

Popküche und Platzhirsch

Landpartie im Markgräflerland: Krone Auggen und Hirschen Britzingen

„Obstsalat“ sagen Feingeister zu einem kunterbunt bepflanzten Blumenbeet - Tääterää es blüht. Manche Gasthäuser sehen auch aus wie Obstsalat: vorne raus ein paar schnuckelige Rothaus-Laternchen, hinten das Schockblau Peterstaler Sonnenschirme und die Garnituren bitte immer dreifarbig. Als Gäste passen neongrelle Kampfradler im Vorruhestandsalter. Selbst Talkshows setzen auf das Prinzip Obstsalat. Würfeln, zuckern, durchrühren. Schön, dass Sie bei uns waren.

In Schliengen wurde der örtlichen Winzergenossenschaft ein Ganzkörperanstrich in lautem Dunkelrot verpasst - vermutlich war die Farborgie als dezenter Hinweis auf die Spätburgundervorkommen im Hause gedacht. Nun ruft eine Fassade mit Lagerhallencharme: „Achtung, dunkle Beerenaromen!“ Wenn in ein paar Jahren der Rosé in Mode kommt, wird umgestrichen.

Die Krone in Auggen hat auch einen neuen Anstrich bekommen. Freundlich, warme Pastelltöne, so zwischen Toskana und Bali-Beach. Dazu passt die Markgräfler Weltküche vom „Kronen Wurstsalat“ bis zum „Satee-Spieß.“ Lange her, da war die Krone eines dieser behäbig, wohlgenährten Landgasthäuser für intakte Sonntagfamilien, ein Dickschiff mit Kachelofennische und steif aufragenden Stoffservietten. In den letzten Jahren sorgte ein Schlingerkurs für den Bedeutungsverlust des müde gewordenen Traditionshauses. Jetzt also frischer Wind: statt weißer Tischwäsche strahlen drinnen nun psychedelisch bunte Lampignons. Die neue Mannschaft muss herumgekommen sein: Gemüse süß-sauer, Teigwaren „aglio e olio“ oder als „Asia noodles“. Putenbrust wird mariniert, im Falle ihrer Currysierung auch mit „Cocos Ananas und „Asi-Nudeln“ gereicht. Das wird man sich merken müssen. Die Asi-Nudel könnte der träge gewordenen Papardelle gefährlich werden. „Sweet Chili Dipp“ und „Limettenquark“ gibt es - nebst Schnitzel und Bratkartoffeln - ebenfalls in der neuen Krone. Eigentlich gibt es fast alles. Auch das Hausmotto klingt ein wenig wie Kirchentag an Ashram: „Mensch sein – reden, lachen, feiern, essen, trinken.“ Wer will das nicht, Mensch sein, vom Chili dippen bis zum Abwinken. Dabei helfen der ausgesprochen freundliche Service sowie ein sommerabendtauglicher Innenhof. Sagen wir so, wer auf Zacherl, Mälzer und all die anderen TV-Popköche steht, könnte sich in der neuen Krone wohlfühlen.

Der Hirschen in Müllheim-Britzingen wurde nicht neu gestrichen. Mensch sein, gut essen und trinken geht dort trotzdem. Wenn das alte Bild vom Landgasthaus als Platzhirsch trifft, dann hier. Mächtige Fachwerkfassade, gut eingesessene Räume, Publikum von Turnverein bis Emeritus. Suppe in der Schüssel, klassisches Schnitzel und Kotelett, Brägele und glänzender Kartoffelsalat ging schon immer und geht immer noch. Seit Junior Martin Schuhmacher am neuen Herd steht, läuft aber noch einiges mehr. Die Weinkarte wurde erweitert, zum Vesper gibt's hausgeräucherten Schinken von der eigenen Sau, das zarte Lamm stammt von einer Schäferin aus der Nachbarschaft, mitunter steht auch Wild von nebenan auf der Karte, alles zu ausgesprochen zivilem Preis. Als Beispiel für die solid, aufrichtige Küchengesinnung steht der ebenso schlicht wie perfekt präsentierte Kopfsalat, der in dieser Verfassung unter Denkmalschutz gehört (zartes, gelbgrün changierendes Blatt, luftig-saure Vinaigrette, leichte Dillnote). Im hintern Gastraum hängt zwischen alten Dorfszenen aus Britzingen eine gerahmte Widmung an der Holzvertäfelung. Der Schauspieler und Koch Vincent Klink bescheinigt, im Hirschen sein „bestes Kotelett seit Jahren“ genossen zu haben. Das glaubt man gern.

Machen wir uns nichts vor, niemand wird den Marsch der Asi-Nudel aufhalten. Ein paar Hirsche sollen aber bitte ihrem Revier treu bleiben.

Krone, Auggen, Tel: 07631-936778, kein RT.

Hirschen, Müllheim-Britzingen, 07631-5457, RT: Di und Mi bis 17 Uhr.