

Bad Bellingen- Hertingen

Rössle

Wo der Bison brutzelt

Es ist schon eine schöne Gegend, das Markgräflerland: sanfte Hügel, Wein, Obst, nur ab und zu ein Einkaufszentrum verschämt am Ortsrand. Wir fahren nach Hertingen, gleich neben dem idyllischen Bad Bellingen. Den dortigen Landgasthof «Rössle» gibt es schon seit 1828, und so sitzt man quasi denkmalgeschützt in einer der gemütlichen Stuben und vermeint draussen das Rumpeln von Postkutschen und das Wiehern und Schnauben der Pferde zu hören. Oder ist es gar der Bison, den wir auf der Speisekarte entdecken? Original kanadisches Bison-Rumpsteak (200 Gramm für € 33,80), frisch eingeflogen. Spezialisiert ist die Beiz aber auf Rösti, achtzehnmal gibt es sie, mit und ohne Fleisch, sogar mit Räucherlachs oder als «Röstizza».

Wir nehmen nach einem ziemlich gewöhnlichen gemischten Salat (€ 3,80) eine «Chef-Rösti» (€ 18,80) mit je einem kleinen Kalb-, Rinds- und Schweinssteak. Da gibt es nichts aus-

zusetzen. Was eine gute Rösti ist, weiss man in dieser Küche. Das Kalbssteak mit Spätzle und Pilzen (€ 19,80) kommt auch gut an: Die Spätzle sind selbstgemacht und man hat ordentlich rosa gegrilltes Fleisch auf dem Teller.

Dazu trinken wir einen Schoppen trockenen Blauburgunder (€ 4,50) aus dem nahegelegenen Schliengen und der passt vorzüglich. Vanilleglace, Orangensaft und Rum, das sind die Zutaten im leckeren «Sanften Engel» (€ 5,20), den wir uns als Nachspeise gönnen. Ein prima Zibärtele (€ 3,80), also ein Wildpflaumenschnaps, muss zum Espresso auch noch her.

Im «Rössle» in Hertingen gibt es reelle Küche zu sehr realen Preisen. Und was uns auch noch auffällt: Die Schoppen und das Schnäpschen sind immer sehr gut eingeschenkt – so was mögen wir sehr. wb

Hinterdorfstrasse 14
79415 Bad Bellingen-Hertingen
Fon +49 76 35 91 80
www.roessle-hertingen.de
mi-sa 11-14 & 17-23,
so 10-22 Uhr
(Küche 11.30-14 & 17-21 Uhr),
mo & di geschlossen
(ausser an Feiertagen)
HG € 14,50-33,80

h s v

Ab ins Grüne: Rang 6



Traube, Blansingen

Blansingen

Traube

Bei Weis(s)ers

Das Markgräflerland ist richtig schön. Die hügelige Landschaft mit Weinbergen und Obstwiesen, die Nähe zur Schweiz und zu Frankreich und eine Gastronomie für jeden Geschmack. Lebenslustige Besucher kommen gerne hierher. Vielleicht auch deshalb, weil dieser Landstrich oft als «Toskana Deutschlands» umschrieben wird. Eine seltsame Mode, jede Gegend mit ein paar Bäumen auf Hügelkämmen und sommerlichen Temperaturen als «Toskana von ...» zu bezeichnen.

Mir gefällt das nicht. In Blansingen, dem kleinen, lauschigen Dorf droben auf der Anhöhe, gefällt mir dagegen nahezu alles. Nach steiler, kurviger Anfahrt von der Autobahn steht man am Brunnen vor dem schönen Haus. Die «Traube» erwartet uns. Wer abends den Berg nicht mehr hinunterfahren möchte, sollte eines der neun schönen Zimmer rechtzeitig reservieren. In dieser Gegend können die Sommer sehr heiss sein (wie in der Toskana). Die Lust, in den Brunnen zu steigen, ist daher ziemlich gross. Wenn es sich vermeiden lässt: der Lustgewinn im Restaurant oder im Garten unter dem Blätterdach ist wesentlich grösser als ein Bad im kühlen Nass.

Nikolei Weisser mit zwei s (der Weiser mit einem s ist der Küchenchef) empfängt uns mit der Herzlichkeit und Souveränität eines perfekten Gastgebers. Obwohl draussen für uns gedeckt war, hatten wir dieses Mal mehr Lust, drinnen zu sitzen. Die volle Konzentration auf das Essen war uns einfach wichtiger als der Sternenhimmel.

Die «Traube» bietet ein Menü mit vier bis sechs Gängen zu 92 bis 129 Euro, und es gibt Henrik Weisers Empfehlungen. Wir haben ein wenig gemischt und aus beiden Karten bestellt. Schon bei den Grüssen aus der Küche zeigte sich, dass wir im schönen Gasträum richtig sasssen. Denn Oktopusterrine mit Auberginenmus, Tomatentatar mit Kapernocken, Gazpacho und Blutwurstcracker verdienten unsere ganze Aufmerksamkeit. Die Blutwurstcracker schossen dabei den Amuse-Gueule-Vogel ab. Ein hauchdünner Teig als Rolle, darin feinste Blutwurstelemente. Ein Paukenschlag zum Auftakt. Auch den Kapernklösschen wollen wir wenigstens einen Posaunenstoss widmen. Die Tomaten brauchen Salz, die Kapern liefern es. Das nützte

die Küche zu einem tadellos ausbalancierten Amuse-Gueule.

Nach einem kurzen Plausch mit dem Chef, der uns von seinem Hochzeits- tagessen auf der Terrasse des «Cheval Blanc» in Basel vorschwärmte, stand ein weiteres Highlight auf dem Tisch. «La miche» (das Urbrot der französischen Landbevölkerung), Sauerteig und Focaccia. Diese Brotsorten vom Freibäcker Erbel aus Dachsbad (das liegt zwischen Würzburg und Nürnberg) liessen uns beinahe auf das Essen verzichten. Grossartiges Backwerk! Natürlich haben wir nicht verzichtet und, ehrlich, auch keine Sekunde darüber nachgedacht.

Eine feine Scheibe Thunfisch in bester Sushi-Qualität mit zarten Rettichröllchen und leicht geräucherter Saibling, etwas Imperiakaviar und Blumenkohlstampf (€ 38,-), der überdurchschnittliche Brotverbrauch war vergessen. Dass Henrik Weiser ein grosser Koch ist, steht ausser Frage. Jeder Handgriff sitzt. Fisch, Fleisch und Gemüse sind perfekt zubereitet. Er würzt genial, die Teller sind kulinarische Kunstwerke. Zwei Beispiele: der Steinbutt mit Schnittlauchsaucen (€ 35,-) und das Kalb von «Kopf bis Fuss» (€ 52,-). Den astrein gekochten Steinbutt begleitete ein Teller wunderbarer Kalbskopf in einem leicht geschäumten Sud. Das Kalb in mehreren Akten (Haxe, Filet, Bries) war eine, fast hätte ich gesagt, Orgie des feinen Geschmacks. Ganz besonders die 36 Stunden gegarte Haxe hat uns restlos begeistert. Dafür würden wir auch im Winter in den Brunnen steigen.

Zum vortrefflichen Essen tranken wir einen 2011er Riesling Kalkmangel des Weingutes Knipser aus der Pfalz und einen 2009er Merlot & Cabernet Sauvignon von Johner (Zweigstelle Neuseeland). Die Weinkarte lässt keine Wünsche offen. Bei den heimischen Gewächsen ist alles, was Rang und Namen hat, vertreten (Ziereisen, Wassmer, Dr. Heger, Huber und so weiter). Italien reüssiert u.a. mit der Tenuta San Guido und vielen Sassicaia-Jahrgängen, Marchesi Antinori, Angelo Gaja, Podere Il Carnasciale und stellvertretend für Frankreich seien nur die Mouton-Rothschilds von 1987 bis 2000 genannt. Bitte nicht erschrecken, natürlich findet der «Normaltrinker» genügend bezahlbare Tropfen. Der auf den Punkt gereifte Käse von Monsieur Antony, dessen Affineur-Betrieb man vom Hügel droben bei Blansingen sehen könnte, wäre man ein Adler (rund 15 Kilometer Luftlinie),

Bad Bellingen-Hertingen

Rössle

Wo der Bison brutzelt

Es ist schon eine schöne Gegend, das Markgräflerland: sanfte Hügel, Wein, Obst, nur ab und zu ein Einkaufszentrum verschämt am Ortsrand. Wir fahren nach Hertingen, gleich neben dem idyllischen Bad Bellingen. Den dortigen Landgasthof «Rössle» gibt es schon seit 1828, und so sitzt man quasi denkmalgeschützt in einer der gemütlichen Stuben und vermeint draussen das Rumpeln von Postkutschen und das Wiehern und Schnauben der Pferde zu hören. Oder ist es gar der Bison, den wir auf der Speisekarte entdecken? Original kanadisches Bison-Rumpsteak (200 Gramm für € 33,80), frisch eingeflogen. Spezialisiert ist die Beiz aber auf Rösti, achtzehnmal gibt es sie, mit und ohne Fleisch, sogar mit Räucherlachs oder als «Röstizza».

Wir nehmen nach einem ziemlich gewöhnlichen gemischten Salat (€ 3,80) eine «Chef-Rösti» (€ 18,80) mit je einem kleinen Kalb-, Rinds- und Schweinssteak. Da gibt es nichts aus-

zusetzen. Was eine gute Rösti ist, weiss man in dieser Küche. Das Kalbssteak mit Spätzle und Pilzen (€ 19,80) kommt auch gut an: Die Spätzle sind selbstgemacht und man hat ordentlich rosa gegrilltes Fleisch auf dem Teller.

Dazu trinken wir einen Schoppen trockenen Blauburgunder (€ 4,50) aus dem nahegelegenen Schliengen und der passt vorzüglich. Vanilleglace, Orangensaft und Rum, das sind die Zutaten im leckeren «Sanften Engel» (€ 5,20), den wir uns als Nachspeise gönnen. Ein prima Zibärtele (€ 3,80), also ein Wildpflaumenschnaps, muss zum Espresso auch noch her.

Im «Rössle» in Hertingen gibt es reelle Küche zu sehr realen Preisen. Und was uns auch noch auffällt: Die Schoppen und das Schnäpschen sind immer sehr gut eingekauft – so was mögen wir sehr. wb

Hinterdorfstrasse 14
79415 Bad Bellingen-Hertingen
Fon +49 76 35 91 80
www.roessle-hertingen.de
mi-sa 11-14 & 17-23,
so 10-22 Uhr
(Küche 11.30-14 & 17-21 Uhr),
mo & di geschlossen
(ausser an Feiertagen)
HG € 14,50-33,80

h s v

Ab ins Grüne: Rang 6

2014

BASEL GEHT AUS!

Die gemütlichsten Beizen für Geniesser
Wer in Basel, in Südbaden und im Elsass die Trends setzt
Wo kreative Küche für Gourmets zelebriert wird
Die schönsten Tische im Grünen
Die feinsten Italiener und die besten Asiaten
SÜDBADEN und ELSASS: 32 Restaurants für Feinschmecker

99
RESTAURANTS NEU
GETESTET

