

Genuss gehört am Kaiserstuhl und am Tuniberg dazu

Einfach echt gut



Viele schwören auf Leberle. Mit Brägele natürlich, knusprig gebratenen Bratkartoffeln. Oder auf Bibiliskäs. Mit Gschwelldi oder wahlweise Brägele (Gschwelldi sind Pellkartoffeln, Bibiliskäs ist so etwas wie sahniger Quark, aber doch viel mehr). Oder überhaupt darauf, was ihre Lieblingswirtschaft als badische Küche anbietet. Wir befinden uns am Kaiserstuhl, der sicher bekanntesten Weinbauregion Badens und da spielt Essen eine große Rolle. Essen wie es zu dieser Landschaft passt, zum Wein, zu den Menschen.

Wobei nicht verschwiegen werden soll, dass auch zum Kaiserstuhl Kneipen gehören, die manchmal schöne Wirtshauschilder haben, aber von ihrem Speiseangebot doch eher in Bitterfeld oder Dortmund verortet würden.

Aber ein bisschen Döner und Kebap machen den Kohl so wenig fett, wie jene Pizzerien und Schnitzelexpresse, die den schnellen Hunger stillen wollen und oft von Bustouristen bevölkert sind, denen der Kaiserstuhl gerne als Zwischenziel zwischen Freiburg und dem Elsass vorgeführt wird. Die Kaiserstühler und all jene,

die sich als Freunde dieser Region empfinden, braucht das nicht zu stören – sie wissen, was die Lebensart dieser Region ausmacht, die besondere Qualität dessen, was in dieser Region auf dem Teller landet.

Es geht dabei nicht nur darum, dass keine irgendwelche Fast-food-Unverschämtheiten serviert werden: Kaiserstühler Essen und Trinken drücken auch aus, was die Qualität dieser Region ausmacht. Hier wird auch einfachstes Essen sorgfältig zubereitet und einheimische Lokale vermitteln ganz häufig den Eindruck einer „guten Stube“. Und was dazu kommt: Wohl

nirgendwo in Deutschland ist das Nebeneinander verschiedener Küchenstile so vielfältig wie in Baden und nirgendwo ist es wohl so selbstverständlich, dass Menschen den einen Abend in einem der Top-Lokale der Region verbringen, und nichts dabei finden, wenig später in einer überfüllten Strauße mit Freunden fröhlich zu zechen – Wurstsalat und Flammenkuchen inklusive.

Beliebt: Straußen am Kaiserstuhl und Tuniberg, aber auch viele Gartenlokale mit gehobener Küche.

Apropos Straußen: Auch hier gibt es eine große Bandbreite unterschiedlicher Angebote, vom Edelwinzer Gretzmeier in Merdingen am Tuniberg bis zur Michel-Strauße in Achkarren, wo es im Prinzip heute noch die gleiche einfache Speisekarte gibt wie vor zehn Jahren (und einen hervorragenden Wein). Die Ursprungsidee, wonach Winzer in der Straußwirtschaft ihren Wein verkaufen und dazu einfache Speisen servieren, ist vielerorts längst überholt. Und viele Straußen sind gar keine Straußen mehr, ohne dass die Gäste das unbedingt gemerkt haben: Sie haben sich eine Schankkonzession besorgt, die ihnen ein paar Auflagen macht, aber ermöglicht, den Betrieb ganzjährig zu führen.

Die angestammten Gastwirte freut das nicht unbedingt, weil nicht nur Freiburger Kundschaft, sondern auch etliche Touristen aus dem hohen Norden geradezu Straußen-süchtig sind. Aber in Wahrheit können beide ganz gut nebeneinander leben. Die Gutbürgerlichen und die Spitze sowieso. Dazu gehört nicht nur der besternte „Schwarzer Adler“ von Fritz Keller in Oberbergen, dazu gehören viele Lokale in den Kaiserstuhllorten. Der Großvater hat da oft nur Schnitzel verkauft, der Enkel brilliert mit ambitionierter badischer Küche. Am besten: probieren! *hem <*



Der Koch auf dem Bild heißt auch Koch und serviert im Gasthaus „Zum Kaiserstuhl“ blumige Gerichte.