



Vom Marktfrauenweg zur Freizeitpromenade – Partie am Tüllinger Lindenplatz

Im Reich der Sinne

Ausgehen und Einkehren im Markgräflerland, erster Teil

Nach vier Jahren ist es Zeit für die Neuauflage meines Markgräflerland Buches. Das gelobte Land ist keine Zeitkapsel, auch im Südwesten werden die Verkehrskreisel größer und die Landgasthöfe weniger; einerseits. Andererseits gibt es einen Wanderwegweiser vom Schwarzwaldverein, dessen Standort so schlicht wie zutreffend Paradies heißt, oder Himmelreich, oder Tüllinger Lindenplatz, wo das Bild oben entstand. An einem Nachmittage im November, bei leichter Brise aus Südwest, gefühlten 20 Grad in der Sonne und der Gewißheit, daß es schlimmere Orte gibt, die während einer Inspektion des Markgräflerlandes zu besuchen sind.

Vom Tüllinger Lindenplatz führen Panoramawege in alle Richtungen und alle sind besonders. Man blickt aus angenehmer Distanz auf die Dynamik am Rheinknie, auf ein Basel, dessen Atem weit ins Dreiländereck reicht. Was ein Grund mehr ist, für steigende Rösti- und Kalbsfiletpreise, höhere Mieten und größere Kreisel; einerseits. Andererseits gibt es am Tüllinger einen historischen Marktfrauenweg von Ötlingen nach Lörrach. Wo früher Kraut und Rüben getragen wurden, spazieren heute Damen mit Halstuch und Zweithund. Vom Marktfrauenweg zur Hedonistenpromenade, manchmal paßt ein Jahrhundert in einen Satz.

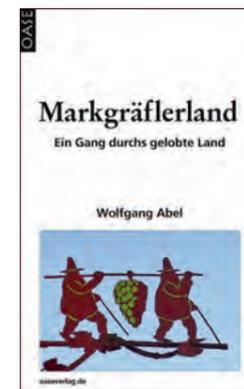
Die Kolumne von Wolfgang Abel, 19. Januar 2020

Ohne moderne Marktfrauen, Köche, Wirte, Winzer und Bäckermeister wäre die Arbeit an einer Neuauflage sinnlos. Auch daran denke ich auf dem grandiosen Weg von der Tüllinger Höhe rüber nach Ötlingen. Ohne eigensinnige Produzenten und widerständige Gastgeber bleibt der schönste Weg ein Weg. Vom Waldbaden wird keiner satt, vom Backen schon. Die perfekte Quiche Lorraine im Ötlinger *Café Inka* macht eine Einkehr zum kleinen Fest, der Caffè im Inka schmeckt nach Caffè, nicht nach verbranntem Mehl. Auch deshalb sind gute Gastgeber mindestens so wohltuend wie Klangschalentherapeuten.

Wenn statt einer milden Brise aus Südwest ein steifer Nordost gegen den Tüllinger bläst, könnte das *Rebstüble* zum Festsaal werden: drei, vier Tische, Wohnzimmerambiente, Vesper mit Kartoffelsalat, Holz im Bollerofen, was braucht es mehr? Der *Ochsen* ist auch so ein kantiges Widerstandsnest, rauchgeschwängelter Baselblick vom Feinsten, wortarme Bestellannahme und Auslieferung von Speis' und Trank. Beim Wein kam mir Robert Walser in den Sinn. „Alles erinnert an sein Gegenteil,“ – der Faßwein im Ötlinger Ochsen erinnerte mich an den großartigen Tüllinger Gutedel von Karl-Heinz Ruser. Den Ochsen mit allen Sinnen durchleben, heißt das Markgräflerland verstehen. In all seiner Tiefe.

Andererseits gibt es drei Kreisel weiter Gasthäuser wie *Walsers Landhotel & Restaurant* in Efringen-Kirchen. Der kleine Dreigänger am Mittag kostet dort 18,50 Euro. An einem gewöhnlichen Montagmittag war neulich jeder Platz besetzt. Es gab eine pikant gewürzte Kartoffelsuppe, als Hauptgang folgten drei auf den Punkt abgebratene, pfannenheiß und freundlich servierte Kalbfleischküchle mit Jus, Rosmarinkartoffeln und präzis gegartem Wintergemüse. Obendrauf käme noch ein Dessert, das wegen wunschloser Zufriedenheit gegen Caffè getauscht wurde. Wer behauptet, die Leute hätten keine Zeit zum Mittagessen, kennt Walsers nicht. Das Lunch Menü ist ein Kandidat für den kleinen Brillat-Savarin am Bande, abends gibt es bei Walsers natürlich auch was zu essen.

Das Schatzkästlein im Hebelschen Sinne, der Kreuzweg zum Innehalten, das Viertele zum Runterkommen und manche Idylle mehr gibt es im Markgräflerland eher abseits großer Kreisel. Andererseits liegt *Piccola Pausa* in Binzen recht nah am Dreispitz, wo es mächtig kreiselt. Die kleine Pause ist ein Tagescafé, das die Sinne nährt und pflegt, mit Tagespasta, Panini und Espresso to stay. In Zeiten der Beschleunigung sind solche Naherholungsgebiete besonders wertvoll. Ein modernes Schatzkästlein, demnächst mehr.



Markgräflerland – Ein Gang durchs gelobte Land. Die 3. Auflage von Wolfgang Abels Markgräflerland erscheint Anfang Februar 2020. Das Buch kann ab sofort vorbestellt werden, Lieferung sofort nach Erscheinen.

Online-Bestellung: www.oaseverlag.de