

Wundertüte Kaiserstuhl

Unimog-Cabrios, trockene Hofcuvée und frischer Spargel

Neben der Bucht am Meer gehört die Sonnenseite am Rebhäusle zu den Distanzmaschinen erster Klasse. Außerdem ist es nicht so weit. Man könnte also einfach mal hochfahren, eine gute Zeitung oder einen guten Menschen mitnehmen und alles andere sein lassen. Sich lang machen, im Rücken eine warme Holzwand und warten, bis die Thermik anrollt. Dreihundert Rebhäusle soll es früher allein um Ihringen gegeben haben. Sie dienten als Wasserstelle, Unterstand und Geräteschuppen; heute gibt es Schmalspurschlepper und der Kleinwinzer hat in der Regel eine Anhängerkupplung, aber kein Rebhäusle. Immerhin, einige Exemplare stehen noch und manchmal bietet sich von dort ein besonderer Blick aufs Tal. So dürfte der Kaiserstuhl eine der letzten Regionen sein, in der offene Zweisitzer nicht nur zum Vergnügen gefahren werden. So sorgen einzelne Unimogs mit geöffnetem Verdeck für Artenvielfalt unter den Cabrios.

Zweierlei Löwenzahn gibt es hier auch, zumindest gastronomisch. Vereinzelt dringt der junge, grünblättrige aus den Rebterrassen bis auf den Vorspeisenteller einer Wirtschaft vor. Zur Saison etwa im Rebstock in Oberbergen oder im Engel in Bickensohl, beides lohnende Adressen höheren Holzbankklasse. Mit etwas geröstetem Speck und – wichtig – einem Spiegelei obenauf, geht ein Teller mit Löwenzahn aus Wildfängen in Richtung Delikatesse. Gastronomisch häufiger ist das Vorkommen des langstieligen, blassgelben Löwenzahnes, der wie Chicoree kultiviert wird und zahmer als die zartbittere Freilandware schmeckt. In der Bürgerstube in Sasbach gibt es hellen Löwenzahn lauwarm serviert als kräftige Vorspeise. Sicher auch als Referenz an Elsässer Gäste, die hier gerne zum klassischen Sonntagmittagessen einkehren (preiswerte Menüs, unter der Woche ein Tagesessen). Ab 15 Uhr wird dann hausgebackener Kuchen serviert, darunter die Rarität eines Käsekuchens, der wie Käsekuchen schmeckt. Bei Sonne lockt die Freiterrasse unter Kastanien. Mag sein, dass in Tokio und Wuppertal das benachbarte Elsass immer noch als gastronomisches Ziel gilt, der kleine Grenzverkehr und die vielen französischen Autokennzeichen weisen längst in die andere Richtung, auch in Sasbach.

Nicht wie molliger Elsässer Cremant, sondern eher wie ein knackiger spanischer Cava schmeckt ein Ausnahmesekt vom Schambachhof in Bötzingen. Auf seinem bemerkenswerten Bioweingut bietet Matthias Höfflin eine „Hofcuvée Natur 2003“ als Bückware an, die auf keiner Liste auftaucht. Ultrabrut mit „zero Dosage“ ein wunderbar erfrischender Sekt für 24 Stunden. Denkbar schon vor dem Zähneputzen, aber auch als allerletztes Glas zum wieder Nüchtern werden.

Oberrimsingen liegt nicht am Kaiserstuhl, sondern am Tuniberg, der nicht als kleiner Bruder, sondern als eigenständiges Biotop gilt, wie der eigensinnige Hirschen ebendort. Das Gasthaus steht für die rare Spezies nostalgische Dorfwirtschaft mit aufrichtiger Küche. Die beginnt beim täglich servierten Mittagessen (mit Suppe und Salat, unter 10 Euro), das nach Familienanschluss schmeckt und ebenso gekocht wird. In der Küche wird nicht Kreationen gestrickt, vielmehr lockt ein Angebot, das frisch und handwerklich solide umgesetzt wird. In der Spargelzeit gehört der Hirschen ohnehin zu den stillen Favoriten am Tuniberg. Ein Ziel zwischen Relikt und Kleinod.

- Rebstock, Oberbergen, Tel: 07662-933011, RT: Mo und Di. Engel, Bickensohl, Tel: 07662-234, RT: Mo. Bürgerstube Sasbach, Tel: 07642-3367, RT: Di. Weingut Schambachhof, Bötzingen, Tel: 07663-1474. Hirschen, Oberrimsingen, Tel: 07664-2515, RT: Sa.