

Perlen im Markgräflerland

Stille Qualität: La Maison Eric und der Rebstock in Obereggenen / Von Wolfgang Abel

Es kann doch alles so einfach sein: eine Gaststube wie ein großes Wohnzimmer, ein schattiger Laubengang für den Hochsommer, hinten raus noch ein paar Tische, locker im Garten verteilt, dazu eine kompakte Karte. Gastgeber, mit denen man reden kann - zu Gast bei Gleichgesinnten. Dazu vielleicht noch ein paar Zimmer unterm Dach, weil die Attraktion einer Weinkarte dank kurzer Wege nochmals zunimmt. Am Morgen danach Vogelstimmen zum Frühstücksei - ein sorgfältig bewirtetes Landhaus ist das Gegenteil des grassierenden Landhausstils. Stille Qualität statt ein Kessel Buntes.

„La Maison Eric“ wäre so ein inhabergeführtes Kleinod auf dem Lande, oder besser: mitten in Sulzburg. Bereits vor Jahren haben Dagmar Hauck und Eric Grandgirard mit „Eric's Weingalerie“ die Sulzburger Gastronomie um eine sehr persönliche Variante bereichert. Seit Anfang des Jahres haben die Beiden - nur wenige Schritte von der ehemaligen Werkstatt entfernt - eine neue Heimat gefunden. Eric's Maison ist ein dezent renoviertes Fachwerkhaus, das zum gastronomischen Konzept wie maßgeschneidert passt. Dagmar kocht, Eric serviert auf kleinem Dienstweg und nichts zwickt. Über Mittag gibt es ein Dreigangmenü für 32 Euro, auch einzelne Gänge davon, etwa eine Fischterrinen mit kleinem Salat zu 11 Euro, oder Maispoularde mit Pfifferlingen, Fettuccine und Zuckerschoten zu 17 Euro. Oder man kombiniert einfach nach Gusto aus einer guten Hand voll Vorspeisen, Suppen, kleinen Gerichten und Desserts (zwischen fünf und 12 Euro). Werkstätige bekommen auch ein „Tagesgericht auf die Schnelle“ (um 10 Euro), wobei Eile zur Handschrift im Hause eigentlich nicht passt. Das alte Fachwerk und der sommerkühle Laubengang mit Blick aufs grüne Altsulzburg sind vielmehr der richtige Platz, um im Wochengang ein paar gastronomische Akzente zu setzen. Und ein lässiger Sommerabend, begleitet von Dagmars frisch, animierender Küche wäre auch mal eine Idee (Viergangmenü 48 Euro). Nur eine schöne Flasche Wein mit ein paar Kleinigkeiten geht aber auch und dank der drei stilvoll renovierten Gästezimmer wird die Fahrt nach Sulzburg leicht zur Landpartie.

Kulinarische Landpartie wäre auch ein passendes Motto für Andrea und Walter Scharfs Rebstock in Obereggenen bei Schliengen. Auch hier wartet ein inhabergeführtes, gastronomisches Einzelstück mit behaglicher Stube und bukolischem Garten, dazu käme noch der hauseigene Weinbau, in der Summe also ein rundum sorglos Paket wie selten. Auch



Gute Laune Küche: Eric und Dagmar, La Maison Eric, Sulzburg

im Rebstock steht eine Frau in der Küche und man schmeckt es gleich. Dass ausgerechnet im hinteren Eggener Tal eine beschwingte, saisonfrische Küche geboten wird, erstaunt aber ebenso wie die täglich wechselnde Menükarte (ein Viergangmenü mit Fleisch, eines mit Fisch, jeweils um die 40 Euro, auch einzelne Gänge und Kombinationen möglich). Kulinarisch reicht die Spannweite vom Saiblingscarpaccio übers klassische Entrecote bis zum Petersfisch auf einem Ragout von Perlzwiebeln und Kumquats. Fisch und Fleisch kommen im Rebstock in exakter Punktlandung auf den Teller. Ein langer Sommertag, Andrea Scharfs reformierte Landküche, die sauberen Rebstock-Weine, das Dutzend Gästezimmer eine Treppe höher. Oder so: Markgräflerland als Kammerspiel.

La Maison Eric, 79295 Sulzburg, Im Brühl 7, Tel. 07634-6110, Mittwoch bis Sonntag, von 12 bis 14 Uhr und 18.30 bis 24 Uhr, Ruhetage Mo. und Di. www-la-maison-eric.de

Landhotel und Winzerhof Rebstock, 79418 Obereggenen, Tel: 07635-1289, Abendrestaurant von 18 bis 22 Uhr, Küche bis 20 Uhr, Restaurant Ruhetag Di. www.rebstock-obereggenen.de