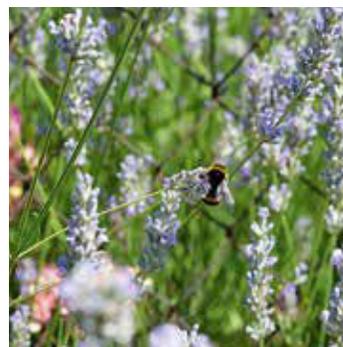


Sommer

»Wenn du wüsstest, was hier für eine Sonne ist. Sie brennt nicht, sie liebkost.« Der berühmte russische Schriftsteller Anton Tschechow fühlte sich 1904 offensichtlich sehr wohl im Kurort Badenweiler. Das sonnenverwöhnte Markgräflerland bietet seinen heutigen Besuchern im Sommer eine Vielzahl von sportlichen Aktivitäten in herrlicher Natur, wie Wandern, Radeln oder Kanu- und Raftingtouren in der urwüchsigen Flusslandschaft des Altrheins. Doch vor allem ist der Sommer die Zeit der lauen und langen Sommernächte in Biergärten, Straßenwirtschaften, bei Wein- und Straßenfesten, Winzerhocks, Konzerten sowie von verschiedensten Open-Air-Veranstaltungen, bei denen sich Genuss und Kultur miteinander verbinden.



Sommerliche Impressionen rund um Staufen (Fotos: Lars Schnoor).

Den Auftakt macht das Staufener Annafest, das am letzten Sonntag im Juli stattfindet. Dieses Patroziniumsfest beginnt mit einer Eucharistiefeier auf dem Marktplatz und anschließender Prozession. Ein Frühschoppenkonzert leitet mühelos zum gemütlichen und kulinarischen Teil über. Bis Montagabend wird ein buntes Volksfest mitten in der Stadt gefeiert. Kaum ist das Annafest vorüber, bereitet sich Staufen auf die renommierte Musikwoche vor, die von Ende Juli bis Anfang August seit über 65 Jahren abgehalten wird. Die klassischen Konzerte sind bei Musikliebhabern sehr geschätzt. Staufen lädt mit seinen zahlreichen Festen ein, die schönste Zeit des Jahres hier zu verbringen und ist ein wunderbarer Ausgangsort für Ausflüge und Wanderungen im Markgräflerland (siehe Wandertipp Seite 348).

Aufgereiht wie Perlen auf einer Kette liegen die idyllisch in die sanften Hügel der Vorbergzone eingebetteten Winzerdörfer, verbunden durch

eine alte Römerstraße. Tja, bereits die Römer schätzen diese Region wegen der Wälder, dem Wasser, der Thermalquellen und aufgrund des milden Klimas, das den Anbau von Weinreben ermöglichte. In dieser Tradition steht auch die Bezirkskellerei Markgräflerland, die größte Kellerei der Region, die mit einem großen Sektfestival Mitte Juli dem Rebensaft huldigt.

Am ersten Augustwochenende heißt es schon wieder »Zum Wohl« oder besser auf Badisch »Broscht«. Während des Markgräfler Weinfestes bewirten die Winzer und Weingüter aus dem gesamten Markgräfler Anbaugebiet ihre Gäste in den Gassen der historischen Altstadt von Staufen. Eröffnet wird diese große Hocketse mit einem Umzug und der Krönung der Markgräfler Weinprinzessin. In den gemütlichen Winzerlauben werden rund 300 verschiedene Weine ausgeschenkt, allen voran natürlich der Gutedel, der Markgräfler Traditionswein. Aber auch rosé, rot, moussierend,



Unterwegs im Weinberg (Foto: Bettina Forst).

perlend oder stille Tropfen aus dem sonnenverwöhnten Südwesten befeuchten die Kehlen. Damit nicht genug, ein ganz besonderes Winzerfest organisiert die Gemeinde Sulzburg-Lauffen. Mitte August kann und soll bei »Wein; Essen & Laufen« hinter die Kulissen geschaut werden bei Winzern, Handwerkern, Landwirten, Imkern und Landfrauen. An dem verkaufsoffenen Wochenende können die Arbeiten bestaunt, die landwirtschaftlichen Produkte und die naturnahe regionale Küche verkostet werden. Keine Frage, der Sommer ist die Zeit der Weinfeste, die ebenfalls rund um den Kaiserstuhl mit Weintagen, offenen Winzerkellern, Hocketse und Ende August im großen Weinfest in Breisach gipfeln.

Drei Tage Musik, Tanz, Volksfest und gute Laune sind beim Laurentiusfest im Münstertal garantiert. Solche Volksfeste wurden schon vor 150 Jahren im Münstertal gefeiert – ein Brauchtum, das von den Bergleuten, die in der Grube Teufelsgrund

nach Silber, Kupfer, Blei und Flussspat schürften, ins Leben gerufen wurde. In zahlreichen Lauben und Zelten gibt es die regionalen Sonnentropflein, Hopfenerfrischungen und dazu natürlich die traditionellen deftigen und bäuerlichen Gerichte.

Einen Höhepunkt und einen gewissen Abschluss des Festreigens ist das stimmungsvolle Lichterfest in Bad Bellingen. Am letzten Samstag im Juli wird der gesamte Kurpark mit Tausenden von Lampions illuminiert, während die Besucher sich an badischen Spezialitäten wie Speckwaie oder Schäufole laben können. Finaler Höhepunkt ist ein zauberhaftes, mit Musik untermaltes Feuerwerk gegen 23 Uhr. Dies alles sind die Zutaten, die den Sommer im Markgräflerland zu einer ganz außergewöhnlichen Jahreszeit machen mit Kultur, Festen, Wein und einer ausgezeichneten regionalen Gastronomie.

Winzerhaus Rebstock

Vogtsburg-Oberbergen

Einst das erste Haus am Platz, fristete der »Rebstock« lange Zeit ein tristes Dasein. Als das Gebäude Ende der 1990er-Jahre zum Verkauf stand, fasste sich Familie Keller ein Herz und übernahm das traditionsreiche Anwesen. Allerdings verlangte der Zustand des Hauses nach kompletter Sanierung, und so machten sich Bettina und Fritz Keller mit großer Sorgfalt daran, möglichst viele Teile des alten Gebäudes zu erhalten. Das Resultat: original erhaltener Steinboden, alte Holzvertäfelung, ein beschaulicher Innenhof, dazu ein Service, der dem Gast jeden Wunsch von den Augen abliest – schöner kann man sich einen Aufenthalt nicht wünschen.



Sommerliches Menü mit mediterraner Note

Carpaccio vom badischen Schäufele (Seite 125)

Gemüserisotto (Seite 137)

Marinierte Kaiserstühler Himbeeren mit hausgemachtem Eierlikör (Seite 172)

Im sonnigen Innenhof sitzt man zwischen alten Weinfässern und blickt in das ehemalige Stallgebäude mit freigelegten Wänden und Holzofen, das auf Initiative von Bettina Keller und in Zusammenarbeit mit der Kunstschmiede in Oberrotweil auch noch eine eisengeschmiedete Fensterfront erhielt. 10 Tische haben hier Platz und sind beliebt bei kleinen Gesellschaften, die gern unter sich bleiben. Noch beschaulicher wird es im Gastzimmer »Brennhäusle«: Ein einziger großer Tisch steht neben dem Brennofen, aus dem im Herbst aus dem Obst der Region ein wunderbar milder Brand gewonnen wird, der in allen drei Restaurants der Familie Keller verkostet werden kann.

Aber nicht nur das Ambiente überzeugt: Der Rebstock beherbergt heute ein Restaurant mit

regionaler Küche und bereichert das kulinarische Angebot in Vogtsburg, an dem die Kellers schon länger maßgeblichen Anteil haben: Während der Kellersche »Schwarze Adler« seit 1969 mit einem Michelin-Stern glänzt und sich die Kellerrwirtschaft der modernen »Produktküche« verschrieben hat, wird im »Rebstock« zu Ehren von Oma Irma die Küche »von damals« aufgetischt. Flammkuchen, Bibliskäs, Ochsenmaulsalat und eingemachtes Kalbfleisch werden auch heute noch frisch und kunstfertig zubereitet. Auch feines Carpaccio vom Schäufele ist in den Sommermonaten auf der Speisekarte zu finden. Am Herd waltet Köchin Dominique Strubinger-Gutleben, die als Elsässerin für eine französische Note sorgt. »Wir leben hier wirklich im Paradies«, betont Bettina Keller, und



Der »Rebstock« überzeugt mit regionaler Küche, sorgfältiger Weinauswahl und beschaulichem Innenhof.

deshalb ist ein bewusster Umgang mit der Region für sie zur Maxime ihrer Betriebsführung geworden. »Ich finde das muss man von ganzem Herzen leben oder sein lassen.«

Der Großteil der in der Küche verwendeten Produkte stammt aus dem Ländle, zum Beispiel vom Bio-Hof Rothaus in Breisach, der nicht nur Obst und Gemüse liefert, sondern auch Backwaren in Bio-Qualität. Geflügel kommt vom Metzger Feist in Teningen, und einheimische Jäger liefern ihr Wild ebenfalls in der Küche des »Rebstocks« an, das Ausnehmen ist hier noch Bestandteil der Kochausbildung. Auch das Hinterwälder oder Vorderwälder Rind findet in der Küche Verwendung. Bettina Keller schwärmt vom intensiven Geschmack des Färsenfleisches (als Färse bezeichnet man hier junge weibliche Rinder, die noch nicht gekalbt haben). Wenn im benachbarten »Schwarzen Adler« einmal im Jahr Schlachtfest mit den bunten Bentheimer Schweinen von Schwager Franz Keller gefeiert wird, dann findet auch so manches Bratenstück den Weg in die Küche des »Rebstocks«. Das wissen auch die Genussurlauber zu schätzen, wie Bettina Keller ihre Gäste nennt. Sie

können nicht nur zwischen drei verschiedenen Restaurants des Kellerschen Genussimperiums wählen, sondern es sich auch in einem der stilvollen Zimmer im »Schwarzen Adler« und dem angeschlossenen Gästehaus gemütlich machen.

Und dass für die Familie Keller zu gutem Essen ein guter Wein gehört, versteht sich von selbst, denn das Weingut Franz Keller wurde unter Vater Franz erfolgreich ausgebaut und weltweit bekannt, auch wenn dieser sich nicht immer Freunde machte und als »Rebell vom Kaiserstuhl« Berühmtheit erlangte. Seine kompromisslosen Ansichten zu trockenen Weinen, zum Barriqueausbau und der Flurbereinigung sind legendär. Sohn Fritz Keller verfolgte die Spur seines Vaters und kennt in Bezug auf Qualität ebenfalls keine Kompromisse: Jede Traube wird mit der Hand geerntet und begutachtet. Fritz Kellers Philosophie: vernünftig, nachhaltig, nicht dogmatisch und bei allem stets die Qualität achten. Seine Söhne Friedrich, Vincent und Konstantin stehen schon in den Startlöchern, um das kulinarische Erbe ihrer Eltern weiterzuführen und aus Wein und Speisen weiterhin ein Erlebnis zu machen.

Mondweide Café & Bistro

Badenweiler-Sehringen

Umrahmt von prächtigen Hortensien und Malven lässt sich beim Brunnen im lauschigen Garten die Zeit vergessen. Tische stehen verstreut auf der Wiese. Was liegt näher, als die Schuhe auszuziehen und die Seele baumeln zu lassen? Willkommen im Reich von Britta Klint und Karl Müller-Bussdorf. Das Paar hat am Ortsrand von Badenweiler-Sehringen auf einer leichten Anhöhe mit dem Café »Mondweide« eine ländlich-romantische Ausnahmegastronomie geschaffen.



Verführerisches Sommermenü

Zucchini Salat mit Löwenzahn-Pesto und Ziegenfrischkäse (Seite 119)

Perlhuhn-Pastete mit Pfifferlingen und Salat (Seite 157)

Schwarzer Kokosmilchreis an Beeren-Potpourri (Seite 168)

Die Gastgeber verwöhnen mit einer mediterran regionalen Bio-Küche. Ihre Philosophie: natürliche und gesunde Gerichte zubereiten, die erst einmal ihren Schöpfern gefallen und schmecken müssen. Dazu ein Ambiente, das guttut und beseelt. »Zu uns muss man wollen«, sagt Karl Müller-Bussdorf und verweist damit auf die etwas abgeschiedene Lage am Rand von Sehringen, wo gleich am Haus der Wanderweg zum Schloss Bürgeln beginnt. Den gebürtigen Dortmunder führte der Zufall hinauf zum Bauernhaus von 1786, das einst als das schönste im Dorf galt, jedoch mittlerweile völlig heruntergewirtschaftet war. Der Liebe auf den ersten Blick folgten dreijährige Renovierungsarbeiten, dem ersten Architekten zum Trotz, der ihm riet; das Haus abzureißen und neu zu bauen.

Nach der Renovierung reifte der Entschluss, ein Café einzurichten, »so wie wir es uns vorstellen«,

und es war klar, »wenn wir eine Gastronomie eröffnen, dann muss sie individuell sein.« Britta Klint und Karl Müller-Bussdorf pflegen den persönlichen Kontakt zu ihren Gästen. »Da entstehen oft sehr berührende Gespräche«, erzählt Britta Klint, die als Autorin und Fotografin noch künstlerisch tätig ist. Auch ihr Partner Karl Müller-Bussdorf arbeitet weiterhin als Grafikdesigner, daher ist die Mondweide auch nur von Donnerstag bis Sonntag geöffnet. Dass hier zwei kreative Köpfe am Werk sind, zeigt sich nicht nur auf der Speisekarte, sondern auch im einladenden schlichten Gastraum, der mit zahlreichen Stillleben versehen ist. Die Tische, Bänke und Schränkchen stammen von Antiquitätenmärkten zwischen München und dem Elsass. Die weiß getünchten Wände versprechen angenehme Kühle im heißen Sommer, im Winter wärmt ein Feuer aus dem Kamin.



Im einladend schlichten Gasträum wird eine feine Bio-Küche serviert, bei schönem Wetter lockt der romantische Garten.

Karl Müller-Bussdorf wälzte die Kochbücher seiner Großmütter und passte die Rezepte an die heutige Zeit an. Der Karottenkuchen wird heute nicht mehr mit 12 Eiern gebacken, schmeckt aber dennoch »wie eine Praline« verspricht Britta Klint. War die »Mondweide« zunächst nur als Café geplant, wuchs mit der zunehmenden Bekanntheit auch die Speisekarte. Heute finden sich neben den selbstgebackenen Kuchen auch badische Klassiker wie Schmorgerichte, Rouladen und Gulasch. Bekannt sind die Mondweidenbetreiber vor allem für ihre Quiches. Die Wahl fällt schwer zwischen der Acht-Kräuter-Quiche, einer Zucchini-Quiche mit Trüffelöl oder einer schwarzen Linsenquiche, auf Wunsch bäckt sie der Wirt auch glutenfrei mit Buchweizen.

Vor Kurzem ist im sogenannten Buschwindhaus eine stilvolle Ferienwohnung für zwei Personen entstanden. Schon die Eingangstür ist ein Schmuckstück, die große Fensterfront gibt den Blick frei auf den Garten. Grün ist das Erste, was man nach dem Aufwachen sieht. Ergänzt wird das Mondweide-Ensemble um das Malvenlädle mit ausgesuchter Kunst, Bio-Lebensmitteln, Tee, Wein, Postkarten und Fotografien von Britta Klint.

Jeden Sonntag gibt es ein Genießerfrühstück, mehrmals im Jahr einen Flohmarkt und mittlerweile Kult bei den Stammgästen ist das Gartenfest zur Sommernacht mit badischen Künstlern und regionalem Spezialitätenbuffet vor dem alten Scheunentor.



Britta Klint und Karl Müller-Bussdorf pflegen eine Gastronomie »so wie wir sie uns wünschen, würden wir zum Essen gehen.«