

# BADEN

## IM GENUSS

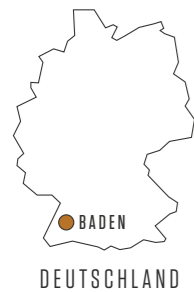
*Links unten in Deutschland ist vieles spitze – vor allem kulinarisch gesehen. Wir haben deshalb den **Gault-Millau-Cheftester** auf eine angenehme Dienstreise ins Badische geschickt*

**TEXT** CHRISTOPH WIRTZ **FOTOS** CHRISTIAN KERBER



Mittlerweile steht er selbst schon für große Weine: Friedrich Keller, geboren 1990, Spross einer Gastronomendynastie. Links: Die Ölbergkapelle in den Weinbergen von Ehrenstetten

1+2 Im »Schwarzen Adler« in Oberbergen schaut Jahrhundertkoch Paul Bocuse nicht zufällig von der Wand. Hier wird französische Küche serviert – und auch zelebriert



**B**ADEN IST NICHT ZU FASSEN! Ein Land wie Chile, an der engsten Stelle kaum 20 Kilometer breit, von Norden nach Süden gestreckt über 300 Kilometer – ganz oben auf der Höhe der britischen Kanalinseln, ganz unten auf der von Oberamergau. Ein Land, randvoll von Geschichte, habsburgischer, preußischer, französischer, durchzogen von jahrhundertealten Kulturräumen und wilden Naturlandschaften in unüberschaubarer

Zahl. Herrliche Vielfalt für eine genussvolle Herbstreise! Doch wo anfangen in Baden, das von den Ausläufern des Odenwaldes bis hinunter zum Kanton Thurgau reicht?

Am besten irgendwo in der Mitte. Also biege ich an einem goldenen Herbstnachmittag kurz hinter Rastatt auf der ewig überfüllten A5 scharf nach links ab, und nach kaum zehn Kilometern umfängt mich die alte Kurstadt Baden-Baden mit ihrer tiefenentspannenden, herbstromantischen Gelassenheit. Hier sollte man seine Exkursion mit einem Tee beginnen, am besten in den Sofas der Kaminhalle von »Brenners Park-Hotel« – über Wander- und Landkarten gebeugt. Hinterher lohnen unbedingt ein paar Schritte durch den Kurpark hinüber zur Kunsthalle



oder zur fabelhaften Sammlung Frieder Burda. Bevor die Gaslaternen vor dem Casino von Hand entzündet werden, sollte man ein Zimmer im 300 Meter entfernten Boutiquehotel »La Société« von Sophie und Stéphane Bernhard beziehen, die mit ihrem »Jardin de France« in Baden-Baden seit mehr als 20 Jahren ein wunderbar klassisches Restaurant betreiben. Hier spürt man den selbstverständlichen Einfluss Frankreichs, der Baden immer bereichert hat – die Grenze ist von hier keine 30 Kilometer entfernt. Und selbst die verfliegen schlagartig bei hausgemachter Gänseleberterrine mit Brioche, Elsässer Taubenbrust von Théo Kieffer, perfekt gereiftem Rohmilchkäse vom Meister-Affineur Antony.

Am nächsten Morgen geht es die Murg entlang hinauf in den Schwarzwald. Rund um Baiersbronn, eine knappe Stunde entfernt, locken unzählige Wanderwege. Zum Beispiel der Panorama-steig mit grandioser Aussicht rund um →



3 Oberbergen ist die Heimat von rund 1000 Menschen – und vielen Spitzenweinen. 4 Fachwerk in Schiltach

BADEN IST NICHT ZU  
FASSEN. 300 KILOMETER  
LANG, MAL KAUM  
20 KILOMETER SCHMAL,  
ABER KULINARISCH  
EINE ECHTE GRÖSSE

Hochgenuss kann im Badischen  
auch aus Douglasienholz sein: Von  
der Aussichtsplattform  
Ellbachseeblick sieht man bis nach  
Baiersbronn-Mitteltal und zum  
Berg Hornisgrinde. Bis  
nach Schiltach (r.) reicht der  
Blick nicht ganz





**1** Badener Winzer wie die jung gebliebenen Wilden der »Shelter Winery« in Kenzingen halten gern am alten Handwerk fest. **2** Silke Wolf, Mitgründerin des Weinguts, mit Foxterrier Ira im grünen Bereich

Schwarzenberg: vom Huzenbacher Dorfplatz über die Schwarzenbachquelle, später auf weichen Waldwegen zum Roten Rain, schließlich mit Ausblicken auf Schwarzenberg und seine jahrhundertealten Lehensbauernhöfe. Wer anschließend im berühmten Genießerdorf einkehren will, hat die Qual der Wahl. Legendar sind die klingenden Namen: »Bareiss« im Mittel- und »Traube« im Tonbachtal, dazu das Ferienhotel der Familie Sackmann an der rauschenden Murg. Wo sonst hat man das im Schwarzwald schon so selbstverständlich: die Auswahl zwischen Medaillons von bretonischem Hummer in Tomatengelee und geräuchertem Forellenfilet aus dem Buchenrauch mit Sahnemeerrettich?

Über die Schwarzwaldhochstraße führt der Weg am nächsten Morgen entlang Freudenstadt, Alpirsbach und Schiltach im Kinzigtal nach Lahr. Hier darf man sich keinesfalls den Gugelhupf des »Café Burger« entgehen lassen, es waren die liebsten des unvergessenen Wolfram Siebeck! Und vor allem nicht



eine Einkehr bei der Familie Fehrenbacher im »Adler« in Reichenbach. Seit mehr als 150 Jahren wirt die Fehrenbachers hier, inzwischen in vierter Generation. Das stattliche Gasthaus ist seit Jahrzehnten eine der verlässlichsten Adressen im Badischen. Vom Ruhm vergangener Tage kündigt die stolze Ahnengalerie im Flur, die die Granden der südwestdeutschen Genussskultur des 20. Jahrhunderts versammelt: Franz Keller, Siebeck, die Familie Haeberlin ... Den Ruhm der Gegenwart erringen allabendlich die Juniorchefs: Daniel Fehrenbacher am Herd, seine Frau Kerstin im Saal. Zeitgemäße Küche, eine fabelhafte Weinkarte, herzliche Gastlichkeit. Was will man mehr?

**V**ON LAHR AUS könnte man die Autobahn ansteuern und wäre in nicht einmal 20 Minuten in Freiburg. Aber wer will schon so schnell sein? Stattdessen lohnt die Fahrt auf gewundenen Sträßchen Richtung Kenzingen, wo man in »Scheidels Kranz« einkehren sollte. Ein hochkarätiger Landgasthof, wie man ihn schon längst ausgestorben wähte: Gestärkte Tischwäsche und sorgsam polierte Gläser im alten Saal mit umlaufender Holzvertäfelung, dazu eine sorgfältige, wunderbar geradlinige Küche: Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Kalbsgeschnetzeltes mit Butternudeln, Zanderfilet in Champagnersoße. Ein Elsässer Wurstsalat im Feinschnitt ist ebenso gesetzt wie →



**3** Christoph Wolber vom Staufener Weingut »Wasenhaus« hat seinen fünften Jahrgang im Fass. **4** Die Weine der Newcomer – wie etwa der Spätburgunder »Bellen« – sind in aller Munde

- 1 Verkostbares unter dem Kronleuchter bei »Franz Keller«, einem der Top-Weingüter Badens.
- 2 Julian Huber, ebenfalls Spitzenwinzer, der schon zu seiner Konfirmation einen Weinberg bekam



ein rösch paniertes Schweineschnitzel und dazu – damit hier kein falscher Eindruck entsteht – auf Wunsch auch gern ein gereifter Saint-Émilion vom Château Cheval Blanc zu gastfreundlichen Tarifen.

**W**ER SPÄTBURGUNDER aus der Region vorzieht, wird im nahen Malterdingen fündig, und zwar auf Weltniveau! Hier führt Julian Huber mit Mutter Barbara eines der absoluten Topweingüter Badens, erzeugt Pinots, die zur Spitze dessen gehören, was man hierzulande bekommen kann. Sie wachsen nördlich von Freiburg in uralten Weinbergen mit schönen Namen: Malterdinger Bienenberg, Hecklinger Schlossberg, Sommerhalde, Wildenstein, umgeben von einer Traumlandschaft aus Wiesen und Feldern mit knorrigen Obstbäumen. Ein mildes Hügelland ist dieser Breisgau, dahinter der Schwarzwald und weiße Schäfchenwolken.

Weiter geht's scharf Richtung Westen auf den Kaiserstuhl zu, jener gesegneten Vulkaninsel mitten im Oberrheingraben

Schirmherren und -damen vor einem Café im Städtchen Staufen, das im Namen trägt, was die Gegend im Breisgau ganz sicher ist: »Schwarzwaldschön«



zwischen den kahlen Gipfeln der Vogesen und dem dunkelgrünen Wellenrücken des Schwarzwaldes.

Wie ein Ozeandampfer liegt er in der Rheinebene. Außen bewaldet, birgt er im Inneren eine einzigartige Kulturlandschaft – Terrassen, so weit man blickt, bestanden von Grau-, Weiß- und Spätburgunderreben. Am besten lässt man das Auto am Texaspass stehen und wandert über die Mondhalde, vorbei an Teppichen leuchtender Goldastern über die Trocken- und Halbtrockenrasen des Badbergs. Ein unvergleichlicher Mikrokosmos hoch über dem Rebenmeer! Und weil man es nicht lang aushält, durch ihn zu spazieren, ohne vom Durst angefallen zu werden, ist es ein Segen, dass das Weingut der Familie Keller nicht verfehlt werden kann. Mit seiner kühnen Architektur schmiegt es sich in die Terrassen, verschwindet mit seinen bewachsenen Dächern fast in den Weinbergen von Oberbergen. Hier lässt es →



Baiersbronn gibt am Stöckerkopf nicht ohne Grund ein bisschen Hollywood. Beide verbindet ein Faible für Sterne

Nicht nur, wenn Wolken gelandet zu sein scheinen, gilt Baiersbronn als Deutschlands Gourmetschimmel. Die Gemeinde im tiefsten Schwarzwald ist ein einziges Hoch auf die Kochkunst



Hier geht es nicht nur um die Würste, sondern um viel mehr: der Freiburger Münstermarkt

sich prima verkosten und später auf der Terrasse mit Blick auf die berühmten Weinlagen vespern: Kaiserstühler Coppa, rosiges Rib Eye von der Färse, gern auch mal eine Seezunge aus Wildfang... Und dann sind da ein paar Schritte weiter ja noch der berühmte »Schwarze Adler« mit seiner einzigartigen Weinkarte – rund

2700 Positionen bis zurück ins Jahr 1937! – und vis-à-vis das »Winzerhaus Rebstock« mit Ochsenmaulsalat und Mistkratzerle, zur Spezialität geadeltem Geflügel. Zimmer gibt es natürlich auch. Kurz, man könnte einen ganzen Urlaub bei den Kellers im Herzen des Kaiserstuhls verbringen!

**I**CH ABER WILL AUCH FREIBURG NICHT VERPASSEN. Schon gar nicht den Markt rings um das Münster mit dem weltberühmten, elegant durchbrochenen Turm. Gerade im Herbst quillt der Markt über von Obst und Gemüse aus der Umgebung, von leuchtenden Landblumensträußen und Holzofenbrot, Forellen, Pilzen und Geräuchertem aus den Schwarzwaldtälern. Kenner kaufen links des figurenreichen Hauptportals bei den Bauern, nicht rechts bei den Händlern, und wohnen im »Oberkirch« neben dem Historischen Kaufhaus aus dem frühen 16. Jahrhundert.

Vom Freiburger Münsterplatz führen gerade mal 18 Kilometer nach Staufen – über Merzhausen, durch das Hexental, an Reben entlang nach Wittnau, Sölden, Bollschweil und schließlich zwischen Feldern und durch lichten Laubmischwald auf den Staufener Schlossberg zu. Im alten Stadtkern, wo einst der historische Doktor Faustus samt Studierstube beim Experimentieren in die Luft flog, sollte man auf einen exzellenten Kaffee bei »Coffee & more« gegenüber der Pfarrkirche Sankt Martin vorbeischaun und in der warmen Herbstsonne über die Grundfragen des Lebens nachgrübeln.

Zum Beispiel, ob man von hier aus nun durch das Münsterthal in Richtung Spielweg weiterwandert, um dort nach einem herrlich mürben Rehragout zum Spätburgunder die Nacht in glasklarer Schwarzwaldluft zu verbringen. Oder ob man nicht doch lieber in Richtung Süden weitergondeln soll, wo die Probierstube des Weinguts Dörflinger am Müllheimer Klemmbach mit frischen Nüssen und duftendem Holzofenbrot zum kühlen Gutedel wartet. Und ob man danach den verwunschenen Hotzenwald mit seinen wildromantischen Schluchten oder doch lieber direkt den Bodensee ansteuert. Vor allem aber: Wie man den lieben Daheimgeblieben schonend vermittelt, dass für die nächsten sechs Monate mit einer Heimkehr eher nicht zu rechnen ist. Mindestens. ○

Der  
Klimakrise  
ist etwas  
gewachsen:  
Bäume.



Wenn wir gemeinsam 1.000 Milliarden Bäume pflanzen, kühlen wir unsere Erde um bis zu 1° C ab. #Beleafit



Jetzt mitpflanzen!  
Unter [plant-for-the-planet.org](https://plant-for-the-planet.org)  
oder in der **Plant-for-the-Planet App**

**G+** GEO SAISON erscheint im Verlag Gruner + Jahr, Unterstützer von Plant-for-the-Planet

## DAS BESTE LINKS-UNTEN

**1. Brenners Park-Hotel & Spa**

Klassisches Grandhotel mit großartigem Spa und allem, was dazugehört. Das erste Haus am Platze. *Baden-Baden, oetkercollection.com, DZ ab 340 €*

**2. Museum Frieder Burda**

Privates Museum mit der erstklassigen Sammlung des Bauherrn und Stifters Frieder Burda – von Max Beckmann über Pablo Picasso bis Gerhard Richter. Ansehen: die fürs Museum konzipierte Raum-Licht-Installation von James Turrell im Untergeschoss! *Baden-Baden, museum-frieder-burda.de*

**3. Boutiquehotel Société**

Kleines Privathotel mit 13 individuellen Zimmern im Baden-Badener Stadtteil

**Extra-Tipp**

**19. Wer Wein von Wasenhaus kaufen möchte, muss schnell zuschlagen, denn bald ist er sicher schon wieder ausverkauft. Das junge Winzerduo Alexander Götze und Christoph Wolber setzt auf kleine, steile Parzellen wie den lberg in Ehrenstetten und kommt ohne große technische oder nologische Hilfsmittel aus – und bestens an. *Staufen, wasenhaus.de***



Oosscheuern von den Gastgebern des »Jardin der France«. *Baden-Baden, hotel-societe-baden-baden.de, DZ ab 100 €*

**4. Jardin de France**

Abends große französische Klassik seit mehr als 20 Jahren, mittags lockt ein kleines Menü schon für 40 Euro. *Baden-Baden, lejardindefrance.de*

**5. Hotel Bareiss**

Legendres Ferienhotel mit erstklassiger Küche. *Baiersbronn-Mittelal, bareiss.com, DZ ab 275 €*

**6. Traube Tonbach**

Luxuriöses Hideaway im Tonbachtal mit der »Schwarzwaldstube« – einem der besten Restaurants der Republik. *Baiersbronn, traube-tonbach.de, DZ ab 269 €*

**7. Hotel Sackmann**

Familiengefhrtes Ferienhotel an der Murg. Gerade spektakulär um- und ausgebaut. Schwarzwaldfeeling 2.0 – Wald und Holz, Wasser, Glas und Kohle in kühner Verbindung. *Baiersbronn-Schwarzenberg, hotel-sackmann.de, DZ ab 134 €*

**8. Forellenhof Buhlbach**

Verfeinerte Rustikalitt und Forellen aus eigener Zucht und glasklarem Schwarzwaldwasser. Highlight: Buhlbacher Forelleneintopf mit Forellenklobschen und Maultäschle von der Lachsforelle. *Baiersbronn-Buhlbach, bareiss.com/forellenhof-buhlbach*

**9. Café Burger**

Die beste Konditorei von Lahr und der beste Gugelhupf diesseits des Rheins! *Lahr/Schwarzwald, cafe-burger.de*

**10. Hotel Restaurant Adler**

Traditionsadresse ohne Patina – mit regionalem Gasthaus und ruhigen Zimmern. Inzwischen in der vierten Generation. *Lahr/Reichenbach, adler-lahr.de, DZ ab 154 €*

**11. Scheidels Restaurant zum Kranz**

Ein Landgasthof wie aus dem Bilderbuch: klassisch-regionale Küche, weiß eingedeckte Tische, umlaufendes Holz und sorgfältiger Service. Einfache Zimmer gibt's ebenfalls. *Kenzingen, scheidels-kranz.de, DZ ab 75 €*

**12. Weingut Shelter**

Hier werden die Trauben von Hand geerntet und ohne Pumpen und Filter weiterverarbeitet. Schonkost der anderen Art. *Kenzingen, shelterwinery.de*

**13. Weingut Huber**

Einer der besten Spätburgunder-Erzeuger der Republik! *Malterdingen, weingut-huber.com*

**14. Weingut Franz Keller**

Genusskulturerbe am Kaiserstuhl. Eine legendäre Traditionsadresse mit Spitzenrestaurant »Schwarzer Adler«, entspannter Kellerwirtschaft, rustikalem Winzerhaus und kleinem Boutiquehotel. *Vogtsburg-Oberbergen, franz-keller.de, DZ ab 165 €*

**15. Hotel Oberkirchs Weinstuben**

Traditionsreiches Hotel an Freiburgs schönstem Platz. *Freiburg, hotel-oberkirch.de, DZ ab 169 €*

**16. Coffee & more**

Bester Kaffee aus der eigenen Rösterei im kleinen Café, dazu wunderbaren Mohnkuchen! *Staufen, coffeandmore.de*

**17. Spielweg**

Schwarzwald-Gasthof, wie man ihn sich auf Postkarten nicht schöner vorstellen könnte – mit eigener Jagd, Käserei, knarzigen Stuben. *Münstertal, spielweg.com, DZ ab 155 €*

**18. Weingut Dörflinger**

Spitzenwinzer im Markgräflerland mit der schönsten Probierstube weit und breit. Spezialität: Gutedel und ausnahmslos durchgegorene Prdikatsweine. *Müllheim, weingut-doerflinger.de*