

Slow Food

Genießen mit Verstand

15. Jahrgang | vierteljährlich | 3 Euro | Nr. 02_2007 | www.slowfood.de

Was schmecken unsere

Kinder[?]



Trend –
Molekularküche

**SLOW FOOD 2007
DIE ERSTE DEUTSCHE SLOW-FOOD-MESSE**

Genussreise | Lieber meh esse als z'wenig trinke

Mitten im Dreiländereck Deutschland-Frankreich-Schweiz liegt der Breisgau, eine der schönsten deutschen Ferienlandschaften – und ein kulinarisches Paradies.

Ingeborg Pils machte sich auf die genussvolle Wanderung zwischen Sterneküche und Hausmannskost.

Es muss an den Genen liegen. Kaum betrete ich heimischen badischen Boden, erwacht in mir die Sehnsucht nach den Gaumenfreuden meiner Kindheit: Saure Leber mit Brot, Spargel mit Sauce Hollandaise und Pfannkuchen, Wurstsalat mit Bratkartoffeln, hier liebevoll Brägele genannt, und natürlich Schwarzwälder Kirschtorte. Nach Jahren im bayrischen Exil bin ich wieder auf der Suche nach den originären Geschmäckern, die mich schon früh für globalen Einheitsbrei und Fertiggerichte verdorben haben.

DIE BADISCHE KÜCHE BIBILISKÄS UND BRÄGELE

Die typisch badische und alemannische Küche ist vielfältig. Sie reicht von einfachen, handfesten Speisen in den Straußenwirtschaften über die reichhaltige Landgasthausküche bis hin zu den Gourmetspezialitäten der Sterneküche. Zu den typischen Spezialitäten im Breisgau zählen Bibiliskäse (ein quarkähnlicher Frischkäse), ein helles, fast italienisches Bauernbrot mit fester Krume, Brägele (Bratkartoffeln, Foto unten), Kratzete (in Stücke zerupfter Pfannkuchen), Schinken, Speck, Blut- und Leberwurst, Lyoner und Wurstsalat, Bratwürste vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein, Schäufele, Saure Nierle und Leberle.

Nicht versäumen sollte man ein Fleischgericht vom Hinterwälder Rind, der kleinsten Rinderrasse in Mitteleuropa. Das Hinterwälder Rind wird auf eine Kreuzung des Keltenrinds mit einem größeren Schlag zurückgeführt, den die Alemannen bei der Völkerwanderung mitbrachten. Ursprünglich war dieses Rind in der Oberrheinebene zuhause. Sein heutiges Verbreitungsgebiet ist auf den Schwarzwald südlich des Feldbergs und um den Belchen begrenzt. Das Hinterwälder Rind ist vom Aussterben bedroht und Arche-Passagier von Slow Food.



Unter Kennern gilt die badische Küche als eine der besten in Deutschland. Für Einheimische ist sie die beste. Verwöhnt vom milden Klima und viel Sonne gedeihen auf fruchtbaren Böden im baden-württembergischen Musterländle Obst und Gemüse, Getreide und sogar Tabak aufs prächtigste. Das ursprünglich keltische Gebiet wurde einst von den Römern besetzt, von den Alemannen besiedelt und schließlich sogar von den Franken erobert. Alle haben ihre kulinarischen Spuren hinterlassen. Ebenso wie die Nachbarn aus Frankreich und der Schweiz, auch keine Kostverächter. Heute lebt hier ein Menschenschlag, dem man einen gewissen Eigensinn nachsagt –





Foto © Stefan Pallmer

und die Liebe zum Essen sowie einen Hang zu reich gefüllten Speisekammern. Der Badener schätzt eine ruhigere Gangart, eine gepflegte Lebensweise und eine ebensolche Küche. Spötter jenseits der Landesgrenzen behaupten, die Üppigkeit der regionalen Küche habe das badische



Foto © Stefan Pallmer

Lebensmotto geprägt: „*Lieber meh esse als z'wenig trinke.*“

Meine Genussreise in die Kindheit beginnt in Freiburg, der quirligen Universitätsstadt am Rand des Südschwarzwalds und der Mittelpunkt des Breisgaus. Nicht von ungefähr nennt man diese Region

Toskana Deutschlands – schön grün, rund um die Burgruine Staufen und in der Freiburger Altstadt.

die „Toskana Deutschlands“. Sanfte Hügel, Weinberge, eine mittlere Jahrestemperatur von 11 Grad und viel Sonne machen diesem Beinamen alle Ehre. Der Breisgau ist eine wahre Schatzkammer der Geschichte mit vielen kulinarischen und kulturellen Sehenswürdigkeiten, hoch dekorierten Sternelokalen und gemütlichen Straußenwirtschaften, ehrwürdigen Kirchen und alten Schlössern. Dass auch die Lebenslust im Breisgau nicht zu kurz kommt, dafür sorgt die Schwarzwälder Küche. Dank der elsässischen und



schweizerischen Einflüsse und durch die Teigwaren, die Tiroler Holzknecchte einst im Gepäck mitbrachten, ist sie abwechslungsreich und vielseitig.

Wir sitzen vor dem Colombi, dem Vorzeige-Hotel Freiburgs, luxuriös, weltmännisch und dennoch typisch badisch. „Wir pflegen wie die meisten Gastronomen in dieser Gegend eine anständige, ehrliche Küche mit Charakter,“ sagt Alfred Klink, Sternekoch und seit 27 Jahren für die Restaurants des Colombi verantwortlich. „Natürlich bieten wir

auch die klassische Haute Cuisine an, das erwartet ein Teil unserer Gäste von einem Haus dieser Kategorie.“ Doch mittags werden in den drei Stüberl des Hotels regionale Köstlichkeiten angeboten, Kalbsbrust, Roulade, saure Nierle. Was ist für Alfred Klink das Herausragende an der heimischen Küche? „Mir gefällt einfach, dass hier selbst der Bauer einen hohen Qualitätsanspruch an seine Produkte hat und auch ohne staatliche Siegel seine Tiere anständig aufzieht, seine Felder naturnah bewirtschaftet.“

Ein Muss ist in Freiburg der Besuch des Markts rund um das gotische Münster, einst gepriesen als „der schönste Dom der Christenheit“ und Vorbild für viele andere Gotteshäuser. 333 Stufen führen hoch zum Münsterturm. Der Lohn für den mühsamen Aufstieg ist ein herrlicher Blick auf die Freiburger Altstadt und den Markt. Täglich bis auf sonntags bieten hier Bauern und Produzenten aus dem Umland ihre Waren an. „Dieser Markt ist für mich der schönste, weil authentischste in ganz Deutschland.“ Peter Schrei-





Foto © Stefan Pallmer

Freiburger Wahrzeichen – rund um das Münster lockt der Markt Einheimische und Touristen mit frischen Produkten aus dem Umland. Kulinarische Highlights: Käsekuchen und Pauls Bratwürste.



Foto © Stefan Pallmer

ber, Münchner Szenegastronom, kommt ins Schwärmen, wenn er von seinen regelmäßigen Ausflügen nach Freiburg erzählt. „Die besten Bratwürste gibt es bei Paul, gleich neben dem Eingang zum Münster“, weiß er zu berichten. „Und den besten Käsekuchen an dem Stand gleich beim Brunnen. Aber aufpassen: Montags ist der Stand geschlossen.“

Nächster Programmpunkt: die Alte Wache, das Haus der badischen Weine. Unter den Arkaden des historischen Gebäudes am Münsterplatz kann man

zu vernünftigen Preisen gute badische Weine probieren. Ein Viertele (0,25 l) Guttedel oder Müller-Thurgau kostet 3 Euro – Blick auf das Münster und das Marktgeschehen inklusive. Am besten bringt man sich vom Markt Brot, Schinken und Käse mit, denn in der Alten Wache wird nur Wein ausgeschenkt. Und den verträgt mittags nicht jeder ohne eine kleine Vesper.

Biertrinker sind im Brauereiaus-schank Ganter am Münsterplatz oder in der Hausbrauerei Feierling (mit Biergarten) richtig. Die Küche ist regional und herzlich, das Bier ausgesprochen süffig. Und da kann es schon einmal passieren, dass man auf dem Nachhauseweg versehentlich in eines der kleinen Freiburger Bächle tappt, die durch die Altstadt fließen und für ein angenehmes Klima sorgen. Solch ein „Fehltritt“ soll angeblich Glück bringen und bedeuten, dass man nicht das letzte Mal in Freiburg gewesen ist. Beim alljährlich stattfindenden Weinfest werden die Bächle übrigens abgestellt, unter anderem, damit kein Müll in ihnen landet – und wahrscheinlich auch zur Sicherheit der fröhlichen Zecher.

UMLAND Die herausragende Qualität und der einzigartige Geschmack unserer auf dem Markt erstandenen Spezialitäten macht uns neugierig auf die Produzenten im Umland und wir bitten zwei ortskundige Experten um Ausflugstipps: Thomas Weidner, den Leiter des Slow Food Conviviums Freiburg, und Dagmar von Cramm, Food-Journalistin und renommierte Ernährungsexpertin. Sie legt uns den Besuch eines Straußis ans Herz. Strauße – mitten im Breisgau? Nein, mit den gefiederten Lauf-tieren habe der Name nichts zu tun, klärt sie uns auf. „Ein Straußi ist eine Besenwirt-schaft, ein Lokal mit höchstens 40 Sitzplät-zen, das zu einem landwirtschaftlichen Be-trieb gehört, eigenen Wein ausschenkt und einfache regionale Gerichte serviert.“ Die Tradition geht angeblich auf Kaiser Karl den Großen zurück, der vor rund 1200 Jahren per Dekret den Weinbauern erlaubte, einen Teil ihres Weins während eines bestimm-ten Zeitraums selbst auszuschenken. Als Symbol für die Zeit des Ausschanks wird bis heute ein Reisigbesen, alemannisch:

GEFIEDERTE LAUFVÖGEL MITTEN IM BREISGAU?

„Strauß“, vor die Tür gehängt. Wir fahren nach Heitersheim ins Sulzbach-Straußi und genießen köstlich aromatischen Spargel „satt“. Auf dem Rückweg lassen wir uns in der Faust-Stadt Staufeu auf der Dachterrasse des Cafés Decker Schwarz-waldbecher und Erdbeerkuchen schme-cken. Berühmtester Einwohner Staufens war vor knapp 500 Jahren der Alchemist und Magier Johann Georg Faust, der durch Goethe in die Weltliteratur einging. In der historischen Altstadt entdecken wir ein ge-mütliches Hotel im typischen Markgräfler Stil, die Kreuz-Post. Der 1599 erstmals ur-kundlich erwähnte Gasthof wurde vor zehn Jahren vollständig renoviert und hat nicht nur geschmackvoll eingerichtete Zimmer, sondern auch eine ansehnliche Speise-karte mit regionalen Spezialitäten und hei-mischen Weinen.



Foto © Trübschütz

Im sechs Kilometer entfernten Müns-tertäl liegt das Romantik-Hotel Spielweg, einer der Tipps des Freiburger Convivienleiters. Die Landschaft hat ihm seinen Namen gegeben: Spielweg bedeutet Trennweg. Am Spielweg trennen sich die Wege, die zum beliebten Ausflugsziel Schauinsland, dem 1284 Meter hohen Hausberg von Freiburg, führen, und zum Wiesental mit seinem Hausberg Belchen. Ein idealer Ausgangspunkt für Radtouren mit der Familie. Der Blick vom Spielweg reicht bei klarer Sicht bis zu den Vogesen und ins Rheintal. Kulinarisch interessant ist das Hotel nicht nur wegen der Küche, sondern auch wegen seiner Käserei, in der nach traditionellen Verfahren aus Schwarzwälder Bergbauernmilch Bergkäse, Obermünstertäler und Molkenzieger hergestellt werden. Zum Hotel gehört außerdem eine eigene Jagd und so werden im Lädle des Spielwegs Wurstspezialitäten wie Blut- und Leberwurst (in Dosen), Hirschleberpaté und Wildschweinsalami angeboten. Gleich zwei Gründe gibt es, von Freiburg Richtung Norden zu fahren: die Metzgerei Dirr und den Winzer Rebstock, der

zum Gasthof und Weingut Franz Keller gehört. Seit 1897 führt die Familie Dirr die Metzgerei in Endingen als Familienbetrieb. Markus und Peter Dirr stellen Wurstspezialitäten nach altbewährten regionalen Rezepten her: Hausmacher-Blutwurst mit wildem Majoran, Kaiserstühler Teewurst mit Blütenhonig und Rum und Rauchlyoner im Naturdarm, um nur einige zu nennen. *„Besonders stolz“, so Markus Dirr, „sind wir auf unseren kernigen Rückenspeck vom schweren Landschwein, trocken mit Meersalz gesalzen, aromatisiert mit Koriander, Thymian und schwarzem Pfeffer und mindestens drei Monate luftgetrocknet. Dazu empfehlen wir einen leichten Grauburgunder Kabinett oder einen süffigen Silvaner.“*

Gut essen und trinken, das kann man auch im Winzerhaus Rebstock in Vogtsburg-Oberbergen, vis à vis vom legendären Schwarzen Adler. Die Karte bietet Speisen aus der Region, die „einfach, aber gut“ zubereitet sind, wie Mistkratzerle mit Brägele, Badischen Kalbsmausalat oder Vorderwälder Rindersteak. Oder Schweinsfüße in Rotwein, Eingemachtes Kalbfleisch oder Süße Rüben.

Familienglück – gemütlich Tafeln mit Schwarzwälder Spezialitäten unter freiem Himmel.

Fritz Keller, ein Sohn des kürzlich leider verstorbenen Franz Keller, gibt uns noch einen Tipp mit auf den Weg: *„Essen Sie doch einmal Gänseleber nicht als Vorspeise, sondern statt Käse als letzten Gang. Dazu einen unserer exzellenten badischen Süßweine – das ist ein ganz besonderes Gaumenerlebnis.“*

ADRESSEN

Slow-Food-Förderer sind mit der Schnecke gekennzeichnet

ÜBERNACHTEN

- 1** Hotel Colombi (mit Restaurants)
Rotteckring 16, 79098 Freiburg
Tel 0761. 210 60, www.colombi.de
- 3** Hotel „Zum Kranz“ (mit Restaurant)
Offenburger Str. 18, 79341 Kenzingen
Tel 07644. 68 55, www.scheidels-kranz.de
- 13** Hotel-Gasthof „Kreuz-Post“ (mit Restaurant)
Hauptstr. 66, 79219 Staufen i. Breisgau
Tel 07633. 953 20, www.kreuz-post-staufen.de
- 5** Hotel Restaurant Steinbuck (mit Restaurant)
Steinbuckstr. 20, 79235 Vogtsburg-Bischoffingen
Tel 07662. 91 12 10, www.hotel-steinbuck.de
- 6** Landhotel „Kreuz-Post“ (mit Restaurant)
Landstr. 1, 79235 Vogtsburg-Burkheim
Tel 07662. 909 10, www.kreuz-post.de
- 20** Hotel „Die Halde“
Halde 2, 79254 Oberried-Hofsgrund,
Tel 07602. 944 70, www.halde.com
- 16** Waldhotel Bad Sulzburg
Badstr. 67, 79295 Bad Sulzburg, Tel 07634. 50 54 90,
www.waldhotel4you.de
- 18** Romantik-Hotel „Spielweg“ (mit Restaurant)
Spielweg 61, 79244 Münsertal
Tel 07636. 70 90, www.spielweg.com
- 17** Landhotel „Alte Post“ (mit Restaurant)
Posthalterweg/An der B3, 79379 Müllheim
Tel 07631. 178 70, www.alte-post.net
- 1** Katholisches Lehrlingsheim (günstig für Junge Leute)
Kartäuserstr. 41, 79102 Freiburg
Tel 0761. 211 16 30, <http://kl-freiburg.de/>

GUTES ESSEN

- 7** Gasthaus „Zum Kaiserstuhl“ (auch einige Zimmer zum Übernachten)
Niederrotweil 5, 79235 Vogtsburg-Niederrotweil
Tel 07662. 237, www.gasthaus-zum-kaiserstuhl.de
- 23** Gasthaus „Grüner Baum“
Hexentalstr. 35, 79249 Merzhausen
Tel 0761. 45 94 00, www.gruener-baum-merzhausen.de
- 1** Eichhalde
Stadtstr. 91, 79104 Freiburg
Tel 0761. 548 17, www.restaurant-eichhalde.de

LOHNENSWERTE ZIELE IM BREISGAU

- 1 Freiburg im Breisgau
- 2 Teningen
- 3 Kenzingen
- 4 Endingen
- 5 Vogtsburg-Bischoffingen
- 6 Vogtsburg-Burkheim
- 7 Vogtsburg-Niederrotweil
- 8 Vogtsburg-Oberbergen / Oberrotweil
- 9 Bötzingen
- 10 Ihringen
- 11 Breisach am Rhein
- 12 Munzingen
- 13 Staufen im Breisgau
- 14 Heitersheim
- 15 Ballrechten-Dottingen
- 16 Sulzburg
- 17 Müllheim
- 18 Münstertal
- 19 Wieden
- 20 Oberried-Hofsgrund
- 21 Oberried
- 22 Horben
- 23 Merzhausen
- 24 Waldkirch Breisgau
- 25 Elzach

13 Probst's Straußwirtschaft
Schleifsteinhof 2, 79219 Staufen-Grunern
Tel 07633. 71 44, www.schleifsteinhof.de
Di bis Sa ab 15, So und Feiertag ab 10 Uhr,
Mo Ruhetag

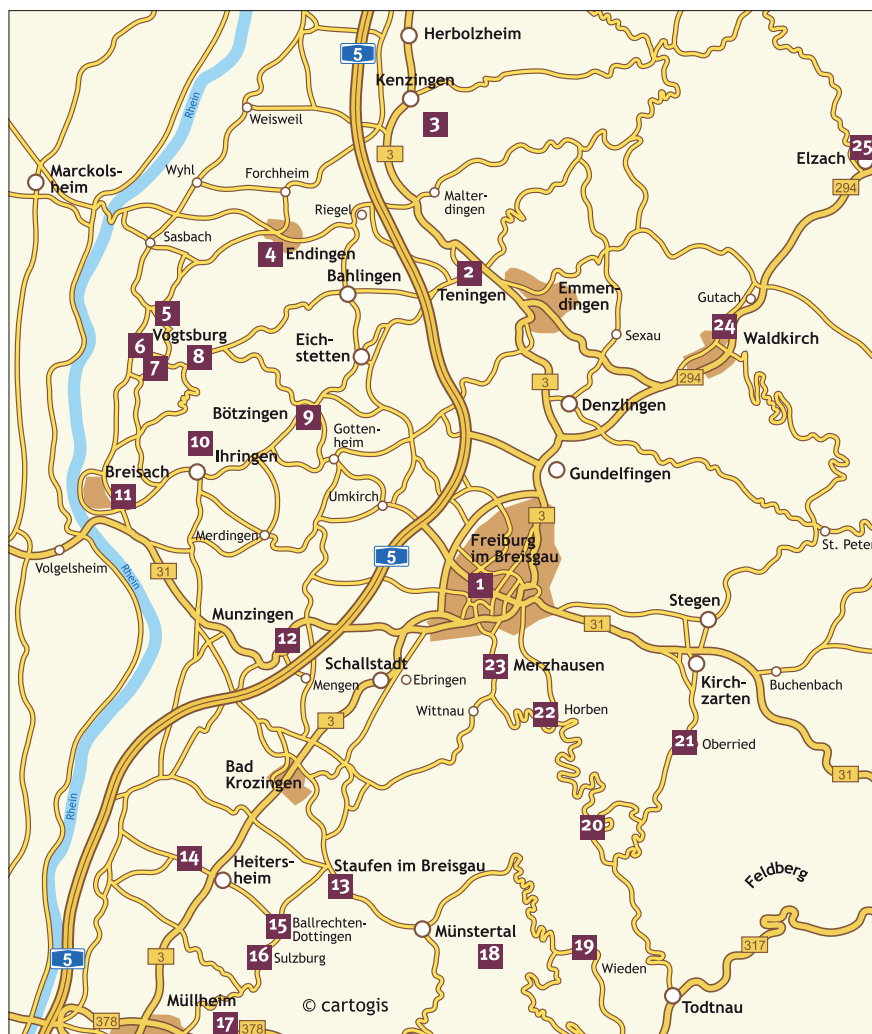
2 Gallushof
Am Kenzelberg 16, 79331 Teningen-Heimbach
Tel 07641. 512 42, www.bestebioweine.de/gallushof/

EINKAUFTIPPS WEINE, BIER & SPIRITS

12 Weingut Clemens Lang
Reinachstr. 19, 79112 Freiburg-Munzingen
Tel 07664. 58 63, www.weingutlang.de

12 Wein- und Spargelgut Vorgrimmler
St. Erentrudisstr. 63,
79112 Freiburg-Munzingen, Tel 7664. 24 89,
www.vorgrimmler.de

**10 Staatsweingut Freiburg & Blanken-
hornsberg**
Blankenhornsberg, 79241 Ihringen
Tel 7668. 99 15 12, www.wbi-freiburg.de



8 Gasthaus und Weingut Franz Keller
Badbergstr. 23, 79235 Vogtsburg-Oberbergen
Tel 07662. 933 00, www.franz-keller.de

8 Winzerhaus Rebstock
Badbergstr. 22, 79235 Vogtsburg-Oberbergen,
Tel 07662. 93 30 11,
www.franz-keller.de/winzerhausrebstock1.html

22 Gasthaus zum Raben
Im Dorf 24, 79289 Horben
Tel 0761. 55 65 20, www.raben-horben.de

19 Gasthaus Hirschen
Ortsstr. 8, 79695 Wieden
Tel 07673. 888 60, www.hirschen-wieden.de

11 Hotel Restaurant Kapuzinergarten
Kapuzinergasse 26, 79206 Breisach am Rhein,
Tel 07667. 930 00,
www.kapuzinergarten.de

13 Café Decker
Hauptstr. 70, 79219 Staufen im Breisgau
Tel 07633. 53 16, www.cafe-decker.de

STRAUSSENWIRTSCHAFTEN

14 Sulzbach-Straußi
Am Sulzbach 114, 79423 Heitersheim
Tel 07634. 42 72, Mi bis Sa ab 17, So und Feiertag ab
11 Uhr, Mo, Di Ruhetag





Fotos © Schwarzwald Tourismus

Arche-Passagiere – nur noch wenige Bauern züchten das Hinterwälder Rind.

9 Weingut Matthias Höfflin
Schambachhof, 79268 Bötzingen
Tel 07663. 14 74, www.schambachhof.de

13 Weingut Andreas Neymeyer
St.-Vitus-Str. 3, 79219 Staufen-Wettelbrunn
Tel 07633. 53 14, www.weingut-neymeyer.de

8 Weingut Freiherr v. Gleichenstein
Bahnhofstr. 12, 79235 Oberrotweil
Tel 07662. 288, www.gleichenstein.de

1 Weinhandlung Drexler
Merianstr. 4, 79104 Freiburg
Tel 0761. 339 23, www.weinhandlung-drexler.de

1 Alte Wache
Münsterplatz 38, 79098 Freiburg
Tel 0761. 20 28 70, www.alte-wache.com

1 Hausbrauerei Feierling (mit Biergarten)
Gerberau 46, 79098 Freiburg
Tel 0761. 24 34 80, www.feierling.de

1 Ganter Brauereiaussschank
Münsterplatz 18-20, 79098 Freiburg
Tel 0761. 343 67, www.ganter-brauereiaussschank.de

Badische Staatsbrauerei Rothaus AG
(Tannenzäpfle)
Rothaus 1, 79865 Grafenhausen-Rothaus
Tel 07748. 52 20, www.rothaus.de

13 Schladerer Alte Schwarzwälder Hausbrennerei
Alfred-Schladerer-Platz 1, 79216 Staufen
Tel 07633. 83 20, www.schladerer.de

18 Karl Matheis Getränkevertrieb
(Hochprozentiger Zibärtle im Angebot)
Münster 55, 79244 Münstertal
Tel 07636. 270

EINKAUFTIPPS SCHINKEN, FLEISCH

24 Biometzgerei Herr
Damenstr. 13, 79183 Waldkirch Breisgau
Tel 07681. 499 03 70, www.biofleisch-herr.de

1 Metzgerei Kindle
Hildastr. 3, 79102 Freiburg
Tel 0761. 742 42, www.metzgerei-kindle.de

4 Metzgerei & Wursterei Dirr
Königschaffhauser Str. 17, 79346 Endingen
Tel 07642. 16 27, www.metzgerei-dirr.de

25 Obere Metzgerei Franz Winterhalter
Schwarzwaldstr. 4, 79215 Elzach
Tel 07682. 90 88 50, www.obere-metzgerei.de

EINKAUFTIPPS KÄSE

22 Ringlihof
Katzental 3, 79289 Horben
Tel 0761. 295 83, www.ringlihof.de

18 Hotel Spielweg (s. Übernachten)

21 Ziegenhof Zastler (mit Kässle)
Talstr. 49, 79254 Oberried
Tel 07661. 62 76 10, www.ziegenhof-zastler.de

EINKAUFTIPPS BROT

1 Bäckerei Bühler
Zasiusstr. 9, 70102 Freiburg

15 Bächlehof
79282 Ballrechten-Dottingen

13 Hofgut Rothof (mit Straußenwirtschaft)
79219 Staufen im Breisgau, B31 in Richtung Breisach
Tel 07633. 76 80, www.hofgut-rothof.de