

2017

BASEL GEHT AUS!

Was gemütliche Beizen für Geniesser auftischen
Wer in Basel, in Südbaden und im Elsass die Trends setzt
Wo die besten Italiener und Asiaten Spezialitäten servieren
Was Spitzenköchinnen und -köche zu bieten haben
Wo man im Grünen und direkt am Rhein gut essen kann
SÜDBADEN und ELSASS: 43 Restaurants für Feinschmecker

111
RESTAURANTS NEU
GETESTET





Walsers, Efringen-Kirchen

Hauch von scharfem Gewürz versehen (€ 10,-). Bodenständig gut ist die Flädlesuppe (€ 3.50), gefolgt von einer Rindsleber – nicht der sauren, die gäbe es zwar auch, sondern der gerösteten (€ 11,30), die fein und zart ist, scharf angebraten, und die ganz ohne Zwiebeln auskommt, nicht aber ohne frische Kräuter. Auf Mehl hat Hans Riehle ebenfalls verzichtet, dieses gehört seiner Meinung nach ins Brot. Ihm liegt viel daran, dass seine klassische Küche leicht wirkt. Das geschmetzelte Rindfleisch schmeckt uns ausgezeichnet, ebenso das kräftig angebratene, grosse Rib-Eye-Steak (€ 22,-), das innen, wie gewünscht, saignant ist. Als Beilage haben wir zu den einen Speisen (richtig gute) Spätzle gewählt, zum Steak feine Bratkartoffeln, die hier Brägele heissen. Passend dazu trinken wir den etwas kantigen, kräftigen Spätburgunder vom Ort, einen Barrique-Wein des Weinguts Missbach.

Von den Desserts legt uns der freundlich-kompetente Kellner ein Malaga-Eis ans Herz, welches am Vortag mit in Rum aufgekochten Rosinen frisch zubereitet worden ist. Schmeckt nochmals gut. Aufs Zibärtele, den feinen Digestif aus Wildpflaumen, wollen wir keinesfalls verzichten. Gehört schliesslich dazu in

einem traditionsreichen Gasthaus wie dem «Rebstock» von Hans Riehle. **hjk** Schönbergstrasse 75, 79285 Ebringen Fon +49 766 46 19 32 39 www.riehles-rebstock.de mo & di 17–24, do & fr 17–24 Uhr (Küche 17–23 Uhr), sa & so 11.30–24 Uhr (Küche 11.30–23 Uhr), mi & mittags unter der Woche geschlossen HG € 11,30–25

h s t v

Südbadische Traditionshäuser: Rang 6

Efringen-Kirchen

Walsers

Eine Familie, acht Hände

Die Bezeichnung Landgasthof verleitet zur Annahme, Restaurant und Hotel befänden sich weit draussen in der zauberhaften Landschaft Badens, irgendwo zwischen Weinreben und Wiesen. In Wirklichkeit liegt das «Walsers» an einem Platz gleich neben dem Bahnhof. Grün sind die Kastanienbäume im Garten und die unzähligen bepflanzten Terracottatöpfe. Das Haus mit rosa Anstrich und weissen Fensterläden wirkt einladend und freundlich. Das traditionelle Äussere wurde bei der sorgfältigen Renovation beibehalten und aufgewertet. Der Umgestaltung der Innenräume liegt ein moder-

nes und völlig neues Konzept zugrunde. Die traditionelle Gaststube wurde mit Liebe zum Detail auf den heutigen Stand gebracht, sie ist hell und zeitgemäss, mit weissen Wänden und viel Holz. Die einfachen Deckenleuchten passen sehr gut ins Bild. Mit gemusterten Vorhängen und Kissen werden einzelne wohlthuende, farbige Akzente gesetzt. Elegante Holzstische mit Flaschen und Glasglocken wirken wie liebevoll inszenierte Accessoires, sind aber für den täglichen Gebrauch vorgesehen und nicht bloss Dekoration. Die Bilder sind dezenter Schmuck, die Tische geschmackvoll mit Blumen dekoriert. Was für eine gemütliche, frische Atmosphäre sorgt. Im Wintergarten mit grossen Glasfenstern und unverdecktem Blick auf den schönen Garten dominiert das Cheminée. Farben und Möblierung sind von der Gaststube übernommen worden. Für Fondue- und Raclette-Abende kann der behagliche Gewölbekeller mit der rustikalen Steinwand und den unbehandelten Holzflächen genutzt werden. Das Restaurant «Walsers» ist vor allem kulinarischer Anziehungspunkt für Gäste aus dem Markgräflerland bis ins Baselbiet. In der Küche bilden Hans-Dieter Walser und sein Sohn Matthias ein Team, für die Gäste im Restaurant und der beiden Hotels ist Susi Walser zusammen mit Tochter Lisa verantwortlich. Beliebt sind die badischen Klassiker und die Gerichte mit deutlich mediterranem Akzent. Entsprechend sortiert ist der Weinkeller, mit einer sorgfältigen Auswahl an einheimischen Gewächsen, ergänzt mit einigen ausgesuchten Flaschen aus bella Italia. Besonders empfohlen werden uns die geschmorten Kalbsbäckle mit Pappardelle und Herbstgemüse (€ 24,50). Andere traditionelle Gerichte locken ebenso: Wienerschnitzel mit Preiselbeeren, Cordon bleu und Entrecôte (€ 28,-). Ausserdem das Kalbsrückensteak und der Rehrücken mit Wirsing und Kürbisravioli (€ 37,-). Aber auch die kleine Bouillabaisse mit Miesmuscheln und Fenchel könnte etwas sein. Oder der Kabeljau mit Pak Choi und Risotto (€ 31,50). Und voraus die gebratene Wachtelbrust auf Linsensalat (€ 16,-). Oder doch die Tagliatelle mit Beurre blanc und (grosszügig gehobeltem) schwarzem Trüffel?

Wir bleiben in Baden, erst mal mit einem Glas kühlem Riesling. Der Blattsalat mit verschiedenfarbigen Randen und einer cremigen Burrata ist mit einer klassischen Vinaigrette angerichtet und würzigen Walnüssen angereichert (€

12,-). Einwandfrei ist das Wienerschnitzel zubereitet, die Bratkartoffeln sind genau so, wie Bratkartoffeln sein müssen, aussen knusprig und innen etwas mehlig (€ 21,50). Ein Spätburgunder aus der Gegend macht den Genuss perfekt. **jr**

Bahnhofstrasse 34
79588 Efringen-Kirchen
Fon +49 762 88 05 52 44
www.walsers-hotel.de
mo & di 12–24, do–so 12–24 Uhr (Küche 12–14 & 17.30–21 Uhr), mi geschlossen
HG € 18–32, Menü ab € 55

m s t v

Gut und bürgerlich: Rang 4

Egerten (Kandern)

Hirschen

Kulturgut

In der Nähe von Wollbach, neben Nebenau, liegt Egerten, was aber alles zu Kandern gehört. Am besten also, Sie stellen das Navi ein und vertrauen ihm (oder ihr, je nach Einstellung), auch wenn es Sie über kleine Strassen und ungeteerte Waldwege führt. Irgendwann landen Sie in einer lieblichen Talsenke, wie aus dem Bilderbuch. Die Häuser können Sie an drei Händen abzählen.

Der «Hirschen» ist das Haus mit dem hübschen kleinen Turm auf dem Dach und dem Weinkeller nebenan. Dort keltert Max Geitlinger seine Grau- und Blauburgunder und destilliert verschiedene Früchte wie Mirabellen, Kirschen, Quitten, Williamsbirnen und Zwetschgen zu edlen Bränden. Max Junior löste vor einigen Jahren auch seinen Grossvater Max Senior als Wirt im «Hirschen» ab. Verändert hat sich aber, zum Glück, nicht viel. Wie sollte es auch. Der «Hirschen» ist in seiner Art seit Generationen schlicht perfekt. Ein wenig erinnert er an ein Freilichtmuseum mit seiner Einrichtung, aber da die Familie, inklusive älterer Generation, mitarbeitet, hat das nichts wirklich Museales.

Viele Gäste kommen aus dem nahen Basel für den Abend hierher. Bedient werden alle, ob einfach oder vornehm, mit der gleichen Herzlichkeit, als wären sie bei Freunden zu Besuch gekommen. Der «Hirschen» ist schliesslich ein Gasthaus, nicht einfach ein Restaurant. Dauerbrenner auf der Karte sind Schäufole, Schweins- oder Kalbsschnitzel. Zu Ersterem gibt es Kartoffelsalat, zu Letzteren Rösti. Wer sich nicht entscheiden kann, sollte das Menü nehmen, vorausgesetzt, man hat sich genügend

Hunger angespart: Salat, ein Stück Schaufele mit Kartoffelsalat, dazu ein Glas Weisswein, dann das Kalbschnitzel mit Rösti und Rotwein sowie zum Schluss hausgemachte «Waie». Das Ganze für 36 Euro inklusive Wein! Das Kalbschnitzel übrigens ist genial zart und fein. «Isch halt vom Ruggen», erklärt Mutter Geitlinger, als wäre dies bloss auf das gute Produkt zurückzuführen. Aber an der einfachen Küche merkt man oft am besten, wer kochen kann, und im «Hirschen» wurden die Zubereitungen über viele Jahre perfektioniert. Besser geht's nicht. Für den kleineren Hunger stehen Vespermahlzeiten zur Verfügung, Wurstsalat, Bauernwürste oder Spiegeleier von den glücklichen, hauseigenen Hühnern. Und wer noch weit fahren muss, kann statt Geitlingers wunderbaren Weinen ein Africola oder eine Bluna-Limonade bestellen.

Eine Neuerung hat Max Junior allerdings eingeführt: die Gartenwirtschaft. So lässt sich bei schönem Wetter herrlich unter dem alten Kastanienbaum über Gott, Welt und den «Hirschen» philosophieren. Denn eigentlich gehört so ein Ort geschützt und mitsamt der Gastgeberfamilie ins Inventar unersetzlicher Kulturgüter. nvh

Am Neuweg 2, 79400 Kandern-Egerten
Fon +49 76 26 388
www.max-wein.de
di-do 18-24, sa 12-14 & 18-24 Uhr
(Küche bis 21 Uhr), mittags geschlossen
(ausser sa), ebenfalls mo, fr & so sowie
18. Dezember bis 9. Januar
HG € 14-28
Keine Kreditkarten

h t v

**Gemütliche Beizen für Geniesser:
Rang 2**

Eimeldingen

Gasthaus zum Löwen

Sonntäglicher Ausflug

Seit sechs Generationen wird im «Löwen» gewirtet, das Gasthaus ist seit 1842 in Familienbesitz und mit seiner gemütlichen Gaststube sowohl kulinarischer als auch gesellschaftlicher Mittelpunkt des Ortes. Der «Löwen» bietet sich für das Nachtessen mit der Schwiegermutter genauso an wie für den sonntäglichen Familienausflug (im hauseigenen Gästehaus könnte man übernachten). Die Gegend ist für entspannte und erholsame Weekends zu empfehlen. Die malerischen Landschaften des Markgräfler Hügellandes mit Wäldern und ausgedehnten

Feldern laden ein zu Streifzügen in der Natur. Über einen gepflegten Wanderweg gelangt man zum Rhein. Zahlreiche Weinbaubetriebe locken mit Führungen und Degustationen. Und falls man eine Abwechslung von der Landluft benötigt, ist Freiburg nicht weit entfernt. Für das Alternativprogramm mit Kindern gibt es die historische Kandertalbahn, und für Architektur- und Designinteressierte bietet sich ein Abstecher ins nahe Vitra-Museum an.

Der «Löwen» ist ein klassischer Landgasthof mit schönen, blumengeschmückten Fenstern und einem attraktiven Garten mit altem Baumbestand, von der angrenzenden, teilweise lärmigen Strasse optisch und akustisch durch eine begrünte Glaswand getrennt. Über einen Vorraum mit Glasvitrinen, wo Speisekarten, Weinflaschen, Fotografien und der Wimpel des FC Kaiserslautern ausgestellt sind, gelangt man in die behagliche Gaststube und wird aufs freundlichste begrüßt. Die Einrichtung ist ländlich einfach und mit vielen liebevoll inszenierten Kleinigkeiten dekoriert. Aufgetischt werden traditionelle badische Gerichte ohne übertriebenen Firlefanz, erfrischend und solide. Dabei sind Qualität und absolute Frische der verwendeten Produkte wesentlicher Bestandteil der Gerichte, welche mit Liebe und Perfektion zubereitet werden. Ob Kalbschnitzel (€ 18,50), Rahmschnitzel, Wienerschnitzel, Currygeschnetztes, Cordon bleu (€ 23,50) oder Entrecôte, je nach Wunsch mit Rösti, Spätzle, Pommes frites oder Salat. Von den offen ausgeschenkten Weinen (sehr gute Auswahl, moderate Preise) wählen wir ein Viertel Eimeldinger Sonnhole Grauburgunder (€ 5,50). Saisonal, sehen wir, gibt es einige Wildgerichte wie Hirschkraut mit hausgemachten, butterigen Spätzle, Rotkraut und Preiselbeeren (€ 22,50/26,50) – auch die kleine Portion ist mehr als genug. Hasenrückenfilet mit Calvados-Rahmsauce. Oder zartes, perfekt zubereitetes Rehschnitzel, die Sauce comme il faut. Sehr zu empfehlen ist auch die cremige Wildsuppe. Zu den Spezialitäten zählt eine Schneckenuppe (€ 6,50). Fisch gäbe es auch. Lachsklösschen auf Blattspinat, Schollenfilets, Zander an Estragonsauce und Scampi «Maison» mit Reis (€ 27,50). Ein Viergänger mit passender Weinbegleitung wäre ebenfalls möglich (€ 39,50). Apropos Wein: Der trockene Spätburgunder Eimeldinger Sonnhole der Bezirkskellerei Markgräflerland war ein hervorragender Begleiter



Hirschen, Egerten (Kandern)

bei unserem Abstecher nach Eimeldingen. jr

Hauptstrasse 23, 79591 Eimeldingen
Fon +49 76 21 62 588
www.loewen-eimeldingen.de
di-sa 10-23 Uhr
(Küche 12-14 & 17.30-21 Uhr),
mo & so geschlossen sowie vom 5. bis
15. Februar und zwei Wochen im Juli
HG € 13,50-31, Menü € 39,50

h m t v

Gut und bürgerlich: Rang 10

Eschbach

Fliegerhorst

Oldtimer-Flair

Der «Fliegerhorst» liegt am Rande des Gewerbeparks Breisgau, zu dem ein eigener Flugplatz (Geschäfts- und Sportflugzeuge bis 20 Tonnen) gehört. Zum «Fliegerhorst»-Eingang führt die wie eine Landebahn beleuchtete «Einfluschnisse». An diesem Oktobersamstag standen zwischen den Lichtern noch fussballgrosse, gelbe Kürbisse, die uns zum hell erleuchteten, stattlichen Gebäude führten. Die mit reichlich Budget ausgestattete Kasse erlaubte es dem Hausherrn, Maxi Gainza, ein imposantes Haus mit zwei angedeuteten Flügeln in die Landschaft zu stellen. Gainzas Liebe

zu Oldtimern der Lüfte kann man im «Hangar» besichtigen. Wunderbar restaurierte und flugfähige Spitfire, Corsair, Jak-3 und viele mehr sind zu sehen. Sehnsucht nach Loopings, Parabelflug (dabei wird man kurz schwerelos) oder atemstockenden Turns kommt auf. Kurzatmig wird auch mancher Autoliebhaber, der den orangefarben glänzenden De Tomaso im Foyer bestaunt. Vorbei an einer alten Zapfsäule und einem mächtigen Flugzeugmotor geht es hinauf ins in dunklem Holz gehaltene Restaurant. Wer einen Tisch mit Blick in die Flugzeughalle ergattern will, sollte frühzeitig reservieren. Ansonsten sitzt man um den runden gläsernen Aufgang oder mit Blick in die offene Küche. Bei unserem Besuch war das Lokal, verzeihen Sie den Ausdruck, rappelvoll.

Der Chef, Hervé Grosjean, in legeren Jeans, und seine Service-Crew in dynamischem Schwarz stehen mächtig unter «Dampf», nehmen sich aber trotzdem Zeit für ein schnelles Schwätzchen. Nein, er habe nichts mit dem Formel-1-Crack zu tun. Aber der Tennisspieler Sébastien, der einmal die Nr. 4 der Weltrangliste war, gehöre zur Familie, sagte Grosjean uns zwischen zwei Tellern. Unser erster Teller war eine Suppenschüssel. Die Strauchtomatensuppe (€ 6,50), in die