeit nicht still. In Berlin, selbst im ach so teuren München gibt es längst einwandfreie Mittagsangebote für kleines Geld, auch in 1a Lagen der Stadt, etwa in München am Viktualienmarkt das Restaurant *Blauer Bock* (Sebastiansplatz): jeden Wochentag ein Klassiker und wie: Montag Tafelspitz aus dem Suppentopf, Dienstag Gulasch, Donnerstag Fleischpflanzerl, Samstag Friulanischer Backschinken mit Meerrettich. Ja, ist denn das so schwer?



Pommesfreie Zone: Grüner Baum in Merzhausen

 **GRÜNER BAUM – Merzhausen.** Muster eines gastfreundlichen Gasthauses. Unkompliziert, mit frischer, preiswerter Küche und munter gemischtem Publikum. Im Süden Freiburgs ohne Konkurrenz.

Gasthaus, Esszimmer, Treffpunkt, letzte Tankstelle vor dem Hexental. Gäbe es den Grünen Baum nicht, wären die Bewohner des Speckgürtels südlich von Freiburg um einen Rastplatz ärmer: Ähnlich multifunktional präsentiert sich kein zweites Haus, ein so routiniert laufender Quartierstreff gehört mittlerweile zu den gastronomischen Raritäten. Zugleich ist die Geschichte vom Grünen Baum eine Ohrfeige für alle Jägerschnitzelgastronomen mit ihrer Leier vom *kannschnixmacheblübtnixhänge*.

Man kann zum Beispiel ohne Firlefanz und Sahnehaube kochen, Saisongerichte, Klassiker, etwas (viel) Exotik, alles frisch zu anständigem Preis. Keine Röllchen und Knötchen, aber Brot und Butter auf dem Tisch, ein Salat ist bei allen Gerichten obligatorisch. Alles kommt befriedigend, ohne Chi-Chi; zudem merkt man dem freundlich-speditiven Service an,



Gute-Laune-Koch: Hans Riehle, Grüner Baum, Merzhausen


daß der Laden nicht im Kasernenton geführt wird. Im Grünen Baum findet eine erweiterte Familie zusammen.

Mittags an Werktagen werden zwei Standardmenüs um 10 Euro geboten, was weit und breit konkurrenzlos ist. Es gibt dafür: Brot & Butter, Suppe, Salat, zwei Hauptgerichte zur Auswahl, eines davon fleischlos. Einzelne Fischsaucen und Beilagen fallen mitunter etwas bemüht exotisch bis süßlich aus, auf Wunsch wird alles aber auch klassisch zubereitet. Ohnehin wird fast jeder Sonderwunsch erfüllt, Beilagenwechsel, kleine Portion, hochkant gebraten – kein Problem. Viele Gäste kommen seit Jahren, man nickt, neckt und kennt sich. So ist eine Art Privatkantine entstanden, oft brummt der Laden wie ein Bienenschwarm. Immer gibt's frischen Fisch, Kurzgebratenes, Standards wie Leberle etc. Menüs von klein bis surprise, bei Anmeldung auch Extrawürste. Gemischtes Publikum aus der Phase nach H&M. Das Weinangebot entspricht der Küche: voll befriedigend.

→ *Grüner Baum* (Hans Riehle), 79249 Merzhausen, Hexentalstr. 35. Tel. 0761-45 94 00, [www.gruener-baum.de](http://www.gruener-baum.de), kein RT, 12-24 Uhr. ♣ Schmucklose Freiterrasse über der Hexentalstraße. Preiswerte Gästezimmer. **Preis:** günstig bis mittel.



Brägele trifft Prada, im Hirschen Merzhausen

 **HIRSCHEN – Merzhausen. Gemütlicher Klassiker mit traditioneller Küche, bei Romantikbedarf eine Bank.**

**Ein Bild von einem Gasthaus:** innen rundum Holz, die Stube aber nicht vollgestopft mit Folkloreplunder. Niedere Decke, Knarzedielen, ein flaschengrüner Kachelofen, dazu ein Bollehnhut neben zwei Bildern von Emil Bizer, gibt zusammen behagliches Nestgefühl. Dazu ein Garten unter Weinlaub. Unter den Gästen die typische Mischung FR-Süd: Wohlsituierte, Zuschauer, etwas Restbohème, wie es sich für Merzhausen gehört.

Nach dem Generationswechsel wird die kleine Standardkarte im DIN A5-Format mit ordentlicher, betont konventioneller Küche weiter gepflegt. Darunter Regionales in der Fleischküchle- und Kalbsleberleklasse, gelungene Brägele, einfache Salate. Das Tagesangebot steht auf der Tafel, dort auch etwas Fisch und Geflügel, zur Saison Spargel und Wild., mitunter auch Konzessionen an die untere Mitte. Das Weinangebot bleibt im erwartbaren Rahmen.



Erster Vorstand: Hirschenwirt Marc Isaak

Die Atmosphäre in einem der angenehmeren Traditionsgasthäuser in der Umgebung Freiburgs hat sich herumgesprochen. Es herrscht ein munteres Kommen, Schauen und Urteilen. Vereinzelt tauchen Frauen auf, die aussehen, als hätten ihre Kleider sie gekauft, nicht umgekehrt. Aber selbst der Auftritt von Markenopfern gestaltet sich hier unterhaltsamer als unter Halogen, für bunte Szenen ist jedenfalls gesorgt. Zu den Eigenheiten der Hirschenstube zählt, daß eng plaziert wird, wobei Hüftkontakt von einigen Gästen toleriert, mitunter auch gesucht wird. Dazwischen sitzen Frühsemester und Reste der arbeitenden Klasse. Zum Reiz des Hauses zählt seit jeher neben dem Kulinarischen das Soziale, somit wechselt die Stimmung mit der Gunst der Stunde und der Mischung des Publikums. Wer Breisgauer Stubencharme schätzt, sitzt hier aber stets in erster Reihe.

→ *Hirschen* (Marc und Lola Isaak), 79249 Merzhausen in der Ortsmitte, Tel. 0761-40 2204, [www.hirschen-merzhausen.de](http://www.hirschen-merzhausen.de), ab 17 Uhr geöffnet, RT: Mo. ♣ Romantischer Garten unter Weinlaub, ohne Plastikstühle. Gemütlich-intimes Nebenzimmer (für konspirative Treffen geeignet). **Preis:** meistens mittel.



Alt und neu, dicht aneinander: Hirschen Gasthaus und Hotel Clarion

**HIRSCHEN – Lehen. Gemischtes Doppel aus Traditionshaus und Hotelneubau im mediterran gehaltenem Landhausstil. Wirtsgarten mit mittlerem Laufstegeffekt. Ruhige und verkehrsgünstige Lage nah der Autobahn.**

Im alten Gasthaus mit den Holzkojen geht es gemütlich, aber nicht altbacken zu. Das neue *Hirschen Hotel* bietet den verbreiteten mediterranen Landhausstil, großzügige Seminarräume und die handelsüblichen Wohlfühlzonen.

Nostalgiker und gelernte Freiburger bevorzugen die Traditionsstuben mit ihrer gewachsenen Patina; wer ein modernes, freundlich möbliertes Zimmer sucht, liegt im neuen Hoteltrakt richtig. Die Gastronomie dort ist im Zuschnitt eher für den zeitgenössischen Tagungs- und Hotelgast, oder für eine späte Kleinigkeit an der Bar. Mehr Seelenwärme bieten die eingesessenen Räume im alten Gasthaus. Dazu kommt ein Biergarten, der durch den Hotelbau zwar vom alten Format eingebüßt hat, aber noch immer attraktiv ist. Drinnen erfreut ein geübter Service, wie er selten geworden ist. Die gehoben-bürgerliche Küche brauchte nach der Umbauzeit etwas, um zur alten



Umsatzstark und gemütlich: Hirschenrestaurant in Lehen

Form zu finden. Geboten wird überwiegend Frisches, nicht auf feinem, aber doch auf einem soliden Niveau und das ist schon mal mehr als 90 % aller Schaumschläger bringen. Die mehrheitsfähige Karte reicht vom unverwüstlichen Hirschen-Evergreen, frische Fleischküchle vom Grill, Gemüse, Pommies, Salatteller' über Klassiker bis hinauf zu Ambitioniertem, darunter diverse Fischgerichte. Dazu kommt Saisonales, mitunter auch Modisches. Die Standards stimmen, bei Feinmechanik und Finessen, bei schwierigen Beilagen (Risotto) wird allerdings klar, daß Durchsatz vor Finesse geht, was bei einem Betrieb dieser Größe nicht erstaunt.


Die engagierten Gebrüder Baumgartner sind nicht nur Gastro-, sondern auch ausgefuchste Ökonomen, denen die Logik des Grenznutzens vertraut ist. Dies offenbart auch die Kalkulation mancher Flaschenweine, die nicht Lehener, sondern großstädtischem Niveau zustrebt. Andererseits muß die soziale Kalkulation einzelner Basispositionen, auch des preiswerten Mittagstellers gelobt werden – im Freiburger Westen gibt es kein vergleichbares Angebot. Der Hirschen bietet somit



ein Spektrum von Viertele bis Grand Cru, von Wurstsalat bis Rebhuhn, von der Tagung bis zum langen Wochenende im Breisgau. Ein Platz, der – mit angemessener Erwartung besucht – kaum enttäuschen wird.

→ *Gasthaus Hirschen* (Gebrüder Cornelius und Werner Baumgartner), 79110 FR-Lehen, Breisgauer Str. 47, Tel. 0761-82 118. ♣ Lebhafter Wirts- und Biergarten mit gemäßigter Laufsteg-Funktion, gut für eine Auszeit am Stadtrand. Kein Restaurant-RT, **Preise:** mittel-gehoben.

→ *Clarion Hotel Hirschen*, mit 70 klimatisierten Zimmern, alle mit Balkon, eine Suite, Sauna, Dampf- und schönes Freibad im Hotelgarten; Bar, Hotel-Restaurant im Bistrostil mit Freiterrasse und Garten (dort kein RT), Tagungsräume, Tel. 0761-89 77 690, Fax: 0761-87 994, [www.clarion-hotel-freiburg.de](http://www.clarion-hotel-freiburg.de)

 **LÖWEN – Lehen. Solides, familiengeführtes Stadtrandgasthaus, das einem bürgerlichen Publikum für annähernd jeden Geschmack etwas bietet.**

Der Löw' liegt selbstbewußt im alten Ortskern von Lehen. Schon die Fassade mit Metzgerei um's Eck und einem stattlichen Treppenaufgang spendet Vertrauen. Das wird bei vielen Positionen der traditionellen Karte nicht enttäuscht. Somit ist der Löwen eine positive Ausnahme, bodenständige Küche, gemütliche Räume und aufgewecktes Betriebssystem wurden hier gut legiert. Die verschiedenen Abteile des Hauses decken unterschiedlichste Wünsche ab: gedämpfte Stubenstimmung, Romantik und Kachelofenbank in der höchst behaglichen alten Gaststube, rechts vom Haupteingang. Die folkloristisch bis demi-elegant hergerichteten Nebenräume sind Geschmacksache, sie werden vom Publikum aber gerne angenommen, seien es nun Handelsreisende von der nahen A 5, Ländler auf dem Weg in die Stadt, oder Städter auf dem Weg ins Grüne.

Hinzu kommt die gerne unterschätzte Balkon-Terrasse: sie liegt geschützt und weg von der Gass', eingewachsen, in war-



**Einer für alle: Der Löwen in Lehen**

mer Westlage, also ideal für einen Abend unter freiem Himmel (anders als im belebten Hirschengarten nebenan, sitzt man auf der Löwenterrasse beschaulich, fast intim).

Das Lokal der freundlichen Familie Disch gehört seit Jahr und Tag zum überlieferten Freiburger Inventar, es bleibt von neurotischem Trendpublikum und Kulissenessern verschont. Insgesamt kommt der Löwen damit auf hohe Behaglichkeitswerte und wird zur Vernunftkehr.

Bei einem so breit gefächerten Angebot darf man keine Perfektion erwarten, aber doch zuverlässige Standards: Die Stärken liegen beim Traditionellen, bei einzelnen Fleischgerichten, Leberle etc., mitunter auch Geflügel- und Fischküche. Dazu paßt das zivil kalkulierte und qualitativ weit überdurchschnittliche Weinangebot, sowie ein Weinservice, der vom Schrecken altbadischer Römerkultur weit entfernt ist.

→ *Löwen* (Familie Disch), 79110 FR-Lehen, Breisgauer Str. 62, Tel. 0761-82 216, RT: Mo, Di; sonst ab 16 Uhr geöffnet. Gästezimmer. ♣ Geschützte, abendwarme Balkon-Terrasse. **Preise:** mittel.



Neustart mit schönem Biergarten: Kybfelsen, FR-Günterstal

**KYBFELSEN – Günterstal.** Gediegene Gaststube und reizvoller Biergarten an einer Freiburger Hauptroute ins Grüne.

Nach Pächterwechsel und Neustart zum Jahreswechsel 2008/2009 zeigt der Kybfelsen nun auch kulinarische Ambition. Für mich liegt die Hauptattraktion nach dem Neustart aber nach wie vor eher beim Atmosphärischen: als da wäre der traditionelle Biergarten, Modell: Kies & Kastanien, eine stimmige Sommerstation. Dazu kommen zwei luftige Gasträume, gemütlich, aber ohne Plunder möbliert. Die neuen Pächter Elke und Mathieu Selz (zuvor im *Rössle*, Kirzarten-Dietenbach) sind erfahrene Gastronomen, kulinarisch wäre im Kybfelsen aber sicher noch ein Schlag mehr möglich, als zur Anfangsphase geboten wurde (Kräuterrahmsuppe zu 7 Euro!). Mag auch sein, daß sich die Dinge noch richten, ansonsten bleibt es eben beim Reiz einer stimmigen Liegenschaft in sommerfrischer Lage, die sich vor allem nach einem Ausflug in Grüne anbietet, wozu auch die Vesperkarte paßt.

→ *Kybfelsen* (Mathieu und Elke Selz), 79100 FR-Günterstal, Schaulinslandstr. 49, Tel. 0761-29 440. RT: Mo. ♣ Saumseliger Kastanienbiergarten. **Preise:** mittel-gehoben.



Institution am Münsterplatz: Der Oberkirch

**OBERKIRCHS WEINSTUBEN – Münsterplatz.** Institution mit traditionellem Anblick, gemütlichen Räumen, gemischtem Publikum und sehr weltlichem Angebot.

Im Oberkirch wartet altbadisches Stubenambiente, dazu ein Publikum oszillierend zwischen Stammtisch, Feinrippträger und Gastprofessor. Allerdings ist die Gästeschaft zur Saison – und der Münsterplatz hat immer Saison – international stark durchmischt. Somit ein Platz für Freiburganfänger und Sprachschüler, seltener für Altgediente, die nicht jeden Unfug mitmachen. Ein Blick auf die Karte zeigt, daß hier, gerade hier am Münsterplatz mit gutem Gespür für die Vorlieben einer kulinarisch nicht weiter gefestigten Kundschaft aufgetellert wird. Zu den eigentlichen Vorzügen zählt die ledergebundene Weinkarte mit fair kalkulierten Flaschen (mit Angaben zu Restzucker, Alk. und Säure!). Demnach gehört ein Winterabend mit Kabinett, Kachelofen und Stubenstimmung zu den Stärken des Oberkirch.

→ *Oberkirchs Weinstuben*, Münsterplatz 22 (neben dem historischen Kaufhaus), Tel. 0761-20 268-68. Kein RT. Gästezimmer. ♣ Terrasse auf dem Münsterplatz. **Preise:** mittel, einzelne Weine auch günstig



Club für gelernte Gäste: Markgräfler Hof in der Gerberau

**MARKGRÄFLER HOF – ALTSTADT.** Sympathisch zeitloses Altstadtlokal mit günstigem Mittagstisch, guter Weinauswahl und gepflegt-lässiger Grundstimmung.

Die Gastgeber Peter Rendler (Küche) und Barbara Kempchen (Gäste- bzw. Patientenbetreuung) gehören zum abgeklärten Teil der gastronomischen Szene Freiburgs. Und der Markgräfler Hof als solcher hat auch schon ein paar Jahre auf dem Buckel. Vor modischen Aufgeregtheiten bleibt man hier also verschont, das behagliche Altstadtlokal wirkt nach Karte und Service vielmehr wie ein reifes Institut, das niemandem etwas beweisen muß, was wiederum den Reiz der Adresse ausmacht. Die solid-bürgerliche Küche reicht von traditionell bis ambitioniert, vom Wildragout bis zu zeittypisch gehäufelten Balsamicolinsen. Zubereitung und Saucen haben Hand und Fuß, wobei die Dinge eher zum kräftigen als zum luziden Geschmäckle tendieren (was besonders für die heftig reduzierten Saucen gilt). Das günstige Mittagsangebot, eine fortgeschrittene Weinkarte, lange Küchenzeiten abends, überhaupt das abgehangene System machen den Markgräfler Hof zu einer



Blümle, Deckle und Kächele, Herr Müller in der Unterwiehre

Art Clublokal für ausgelernte Gäste. Zudem ist die zur idyllischen Fischerau orientierte Bar ein unterschätzter Ausguck. Altfreiburger ermitteln von hier aus mitunter den Anteil der Rucksackträger an der Gesamtheit der Altstadt-Passanten, Werte über 50 % gelten in Freiburg als üblich.

→ Hotel und Restaurant *Markgräfler Hof* (Peter Rendler, Barbara Kempchen), Gerberau 22, Tel: 0761-32540, [www.markgraeflerhof.de](http://www.markgraeflerhof.de), Restaurant-RT: Mo, sonst abends Küche bis 22 Uhr. **Preise:** Mittagsangebot günstig, sonst mittel.

**RESTAURATION HERR MÜLLER – UNTERWIEHRE.** Heftig dekoriertes Nostalgielokal mit deftiger Retroküche.

Nichts gegen Schmorbraten und Suppenschüssel, auch nichts gegen kulinarische Klassiker aus der Zeit von Opel-Rekord und Weißwandreifen – schließlich lieben wir alle den Duft des Sauerbratens und eine geschobene Kalbshaxe muß sich neben dem Osso bucco nicht verstecken. Andererseits ist Nostalgie allein noch kein Programm. An dekorativ platzierten Kächele und Kännle ist bei Herrn Müller jedenfalls kein Mangel. Auch für große Portionen und reichlich Butter ist gesorgt, aber



**Außen betagt, innen vital: Ochsen in Zähringen**

manch andere Interpretation des Biederbürgerlichen wirkt in so hoher Dosis doch recht konstruiert, zudem nachhaltig sättigend. Will sagen: Von einer zeitgemäßen, gar eleganten Umsetzung gutbürgerlicher Klassiker ist die Restauration Müller einigermaßen entfernt, die Raumwirkung des Mototokals dürfte eher harte Nostalgiker ansprechen. Letztlich auch Geschmackssache. Mehr klare Kante könnte auch bei einer Rückbesinnung auf Fundamente der gutbürgerlichen Einkehr nicht schaden.

→ Restauration *Herr Müller*, Basler Str. 40, Tel: 0761-5901603, [www.herr-mueller.de](http://www.herr-mueller.de); Sa, So und Feiertage ab 17 Uhr, sonst ab 11.30 Uhr. Unter der Woche preiswerter Mittagstisch. Preise: mittel.



**OCHSEN – Zähringen. Legendäre, schichtübergreifende Schnitzelbank im Freiburger Westen.**

Der Ochsen ist ein Fall für sich. Es gibt wohl kein zweites Quartiersgasthaus, das mit einem so knappen Angebot eine solche Zahl von Stammgästen gefunden hat. Es gibt zwar eine Karte (die hängt sogar draußen), aber wer nach ihr fragt, gilt als Och-



**Schnitzelbank im Ochsen, FR-Zähringen**

sen-Anfänger. Hier wird gegessen, was auf den Tisch kommt, oder, um mit Seniorchefin Gehri zu sprechen: „Wir haben hier soviel Akademiker, da kann ich net lang diskutiere.“

Zur mozzarellafreien Zone im Ochsen gehören: dünn ausgekloppte Schweineschnitzel, die kleine Portion wird mit zwei (!), die normale mit drei waschlappengroßen Exemplaren pro Kopf auf großer Platte serviert, dazu gibt es handwarmen Kartoffelsalat oder auch eine Halde Brägele; vorweg kommt ein klassischer Blattsalat, in der Glasschüssel gereicht (schmucklos, schön sauer angemacht). Zu den Klassikern im Haus zählen außerdem gute Bratwürste, außerdem Vesper, auch Leberle oder mal einen Braten, je nachdem halt. Vereinzelt auch mal etwas Wild (der Pächter ist Jäger) – alles wird schmucklos einfach serviert, aber sauber runtergekocht, am Bratfett wird allerdings nie gespart.

Von außen wirkt der Ochsen abgewettert, innen im Hauptraum wie eine schlichte Einkehr, deren einnehmende Raumwirkung heute kein Gasthausdesigner mehr hinbrächte. Eichenboden, umlaufendes Holz im Kirchenbankstil verarbeitet. Licht, Raum und Gast, alles stimmig. Dazu kommt

das große, unter Vollast aber laute Nebenzimmer. Vor Jahren wurde das Relikt Ochsen an Michael Winterhalter verpachtet – Seniorchefin Gehri zeigt sich jedoch bis heute präsent und kassierend (traditionell mit Holzkäsele, nun mit Taschenlampe). Winterhalter war klug genug, das überlieferte Konzept nur da und dort behutsam zu vitalisieren. Er weiß: „Ich kann hier nur das machen, was zum Haus paßt.“ Nach wie vor wird Alufolie zum rituellen Einpacken von Resteiweiß gereicht und gerne genutzt; vereinzelt wird sogar der Kartoffelsalat mitgenommen. Obwohl Wartezeiten und tradierte Besonderheiten mitunter etwas Toleranz fordern, bleibt der Ochsen ein Institut, das allen Gastromoden widersteht.

→ *Zum Ochsen* (Frau Gehri/Michael Winterhalter), Zähringer Str. 363, 79108 FR-Zähringen, Tel. 0761-55 38 60. RT: Mittwoch. Reservierung ratsam. Ab 17.30 Uhr. ♣ Kleingarten. Preise: niedrig.

 **DREXLERS – Wein und Essen. Urbane Stube mit breitem und wertigem Angebot vom preiswerten Mittagsteller bis zur späten Magnumflasche.**

„Es muss halt schmecken“ – so redet keiner aus dem Club der größtmöglichen Köche. Wenn Mario Fuchs von seiner Arbeit erzählt, dann mit einer fast provozierenden Bescheidenheit. Dazu paßt, daß der Küchenchef des Drexlers das Kochen in einem Landgasthof auf der Schwäbischen Alb gelernt hat, wo Pietät und Sparsamkeit zur Grundausbildung gehören. Die große Geste liegt Fuchs jedenfalls nicht, als Fernsehkoch wäre er ein Flop. Nach den üblichen Wanderjahren, darunter Stationen in der Freiburger Enoteca und der Taberna in Müllheim, kam dann irgendwann der Blues eines zweiten Mannes am Herd: „Das Gefühl, ich komme nicht mehr weiter.“ Nach zwei Jahren als Küchenchef ist Fuchs zwar richtig weitergekommen, aber das würde er so nicht sagen. Küchenphilosophie, Geschmackserlebnis – all die Sprechblasen der Zunft nimmt Fuchs nicht in den Mund, für abgelutschte Floskeln à la mediterran oder marktfrisch hat er ein Schulterzucken übrig.



**Reformgaststube: Drexlers in der Rosastraße**

Seit der Eröffnung im Mai 2007 brummt das Drexlers, eine Einkehr ohne selbstzufriedene Bächlestimmung hat im kulinarisch so viel besungenen Freiburg offensichtlich gefehlt. Dabei gehören zum Erfolg des elegant, unprätentiösen Reformlokals am Nordrand des Colombiparks neben der Küche noch andere Gewerke: Etwa ein Service, der lässig nicht mit nachlässig verwechselt und somit zur einfach exakten Küche paßt. Und natürlich Ralph Schmidt: der Inhaber der Weinhandlung *Drexler* in der Merianstraße beim Rathausplatz ist nicht nur Namensgeber und gleichberechtigter Teilhaber, sondern auch hoch engagierter Weinpate: vom Gutedel Tischwein bis zur Magnumflasche wäre somit einiges auf Lager, sichtbar wohltemperiert in deckenhohen Weinschränken. Zum Kreis der Geburtshelfer zählt zudem ein kulinarisch vorbelasteter Hauseigentümer; dessen Mietzins die Initiative der Pächter nicht erdrückt, sondern befördert.

Nach Qualität und Preis einzig in der Freiburger Innenstadt steht das Drexlers Mittagsangebot: Suppe oder Salat, danach ein flotter Tagesteller, zu Preisen knapp unter 10 Euro. Oder der tägliche „Fisch nach Marktangebot“; den erbeutet Mario



**Qualität statt Allüre – Mario Fuchs, Drexlers Wein und Essen**

Fuchs auf dem Großmarkt bei Mulhouse. „Dort finde ich fast immer was Besonderes zu günstigem Preis.“ Und so gibt es zur Freude der hier speisenden Arbeiterklasse eben auch mal einen Rascasse (Drachenkopf) mit Risotto und Fenchel zu Tarifen, für die man anderswo allenfalls weitgereiste Kolonialprodukte wie Viktoriabarsch oder Tilapia bekäme. Die Rechnung muss halt auch schmecken. Wegen der hartnäckig anhaltenden Nachfrage steht Fuchs an seinem für Einzelkämpfer geplanten Herd nun zusammen mit zwei Kollegen. Gut 50 Gedecke kommen allein während eines Mittagsservice aus der kombüsekleinen Küche, abends gilt eine erweiterte Karte mit einem Menü (unter 30 Euro), Nachtschwärmer werden mit kleinem Programm bis 23 Uhr bekocht. Den nach zwei Jahren extrem hohen Stammgästeanteil kommentiert Fuchs mit der ihm eigenen Zurückhaltung: „Das kann ja kein Fehler sein.“ Nein, es kann kein Fehler sein, wenn ein Koch ausnahmsweise mal einfach nur gut kocht und kocht und kocht.

→ *Drexlers*, Freiburg, Rosastraße 9, Tel: 0761-5957203. RT: Sonn- und Feiertage, [www.drexlers-restaurant.de](http://www.drexlers-restaurant.de).



**Romantischer Fleck mit alltäglicher Küche: Mas y Mas**

### **MÁS Y MÁS – Adelhauserplatz. Mottogastronomie am stimmungsvollen Altstadtplatz.**

Auf welchem Terrain sich die angehende bürgerliche Mitte mittlerweile bewegt, erkennt man auch an inszenierten Themenrestaurants, zu denen auch das Más y Más zählt. Etwas Spanisch klingt selbst an einem der älteren Freiburger Plätze ganz normal, allzu programmatisch sollte man dies aber nicht nehmen. Von einer werktreuen, mediterranen Küche (bzw. Bar- und Weinkultur) ist das Más y Mas soweit entfernt wie der Breisgau von Andalusien. Macht aber nichts, weil mittlerweile ist es gastronomisch doch so: Die Terrasse bestimmt das Bewußtsein – und draußensitzen geht hier wirklich gut. Schließlich gehört der Adelhauser Platz zum Wohlfühlkit eines jeden Freiburgers. Drinnen sein geht auch, für Freiburger Verhältnisse ziemlich aufgeräumt bis Neochic. Mitunter erscheinen freilich Bedienungen am Tisch, die den Weinservice mit der Noblesse einer Nagelstudioprinzessin absolvieren. Zu essen gibt es auch, más y menos.

→ *Más y más*, Adelhauser Platz, Tel: 0761-5146023, 9 bis 24 Uhr, preiswerte Mittagsgesichte. ♣ angenehme Terrasse.



Der Premium-Italiener im Markgräflerland – La Vigna, Laufen

☀️ **LA VIGNA – Laufen.** Respekt, der Umzug in neue Gasträume brachte auch neuen Elan, kulinarisch, aber auch atmosphärisch. Der neue Weinberg liegt zwar nur ein paar Häuser von der alten Wirkstätte entfernt, aber die frisch renovierte Liegenschaft (ehemals: Drei Lilien) paßt nun einfach besser zu Angebot und Betriebssystem einer gehobenen, aber nicht abgehobenen Küche. Dabei war Antonino Espositos unverkünstelte, produktnahe Italoküche schon immer eine erfreuliche Alternative zu all den belanglosen Mediterranitäten, mit denen man mittlerweile auch im tiefsten Markgräflerland behelligt wird. Anders im La Vigna, wo kulinarische Italienità nicht simuliert, sondern realisiert wird. Der gebürtige Sorrentiner Esposito kocht präzise, aber ohne das Brimborium der Hochküche. Das fängt schon bei Vorspeisen wie den gegrillten Calamaretti an, die exakt und produktgerecht zubereitet zu Tisch kommen. Auch „Gamberoni mit Lorbeer gebraten auf Kichererbsen-Creme“ sind eben keine Verlegenheitsvorspeise, sondern einfach eine Delikatesse. Und so weiter: die Pasta wird hier natürlich hausge-



Hausgemachte Pasta unter der Pergola: La Vigna, Laufen

macht, auch ein oft vernachlässigter Standard wie das Risotto kommt nicht als indifferenter Beilagenbrei zu Tisch, sondern als Spezialität. Dazu saisonale Akzente: im Frühjahr gibt es frische Artischocken und im Herbst Steinpilze und Trüffel. Kurz: die Küche überzeugt bis zum Semifreddo. Dabei hält das Betriebssystem neben der großen Oper auch ein paar kleinere, nicht weniger erfreuliche Teller bereit: im La Vigna mit einem Vorspeisenteller, einer Pasta mit Lammragout und einer Flasche Wein glücklich werden, geht auch. (Dreigang Tagesmenü 25-30 Euro, größere Menüs zwischen 40 und 65 Euro, Vorspeisen ab 10 Euro, Hauptgänge 15 - 25 Euro, üppige Weinkarte mit lokalen und italienischen Positionen). In der warmen Jahreszeit kommt als Attraktion die üppig eingewachsene Pergola-Terrasse hinzu. Wenn es um eine seriöse italienische Küche in gepflegter, nicht hüftsteifer Umgebung geht, ist Espositos La Vigna die erste Adresse im Markgräflerland.

→ *La Vigna* (Familie Esposito), 79295 Sulzburg-Laufen, Weinstraße 7. Tel. 07634-80 14, RT: So und Mo, ♣️ eingewachsene Pergola-Terrasse hinter dem Gasthaus. Zwei Gästezimmer. **Preise:** mittel-gehoben, Weine: eher hoch.



#### Qualität statt Bling-Bling: Weingut Schlumberger, Laufen

Der Sulzburger Ortsteil Laufen liegt nicht nur gesegnet im Markgräfler Weinland, schon bei der Ortsdurchfahrt fällt ein Gewerbefleiß auf, der nicht alltäglich ist. Gastronomie, Weinbau, Handwerk, eine Staudengärtnerei, Hofläden – selten wird der Ertrag eines Landstrichs so konzentriert und unmittelbar dargeboten. Gründe für eine Etappe:

**WEINGUT H. SCHLUMBERGER – Laufen.** Man könnte jetzt wieder mit dem Dichten anfangen, mit dem hohen Lied vom gesundem Lesegut, von Handlese, Ertragsreduzierung, Kleinklima, schonender Verarbeitung und Kellertechnik, von reintonigen und sortentypischen Resultaten. Stimmt ja alles bei den Schlumberger Weinen, es kommt aber noch eine Kleinigkeit hinzu. Da wäre nämlich noch ein fast schon provokant unpräntiöser Winzer-Schwiegersohn: Ulrich Bernhard ist einer, der ohne viel Bling-Bling auf überschaubaren acht Hektar Fläche einfach hervorragende Weine produziert. Einer, der einen klaren Blick für das vorhandene (und auch mal nicht vorhandene) Potential von Jahrgängen, Lagen und Sorten hat. Kein exaltierter „Weinmacher“ also, kein Weindarsteller,



#### Jenseits von Ikea: Schreinerei Jonny B. in Laufen

sondern ein im Weinberg stehender Winzer aus Laufen. Und so schmecken Schlumbergers Weine, weder modern noch international, sondern so, wie Spitzenweine aus dem Markgräflerland schmecken können, im besten Fall. Die restzuckerlos durchgeregorenen Gutedel und Weißburgunder sind elegante Kabinettstücke im Wortsinne. Hell, säurefrisch und bei aller Leichtigkeit nicht substanzarm. Die leider so oft vernachlässigte Stärke von Kabinettweinen, das Spiel aus leichter, animierender Frische und aromatischer Tiefe wird hier beispielhaft kultiviert, somit eine Adresse für alle Weinfreunde, die abseits gerade herrschender Trendchen animierende Klassiker suchen. Das Sortiment wird abgerundet von Literflaschenqualitäten, kräftigen Spätlesen und großen Gewächsen aus Holzfass und Magnum, auch Sekt und Obstbrände. Dringende Empfehlung: umfassend kennenlernen.

→ Weingut *H. Schlumberger*, Weinstraße 19, 79295 Laufen, Tel: 07634-8992, [www.schlumbergerwein.de](http://www.schlumbergerwein.de).

**SCHREINEREI JONNY B.** – Handwerk jenseits der IKEA-Schwelle mit einem Schauraum direkt an der Ortsdurchfahrt, in der





Carl und Elisabeth Brugger, Weingut Brugger, Laufen

Weinstraße (neben Gasthof Drei Lilien). Spezialität: klar und sauber gearbeitete Möbelstücke aus heimischem Massivholz. Gute, stilistisch überzeugende Arbeit, motivierter Mann, der seinen Kunden Zeit läßt, um mit den Werkstücken in Freundschaft zu kommen. Unbedingt reinschauen. Das Leben ist zu kurz für Furnier und Faßwein.

→ *Jonny Brändlin*, Weinstraße 44, 79295 Sulzburg-Laufen, Tel. 07634-69 059 od. 69 46 00, [www.jonnyb.de](http://www.jonnyb.de)

**WEINGUT BRUGGER – Laufen.** Die Bruggers führen ihren Betrieb seit der Gründung im Jahr 1981 nach den Richtlinien des kontrolliert ökologischen Weinbaus, mittlerweile garantieren Sohn Carl und seine Frau Elisabeth die Kontinuität der selten klaren Linie. Selbstverständlich werden alle Weine trocken ausgebaut und – weniger selbstverständlich – auch die Qualitätsweine werden nur sachte oder gar nicht ange-reichert, um höhere Alkoholgrade zu erreichen.

Weine, die so ausgebaut werden, sind von Jahr zu Jahr Schwankungen unterworfen und somit das Gegenteil von geschöner Konfektionsware. Schön für Kenner auch, daß



Blühende Landschaften: Staudengärtnerei von Zeppelin, Laufen

hier noch leichte Kabinettweine um 11 % Alkohol ausgebaut werden und nicht nur schwere Brummer. Mir schmecken die frisch-eleganten Weißburgunder und seine herrlich fruchtigen Noblingweine am besten, der bukettreiche Gewürztraminer ist etwas für Spezialisten. In guten Jahrgängen kommt ein interessanter Spätburgunder Rotwein hinzu, gehaltvoll, aber nicht mit Alkohol gedopt, sondern nach traditioneller Bur-gundermethode auf der Maische vergoren. Sympathisch auch, daß die Bruggers Anbietereien, vom Flaschenstyling bis zum Imitieren internationaler Weintrends, einfach ignorieren. In der Gesamtschau über Jahre und Sorten eine der Spitzenad-ressen im ökologischen Weinbau des Markgräflerlandes.

→ Weingut *Wendelin Brugger*, Bachtelgasse 6 (von Staufen kommend an der WG rechts ab), 79295 Sulzburg-Laufen, Tel. 07634-89 57, [www.weingut-brugger.de](http://www.weingut-brugger.de); auch feine Brände: Kirschwasser, Hefe etc.

■ Gleich an der Ortseinfahrt (von Sulzburg kommend) ein Höhepunkt für Gartenfreunde: Die **Staudengärtnerei Gräfin von Zeppelin** ist wegen ihrer Sortimentsbreite und Güte unter Kennern weit-, ja weltbekannt. Die mannigfaltige Auswahl



**Die Wunder der Pfingstrose: Gärtnerei Gräfin von Zeppelin**

an edlen Irisarten, Steingartenpflanzen und mehrjährigen Stauden (nicht an Geranienschrott) ist wohl einzigartig im Süden des Landes. Die großzügige Präsentation auf einem heiter-weitläufigen, nach Süden geneigten Hanggelände im Herzen des Markgräflerlandes ebenso. Das Pflanzensortiment wird ergänzt um Gartengerät, Terracotta, spezifisches Zubehör und allerlei Kunsthandwerk. Die Eigentümerin der Staudengärtnerei, Aglaja von Rumohr, hält zudem ein breites Spezialsortiment von Sachbüchern und Gartenliteratur bereit. Für die nahe Zukunft ist der komplette Neubau eines Kundentreffpunktes mit großem *Tagescafé* geplant, so daß ein Besuch in der Gärtnerei leicht zu einem Halbtagesprogramm werden kann. Schon ein Blick auf die Nummernschilder am Parkplatz zeigt, daß es auch in Zeiten von Baumarktgrün und obstsalatbunten Einheitsbeeten noch Leute gibt, die wegen des Wunders einer Pfingstrose einen weiten Umweg fahren. Das beruhigt doch etwas.

→ Staudengärtnerei *Gräfin von Zeppelin* (Inh. Aglaja von Rumohr, geb. von Stein-Zeppelin, 79295 Sulzburg-Laufen, Tel. 07634-69716. Die Öffnungszeiten variieren je nach Saison, Details: [www.graefin-zeppelin.com](http://www.graefin-zeppelin.com)



**Pfirsichblüte, Bammerthäusle: Markgräfler Wiiwegle bei Muggardt**

**Rebwandern – Das Markgräfler Wiiwegle bei Laufen.** Wanderungen durch die Weinberge sind ein Genuß zu jeder Jahreszeit. Das ist nicht nur um Laufen so, aber dort mal wieder ganz besonders. Die Sicht von den exponierten Hängen zwischen Vorbergzone und Schwarzwaldsaum ist großartig und praktisch rund ums Jahr wird in den Reben gewerkelt: geschnitten, gedüngt, gebunden. Fast alle Gemeinden haben mittlerweile die antiquiert wirkende Rebsperrung im Herbst durch den freundlichen Hinweis ersetzt, man möge die Aussicht mitnehmen und die Trauben am Stock lassen. Es gibt tausend schöne Stellen in den Reben, eine davon ist das von weithin sichtbare ‚Bammerthäusle‘ (so heißen die alten Schutzhütten) oberhalb der winzigen Ortschaft *Muggardt*, zwischen Britzingen und Laufen. Das *Markgräfler Wiiwegli* führt auf ausgesucht schöner, mitunter traumhafter Strecke durch exponierte Weinlagen des Markgräflerlandes. Der vom Schwarzwaldverein markierte Weg beginnt in Freiburg St.-Georgen und verläuft über 77 Kilometer herrliche Landschaft bis nach Alt-Weil. Praktisch in jedem Ort findet sich eine Unterkunft.



Tief im Markgräflerland: Schlepper und Hochblauen vor St. Ilgen

→ **Etappe auf dem Wüwegli:** Eine besonders reizvolle Passage am Saum zwischen Schwarzwald und Weinbergen, oft mit panoramischer Westsicht, führt von Sulzburg hoch oberhalb von Laufen nach Muggardt, Britzingen und weiter nach Müllheim-Zunzingen. Schöne Halbtagestour mit sattem Landschaftseindruck und zahlreichen Einkehrmöglichkeiten.

→ **Infoblatt Wüwegli** beim Schwarzwaldverein, Freiburg, Schloßberggring 15, Tel. 0761-380530. Die beiden Karten Nr. 505 und 508 des Landesvermessungsamtes decken die Strecke ab (1:50 000, mit Wegsignaturen).

### Umwege im stillen Markgräflerland

Laufen wäre auch ein guter Ausgangspunkt, um sich einmal ins stille Markgräflerland treiben, besser abtreiben zu lassen: Auf rebengesäumten Sträßle also nach St. Ilgen, Betberg und Güttingheim. Kleine, einkehrlose Weiler mit markanten, uralten Kirchtürmen, die im Sommer grade noch so das weite Grüne überragen. Von Laufen geht es auf schmaler Route zunächst zum verstecken, im Sommer schier vom Rebland verschlungenen Weiler *St. Ilgen*. Mit dem scharfen Gegensatzpaar einer Wallfahrtskirche aus dem 12. Jh. am nun totalsanierten Dorf-



Tief im Grün: Kirchturm in Betberg

platz (markantes Pultdach, gotische Spitzbögen, innen sehr deutlich renoviert). Immerhin, der lange Jahre vernachlässigte Dorfbrunnen, steht nach dem Lifting der Ortsmitte nun wieder sauber da, was man leider nicht überall sagen kann. Markant, wie nachlässig mancher alte Dorfbrunnen im Markgräflerland erhalten wird, vor lauter Zone 30 und Heimatfest sind die Dorfbrunnen wohl etwas aus dem Fokus geraten (wir begegnen dem leidigen Thema in Kandern-Nebenau leider noch ausführlicher).

Von St. Ilgen hoch über das Wegkreuz „Am Kreuzweg“ und rüber nach dem nicht minder versteckten, verträumt zwischen Reben und Rheintal gelegenen *Betberg*. Am Wegrand steht manchmal noch ein Schlepper mit MÜL-Nummernschild. Erinnerung an den alten, 1973 aufgelösten Landkreis Müllheim, der hier noch etwas nachklingt. Mit so einer saumseligen Schopf- und Scheunenstimmung, wie aus der Welt gefallen. In Betberg steht die Kirche oben im Dorf, der Friedhof liegt drumrum, der Blick reicht über die Hofdächer zum Hochblauen und himmelweit. Am Ortsrand stehen zwei Fußballtore auf der schiefen Wiese, daneben satte Kühe.



Kunstversuch im öffentlichen Raum: Markgräfler Platz, Müllheim

## Müllheim

**Auf halbem Weg zwischen** Freiburg und Basel liegt Müllheim im Zentrum des Markgräflerlandes. Müllheim hat alles, was unsere Kleinstädte so liebenswert macht. Schon die Vielfalt der Drogeriemärkte beweist die Leistungsfähigkeit der Provinz: Es gibt vier laufende Meter Haartönungen und drei Regalmeter gegen Achselnässe, dazu ein Heimatmuseum und Amtsgebäude in gepflegtem Zustand. Parkplatznot kündigt vom Konsumfleiß der Einwohner, wobei sich das Bild belebter Straßen gegen Abend rasch ins Gegenteil verkehrt. Nach Einbruch des Ladenschlusses zieht sich die Bevölkerung gerne ins Private zurück. So bleibt auch in Müllheim der zentrale Markgräfler Platz ein Sorgenkind:

### *Ein Platz wie ein Loch*

Mit reichlich Geld, etwas Alibigrün und einer Verlegenheits-skulptur zugestellt, wird der als neue Stadtmitte gedachte Platz vom gemeinen Bürger einfach gemieden. Schon beim einfachen Überqueren löst Müllheims neue Mitte einen



Öffentlicher Raum mit Brunnensimulation in Badenweiler

Fluchreflex aus. Immerhin, was Stadtplaner nicht hinbekamen, wurde durch Gastronomie zumindest etwas gemildert: Seit es mit *Circo loco* eine Gaststätte am Platze gibt, laufen die Leute wenigstens nicht mehr spontan davon. Nicht nur, aber auch in Müllheim wird einem klar, was Ämtler und willig abnickende Gemeinderäte, die gerne in den grünen Außenbezirken wohnen, mit unseren Zentren angerichtet haben. Daran ändern auch allerlei Festivitäten nichts. Grilldunst, Brauereigarnituren und festliche Ansprachen im Olivenkübel-schatten machen noch keinen öffentlichen Raum aus.

### *Brunnen zum Weglaufen*

Und wo wir schon mal beim Thema sind: Haben Sie Ihren Bürgermeister eigentlich schon mal auf einem dieser Stadtverschönerungsbänke in der totalsanierten, mediterran aufgehübschten Fußgängerzone sitzen sehen? Einfach so, weil er sich wohlfühlt, oder mit den Bürgern reden möchte? Komisch, gell? Oder kann man aus einem einzigen dieser abgrundhäßlichen Subventionsbrunnen trinken, die mit -zigtausend Euro aus irgendeinem Förderprogramm bedacht, in Gremiensit-



**Stadtplaneridylle mit Bächle: am Rathausplatz, Neuburg**

zungen abgenickt, unsere Zentren verunstalten? Wie etwa in Badenweiler geschehen. Plätze wie Löcher, Brunnen zum Verdursten, Kreisel zum Totlachen. Gar nicht komisch.

**Bevor unsere Heimatschützer** zum Hörer greifen, sei zur Ehrenrettung der Markgräfler Herzen gesagt, daß Müllheim inmitten prächtiger Landschaft liegt, die zweifellos zum Kernland der vielzitierten „Toskana Deutschlands“ gehört. Das belegen allein die Luxuskreisel an der Bundesstraße 3, wo eine verkehrsumtoste Olivenbauminsel mit elektrischer Fußbodenheizung angelegt wurde (im Ernst). Eine Vorzugsbehandlung von Ölbäumen, wie sie nicht mal in der Originaltoskana praktiziert wird. Außerdem gibt es in der Toskana Deutschlands auf schier jeder Piazza Wurstsalat und Weizenbier und das soll uns in Siena erst mal jemand nachmachen. Es kann nicht mehr lange dauern, dann wird sich der Mezzogiorno als „Südbaden Italiens“ rühmen. Oder sind die da unten vielleicht mehr bei Sinnen?

Müllheim jedenfalls verfügt trotz emsiger Hoch- und Tiefbautätigkeit noch immer über einige idyllische, durchaus



**Toskana an der Bundesstraße: Olivenhain mit Fußbodenheizung**

untoskanische Winkel, etwa längs vom Klemmbach; hinzu kommt eine kächerbare, leider etwas zu sehr verkehrsberuhigte Fußgängerzone mit original vietnamesischem Granitpflaster. Die innerstädtische Trockenlegung kulminiert am oberen Ende mit besagtem Markgräfler Platz, zu dem mir aber nur eins einfällt: ein Platz wie ein Loch. Man hat Angst, daß man reinfällt. Die dort gestapelten Steinzyylinder lassen den Erdenbürger mit all seiner Furcht allein.

#### *Bürgermeister-Gedächtnis-Brunnen*

Für Aufmärsche aller Art ist der MARKGRÄFLER PLATZ jedoch zweifellos geeignet. Ähnliche Zumutungen in anderen Kleinstädten zeigen, daß unsere Bürgermeister – sparen hin oder her – ihre Bescheidenheit längst abgelegt haben: wenn sich Neuburg einen Rathausplatz mit künstlich verkrümmten Bächle leistet und Heitersheim an der Bundesstraße 3 einen Luxuskreisel mit einem grotesken Edelmikado garniert, ja wenn das so ist, dann braucht Müllheim eben eine erigierte Großplastik und Badenweiler noch so einen Bürgermeister-Gedächtnis-Brunnen, aus dem kein Bürger trinken wird.

**Müllheimer Weinmarkt** – Der Müllheimer Weinmarkt, seit 1892, ist die älteste Veranstaltung dieser Art, jedes Jahr meist am letzten Freitagnachmittag im April, im Bürgerhaus der Stadt. Wichtige Erzeuger aus dem Markgräflerland stellen ihre Produkte zum Kosten und Kaufen aus. Der erste Teil des Marktes, am Vormittag und am frühen Nachmittag, ist ernsthaften Interessenten und Einkäufern vorbehalten – von 15 bis 20 Uhr dann allgemeines Schmecken, Sürpfeln und Lafern. Die Veranstaltung ist gut geeignet, um sich einen Überblick über Trend und Erzeugnisse der gesamten Region zu verschaffen.

→ **Weinmarkt:** Zum Markt erscheint ein interessanter Katalog (gibt's zusammen mit dem Probierglas zum Eintritt), der über Preise, Anbieter, Mengen- und Sortenspiegel des Markgräflerlandes informiert. Zudem sind die wesentlichen Werte aller angestellten Weine (über 300!), also Alkohol, Säure, Restzucker genannt. Für Weinfreunde ein solider Überblick. Wer nicht soviel Zeit zum Probieren hat, sondern einfach nur besten Markgräfler Wein sucht, geht gleich zum:

**WEINGUT HERMANN DÖRFLINGER – Müllheim.** Tradition im besten Sinn: Hier gibt's naturreinen Wein, seit Bestehen des Weingutes ausschließlich trocken angebaut. Und zwar tatsächlich und nicht nur auf dem Etikett trocken, was angesichts des Trends zum weichgespülten trockenen Wein nicht unwichtig zu erwähnen ist. Durchgegorene Weine erster Qualität also, zu vernünftigen Preisen. Da wären einmal herrliche, sortentypische Weißweine aus den Einzellagen Reggenhag und Pfaffenstück in Müllheim, sowie vom Badenweiler Römerberg. Zum Angebot gehören praktisch alle heimischen Sorten, also Silvaner, Nobling, Riesling, Gewürztraminer, alle drei Burgundersorten und natürlich die regionale Spezialität Markgräfler Gutedel, letzterer (wie Müller-Thurgau) auch in der Literflasche. Sodann lockt ein Spätburgunder Rotwein, in guten Jahren voll, aber nicht plump, nach traditioneller Burgundermethode auf der Maische ver-



**Doris und Hermann Dörflinger**

goren. Nur wenige Spätburgunder Rotweine im Südwesten haben einen vergleichbar speziellen, auch jahrgangstypisch recht unterschiedlichen Charakter, mitunter kommt deren Potential erst nach Jahren zur Geltung. Wobei es im Grunde nicht fair ist, Weine dieser Klasse kleinlich zu vergleichen. Die Punktezahlerei im üblichen Prämierungszirkus zeugt ja stets von geringer Souveränität. Wo zeitgeistiges Erbsenzählen das eigene Urteil ersetzt, wird es ja rasch kleinlich und peinlich. Wer dagegen gesundes, voll entwickeltes Lesegut ausbaut und das Lagen- und Sortentypische so pflegt, wie es bei Dörflingers üblich, aber anderswo nicht mehr die Regel ist, bekommt Weine mit entsprechend reifem Charakter; jeder Jahrgang einzig.


Was mir bei diesem Weingut zudem besonders gefällt, ist das Gradlinige, mit der hier Weinkultur gepflegt wird: keine Selektionen, keine Künstlerpullen, keinen „Grünen“ (oder „Roten“) Markgräfler, also nichts von all den Marketing-Hampeleien, die anderswo ein gewachsenes Qualitätsbewußtsein ersetzen. Die Arbeit der Dörflingers dient dem Wein, nicht



**Stolze Ernte: Hermann Dörflinger und sein Gutedel**

dem Effekt. Außerdem im Angebot: Obstbrände, feiner Hefe- und Tresterschnaps (Marc) und ein feinmoussierender Sekt, elegant und in der Tradition des Hauses ultrabrut auf die Flasche gezogen, also ohne süßende Dosage. Das alles wird Ihnen sachkundig und mit persönlichem Engagement in der anregenden Umgebung eines würdigen, üppig mit Blumen geschmückten Weingutes präsentiert. Bringen Sie etwas Zeit mit. Die Kunststücke der Dörflingers haben es verdient.

→ *Weingut Dörflinger*, 79379 Müllheim, Mühlenstraße 7, Tel. 07631-2207, Fax: 4195.

 **TABERNA – Müllheim.** Das Taberna-Konzept ist im Grunde so einfach wie wünschenswert: unkompliziert, aber qualitativ einkehren in ebensolcher Umgebung – dabei hält die Küche zum altdeutschen Ratsherrentöpfe ebenso Distanz wie zum gedrechselten Gourmetstil (manche Preise erreichen allerdings dessen Niveau). Die handwerklich-handfeste Einrichtung paßt durchaus zum unpräntiösen Angebot: ein renoviertes Kellergewölbe mit Massivholzmöbeln,



**Tellergerichte auf blankem Holz: Taberna, Müllheim**

dazu eine Wintergarten-Veranda längs des Klemmbaches und ein attraktiver, luftiger Freisitz auf dem Holzpodest darüber. Die Hardware hat also durchaus Charme, mal abgesehen vom teils zu kleinen, teils zu speckigen Mobiliar.

Freunde von Polstergemütlichkeit werden sich in dem karg möblierten Gewölbe ohnehin schwertun; eine unter Vollast recht laute Akustik, ein mal freundlich-flotter, mal auch überforderter Aushilfsservice sind zudem für weitere Überraschungen gut. Die Tageskarte wechselt, wiederholt sich allerdings regelmäßig, dazu gibt es noch eine Dauerkarte mit Klassikern zwischen Antipasti, Pulpo al Limone und Toskanischer Bratwurst. Das Gesamtangebot bewegt sich somit in festen Bahnen, die von Saisonalem und Regionalem nur punktuell tangiert werden. Ganzjahresgemüse (hier *toskanisch* genannt), Conveniencekrabben und andere Fragwürdigkeiten mehr gehören zum Programm. Nach nun fast zehn Jahren hat sich im Betriebssystem doch mancher Trott etabliert; andererseits sorgen Extras wie das winterliche Gansessen, ein guter Piemonteser oder Badischer Mittagstisch am Wochenende und Weinproben immer wieder für Abwechslung.

Beachtlich bleibt, wie Standards hier bei scharf kalkuliertem Wareneinsatz realisiert werden: serviert werden ordentliche Trattoriastandards ohne Beiwerk als Tellergericht serviert, wobei Fisch, Krustentier, Geflügel und Beilagen mitunter sehr übersichtlich portioniert werden. Originalität bei den Beilagen und Leidenschaft bei der Komposition zählen nicht zu den Stärken; à la minute Zubereitung, reichlich Butter und Olivenöl, sowie diätischer Salzeinsatz gehört dagegen zum Stil des Hauses. Sei's drum, an guten Tagen wird hier sauber gekocht, über Mittag (Mo bis Fr) gilt zudem ein brauchbares Tagesangebot: ein Hauptgericht, mit Suppe/Salat und Espresso, von 10 bis 15 Euro. Die Weinkarte erfreut mit alten Bekannten, darunter zwei Drittel Markgräfler, ein Drittel Italien. Man kann in der Taberna aber auch nur am Tresen stehen und ein Bier mit ein paar Oliven wegzischen. Fazit: ein lässiger Ort mit Eigenheiten und weniger lässigen Preisen.

→ *Taberna*, 79379 Müllheim, Marktplatz 7, Tel. 07631-174884. Geöffnet mittags 12-14 Uhr und abends; So und Feiertage in der Regel geschl. **Preise:** mittags günstig-mittel, abends mittel-hoch. ♣ Schöne, luftige Terrasse über dem Klemmbach. Mit der Taberna assoziiert: Ein Feinkost- und Geschenkeladen um's Eck, in der Wilhelmstraße.

■ **Kaiserhof**, ein Schlag weniger Italien als in der Taberna wartet im Kaiserhof. Ein Lokal, das – kulinarisch wie atmosphärisch – in der rüschenfreien Mittelklasse antritt und damit in Müllheim wenig Alternativen hat. Die Küche kommt handwerklich korrekt; das Ambiente mit einem schnörkellosen Tresenabteil für den Zwischenstopp und einem eingedeckten Speiseraum wirkt luftig, offen und aufgeräumt, dazu kommt eine überschaubare, gut sortierte Weinkarte, preiswerte Mittagsangebote, abends dann eine kompakte Karte in mittlerer Preislage, öfter mal Extras. ♣ Ruhige Terrasse zum Hof, Goethestraße 10, Tel: 07631-10060, RT: Mo.

**Ausverkauf:** Wer auf der Bundesstraße 3 durch das Land eilt, erfährt im Viertel um den Traditionsgasthof *Alte Post* (gehobene Küche, außergewöhnliche Weinkarte; reizvoller Innenhof, aber oft Gesellschaften) das hemmungslose Wesen unserer neuen Statthalter: der Handelsketten und Bauträger. Dem Heimatdichter JOHANN PETER HEBEL, der die frühere Posthal-



**Müllheimer Sonnenseiten:** Markgräfler Museum im Blankenhorn Palais und Wochenmarkt. Markttag: Di, Fr und Sa vormittags.

tere besungen hat, „z' Müllen, an der Post, Tausigsappermost! Trinkt me nit en guete Wi!“ würden die Reime im Hals stecken bleiben: Das Traditionshaus wirkt heute wie eine Insel, umgeben von Supermärkten und Schachtelarchitektur. Auch in Müllheim wurde die Chance vertan, längs der Bundesstraße ein ansehnliches Gewerbezentrum zu schaffen. Bäume ab, Halle drauf, fertig! Das Bedürfnis nach Stil wird dann im Kunstmuseum oder im mediterranen Ferienhaus befriedigt.

*Woher nimmt die Industrie das Recht auf Häßlichkeit? Noch nie in der jahrtausendelangen Geschichte des Handels haben es Kaufherren gewagt, sich so brutal, so herausfordernd rücksichtslos vor ihrer Kundschaft aufzubauen. Und eins ist all diesen Jammerwänden gemeinsam: daß sie ihre Plumpeheit, ihre Einfallslosigkeit und ihre billigen Gags mit voller Lautstärke an unsere Straße stellen.“* GRÜN KAPUTT. Landschaft und Gärten der Deutschen.

**Stille Flucht** – Nun das Positive: Das *Markgräfler Museum* im ehemaligen Stadtpalais der Familie Blankenhorn ist mehr





Emil Bizer: Haus des Winzers (im Markgräfler Museum Müllheim)

denn je einen Besuch wert. Erleben Sie in den stilsicher hergerichteten Räumen eine Zeitreise durch's Markgräflerland: vom archäologischen Fund über Möbelstücke bis hin zu Ensembles, wie einem Markgräfler Salon aus dem 19. Jahrhundert, dazu Schautafeln, Pläne, Handwerkszeug – ein Querschnitt bürgerlich, handwerklicher Kultur am Oberrhein.


Besonders lohnend sind die der Malerei gewidmeten Räume im Obergeschoß (u.a. Werke von Bernd Völkle, Julius Kibiger, Emil Bizer). So beeindruckend wie beachtlich der breite Querschnitt aus dem Werk von EMIL BIZER (1881-1957), dem großen Maler des Markgräflerlandes. Die neuerdings besonders sehenswerte Bizer-Sammlung konnte 2007 durch eine großzügige Dauerleihgabe von Bizers Sohn Bernd wesentlich vergrößert werden. Spätestens seither wartet im Müllheimer Blankenhorn Palais eines der lohnendsten Lokal-Museumsziele im Markgräflerland.

→ *Markgräfler Museum Müllheim* (Museumsleiter Jan Merk). Ganzjährig Mi bis So 15-18 Uhr (Gruppen nach Vereinb.), kleine Cafeteria. Wilhelmstraße 7, am Marktplatz (Gasthaus Taberna um's Eck, vgl. dort). Tel. 07631-15446, Sonderausstellungen unter: [www.muellheim.de](http://www.muellheim.de)



Streichholzfeiner Wurstsalat, starker Espresso: Krone, Zunzingen

**Monotonie der Bundesstraße:** Was für ein Unterschied zwischen der Bundesstraße 3 und der Landstraße 125, die als Teil der *Badischen Weinstraße* weiter östlich durch die Weindörfer der Vorbergzone führt! Wer von Laufen über Britzingen in Richtung Müllheim fährt, muß in Zunzingen erst mal aufpassen, daß er keine Hausecken ankratzt, dann wird's heimeliger. Es warten immerhin zwei Möglichkeiten zur rustikalen Einkehr:

 **KRONE – Zunzingen.** Eine grundgemütliche Wirtschaft: Wirt Adolf Rüdlin und Familie sorgen dafür, daß statt Toast Lukull und ähnlichem Firlefanz ordentliche Vesper mit gutem Brot auf den Tisch kommen. An einem heißen Sommertag sitzt man traditionell behaut im Innenhof unter einem ausladenden Dach, an Wintertagen spendet der flaschengrüne Kachelofen wohlige Wärme im kleinen Gastraum. Das größere Nebenzimmer erhält seine Anziehung mehr von den Gästen als von der Einrichtung. Am Mittwochabend (aber nur dann, und mitunter nicht bis Küchenschluß) kommt – ne-

ben der Standard-Vesperkarte – auch herzlich Warmes auf den Teller: Schäufole, gute Bratwürste mit einem rustikalen Sößle, dazu ein grundsolider Kartoffelsalat. Donnerstag und Freitag gibt es (abermals nur dann und wiederum nur in limitierter Auflage) dünn ausgeklopfte panierte Schnitzel, wieder mit Kartoffelsalat. An Schnitzeltagen herrscht in der Krone bisweilen ein Andrang, als seien andernorts die Feuerstellen rationiert, was dann doch etwas wundert, denn Wunder werden hier keine serviert, aber eben passable Standards in passender, nämlich authentischer Umgebung; und man fragt sich sogleich: warum begreift andernorts keiner, was der Gast wirklich schätzt. Ansonsten bietet die Krone handfeste Vesper von Strammer Max bis Münsterkäs’ – mit einem Bauernbrot, das seinen Namen verdient. Und endlich gibt es auch mal einen kultivierten Wurstsalat im streichholzdünnen Feinschnitt. Als Extra wird nun auch mal ein Salat oder ein Dessert gereicht, was einen Bruch mit der Jahrzehnte währenden Haustradition bedeutet, welche die Zubereitung aufwendiger Speisen (wozu hier Suppe und Salat zählen) generös der Konkurrenz überläßt.

Unvermeidlich, daß bei soviel oberbadischer Gemütlichkeit bisweilen muntere Gesellschaften und etwas längere Wartezeiten dazu gehören. Bei Hochbetrieb mit Terrassenwetter, stößt ein Familienbetrieb bisweilen an seine Grenzen. Wobei die Abläufe mit den Jahren optimiert wurden und der rührige Nachwuchs mit Geschick immer öfter mit zur Hand geht. Abgesehen von den stürmischen Tagen bleibt die Krone ein zuverlässiges Institut in der Holzbankklasse. Beim Weinangebot gibt es nun auch Alternativen zu Faß- und WG-Weinen (Flaschenweine werden mit passendem Glas serviert). Das Getränkeangebot wird zudem um Espresso in Originalqualität bereichert. Die FAEMA auf dem Tresen zeigt, daß der kleine Schwarze zu den Leidenschaften des Wirtes Adolf zählt. Gesamthaft ist die Krone seit Jahr und Tag eine Referenz in der Klasse ‚grundsolide Landschänke‘.




**Heftig Vespern: Guttschänke Dr. Schneider, Zunzingen**

→ Gasthaus *Krone* (Fam. Rüdlin), 79379 Müllheim-Zunzingen, Tel. 07631-2984, geöffnet ab 15 Uhr; am So auch schon mittags. RT: Di. Komfortable Ferienwohnungen. ♣ Terrasse im Innenhof. **Preis:** günstig.

**GUTTSCHÄNKE DR. SCHNEIDER – Zunzingen.** Die Guttschänke des Weingutes Dr. Schneider in Müllheim-Zunzingen schließt eine Lücke: Drinnen klare Linien und Massivholzmöbel statt Straußenfolklore und angeschraubter Wagenradromantik. Unter dem ausladenden Vordach oder auch im Innenhof reichlich Platz für einen Gutedel unter Sternen, exakter: unter der rosenumrankten Pergola. Es steht ein Angebot ausschließlich gutseigener Weine bereit, die bemerkenswert preiswert ausgeschenkt werden, wie manches auf der Welt aber nicht jedem munden. Die Vesper- und Speisekarte bietet keine kulinarischen Feinessen, sondern Kalorien warm und kalt, die manche Standardsituation eskortieren können. Das Spektrum reicht vom gratinierten Horbener Ziegenfrischkäse über Flammkuchen bis zur Wildbratwurst mit Salat oder Bratkartoffeln; die Portionen sind groß bis mächtig.

Obwohl die Gutsschänke eine ideale Ergänzung eines Weingutes abgibt, haben solche Institute im badischen Oberland bislang wenig Tradition, was dann doch etwas überrascht. Eine bessere Kundenansprache als in einem gastronomisch verlängerten Weingut ist jedenfalls kaum denkbar. Die günstigen Preise für Speisen und Weine in Schneiders Schänke haben bei einigen altgedienten Verbandsgastronomen zwar einige Aufregung gesorgt, aber das war's dann auch. Im mitunter übersatt wirkenden Markgräflerland konnte sich (abgesehen von der *Gutsschänke Blankenhorn* in Schliengen) noch niemand zur Nachahmung von einem so schlüssigen Konzept bequemen. Tradition ist kein Ruhekitzen.

→ *Gutsschänke Dr. Schneider*, 79379 Müllheim-Zunzingen, Tel. 07631-17 1230. Di bis Sa 17-23 Uhr, So ab 12 Uhr. ♣ Wirtsgarten unter einer üppigen Rosenpergola. **Preise:** günstig.

 **HIRSCHEN – Britzingen.** Der Platzhirsch mitten im Ort, gegenüber der Winzergenossenschaft. Ein traditioneller Familienbetrieb mit konventionell-gemütlichen Wirtsräumen. Seit Sohn Martin Schuhmacher am eigenen Herd kocht, konnte der Hirschen das kulinarische Angebot beachtlich erweitern. Besonders für Fleischqualität und exakte Zubereitung hat Martin Schuhmacher ein Händle. Manches Stück kommt hier so präzise auf den Teller, wie wir es in hochklassigen Häusern gerne sähen. Somit wartet hier ein stimmiger Landgasthof, dessen Karte sich zwar nach wie vor am Erwartbaren orientiert, aber immer wieder was Besonders bringt (Ente, auch mal eine Wildente, Wild, Weiderind und vorzügliches Lamm (!) von nebenan, auch mal Steinpilze). Gekocht wird zuverlässig und nahrhaft, allein den Wunsch nach Leichtem, muß man anderswo stillen. Im Vesper-, Forellen-, Schäufele-, Schnitzel- und Kotelettsektor ist der Hirschen eine mehr als vernünftige Adresse (wo noch die Suppenschüssel auf den Tisch kommt). Unter den Vespere fallen die hausgemachten Schinkenspezialitäten auf, darunter Schinkenspeck hauchdünn aufgeschnitten, mild gesalzen & geräuchert von



**Suppenschüssel und Hausschlachtung: Hirschen, Britzingen**

der eigenen Sau sowie von der Wildsau um die Ecke – eine kleine Delikatesse für Kenner, die vor einem Fettrand nicht gleich in Deckung gehen. Auch anderes stammt aus Hausschlachtung, darunter eine gute grobe Bratwurst, im Herbst natürlich auch Schlachtplatte.

Zu den Stärken des Hirschen zählt auch ein glänzender, Kartoffelsalat, sowie Brägele, die zur Oberklasse im Markgräflerland zählen. Alles kommt deftig, aber handwerklich solide zubereitet: darunter daumenstarke Koteletts, sehr ordentliche Schnitzel, auch frische Forellen. Somit eines der seltenen Exemplare ‚robuster Landgasthof ohne Schischi‘. Dazu läuft ein taufrisches Riegeler Export aus dem Hahnen. Das Flaschenweingutangebot wurde beachtlich erweitert, auf der Karte einiges von der benachbarten WG, sowie gute Flaschen von namhaften Privatweingütern aus der Region. Die hohe Publikumsgunst bleibt nicht ohne Folgen – bei Betrieb erreicht der personell knapp aufgestellte Familienbetrieb mitunter die Belastungsgrenze. Ansonsten: eine stimmige Angelegenheit.

→ *Hirschen* (Fam. Schuhmacher), 79379 Britzingen, Tel. 07631-5457. RT: Di und Mi bis 17 Uhr. Gästezimmer, **Preise:** günstig-mittel.



Cassiopeia-Therme, Badenweiler



An der Kaffeemühle im Kurpark Badenweiler

## Badenweiler

**Die Versprechen** der Kurprospekte im Bäderdreieck Badenweiler – Bad Bellingen – Bad Krozingen sind bekannt: Wundervolle Heilung (heute noch ‚Wellness‘, demnächst ‚Selfness‘ genannt), entzückende Landschaft und natürlich eine berühmte Gastronomie, in der sich die Badische und die Elsässer Küche stets ‚harmonisch vermählen‘. Wir ahnen es: Deutschland ist schön!

■ **Unterkunft** bieten die Thermalbäder in allen Preis- und Qualitätsklassen, Verzeichnis und Infos bei den Kurverwaltungen, die nun Tourist-Information heißen, aber noch immer verwaltet werden. Badenweiler 07632-799 300; Bellingen 07635-1025; Bad Krozingen 07633-4008-60.

**Badenweiler ist tatsächlich** eines der landschaftlich reizvollsten Heilbäder im Lande, dazu der Thermalkurort mit der längsten Tradition. Schon die Römer fühlten sich in der Himmlischen Landschaft am Fuß des *Blauen* wohl. Die erhaltenen und aufwändig konservierten Reste der größten Römerbäder nördlich der Alpen liegen im Kurpark, der für

sich schon einen Besuch lohnen würden. Im milden Klima der Vorbergzone ist in den weitläufigen Parks ein prächtiger Baum- und Pflanzenbestand gewachsen. Das ‚Stück Italien auf deutschem Grund‘ lohnt den Besuch also auch für ein paar nostalgisch-vergeigte Stunden und einen anschließenden Nachmittags-Tee im *Römerbad*, das trotz mehr und minder gelungener Lifting-Versuche noch Reste von patiniertem Grand-Hotel-Charme zeigt (vgl. dort).

**Wandeln im Park:** Kur- und Schloßpark sind eine unterschätzte Attraktion. Allein schon der Baumbestand im Badenweiler Kurpark sucht im Südwesten seinesgleichen, zudem wurde der Park in den letzten Jahren sachkundig gepflegt, wo nötig auch verjüngt. Neue Wege, Aussichtspunkte und ein Kräutergarten kamen hinzu, Sichtbeziehungen wurden geöffnet. Hinzu kommen extensiv bewirtschaftete Blumen- und Orchideenwiesen, Promenaden und stille Winkel. Die Sicht von der Burg oder vom Aussichtspunkt an der Kaffeemühle (Bild oben) ist großartig. Um den Leiter der Kurparkgärtnerei, Harald Schwanz, hat sich ein Verein organisiert (Freunde zur Pflege des Kur- und Schloßparks e.V., [www.parkfreunde.de](http://www.parkfreunde.de)). Es gibt zudem zwei informative Faltpäne (für Kur-/Schloßpark), sie erschließen alle botanischen, architektonischen und gestalterischen Höhepunkte (Schutzgebühr, bei der Tourist-Info im Ort).