

2017

BASEL GEHT AUS!

Was gemütliche Beizen für Geniesser auftischen
Wer in Basel, in Südbaden und im Elsass die Trends setzt
Wo die besten Italiener und Asiaten Spezialitäten servieren
Was Spitzenköchinnen und -köche zu bieten haben
Wo man im Grünen und direkt am Rhein gut essen kann
SÜDBADEN und ELSASS: 43 Restaurants für Feinschmecker

111
RESTAURANTS NEU
GETESTET



Bad Säckingen

Genuss-Apotheke

Vitamine für die Sinne

In eine Apotheke geht meistens nur, wer sich krank fühlt oder es gar nicht erst werden will. Bei der «Genuss-Apotheke» ist das anders: Da geht hin, wer sich verwöhnen lassen will. Und zwar auf höchstem kulinarischem Niveau.

Wir sind an einem garstigen, nasskalten Oktoberabend da und freuen uns, als wir an der bei diesem Wetter wenig belebten Strasse am Rande der Fussgängerzone von Bad Säckingen die «Genuss-Apotheke» sehen. Das Lokal verleugnet seine Herkunft nicht. Wir meinen dabei nicht nur die auf verschiedenen Regalen aufgestellten Reagenz- und Apothekengläser, sondern auch den Grundriss des Lokals, die Nachtglocken an der Tür und mehr. Dennoch ein Raum, der einladend wirkt und wo es sich bestens verweilen lässt: wenige, aber grosse Tische, kein Rambazamba, sondern eine ruhige, relaxte Atmosphäre.

In der «Genuss-Apotheke» gibt es mittags marktfrische 3-Gang-Menüs um 25 Euro. Und es werden regelmässige Kochkurse und Kochevents angeboten. Wir aber sind wegen der beiden Menüs gekommen, von denen man weit über Bad Säckingen hinaus nur das Beste hört. Wie es sich für eine Apotheke gehört, gibt es hier keine Geheimnisse: Raimar Pilz, Gastgeber und Kopf hinter der «Genuss-Apotheke», kocht zusammen mit Juliane Zwar in einer offenen Küche, welche früher wohl die Theke war, an der die Medikamente verkauft wurden. Tritt man in das Lokal, lässt es sich Raimar Pilz aber nicht nehmen, die Gäste persönlich zu begrüssen und an den Tisch zu geleiten. Damit dies möglich ist, muss es in einer Küche konzentriert, strukturiert und ruhig zu und her gehen. Zudem kann sich das Team hinter dem Herd auf den Mann vor dem Herd verlassen: Wir wurden ausserordentlich kompetent, was Speis und Trank betraf, durch den Abend begleitet. Das ist die perfekte Kombination.

Angeboten werden am Abend zwei Menüs. Das «Pur», welches in drei Gängen 64 und in vier Gängen 79 Euro kostet. Die Zutaten sind hier allenfalls ein bisschen einfacher, die Zubereitung aber genauso sorgfältig und elaboriert wie beim Menü «Elegant», das in fünf Gängen 88, in sechs Gängen 105 und in sieben Gängen 120 Euro kostet. Ich

nehme es gleich vorweg: Für den gebotenen Genuss sind das bei weitem keine «Apothekerpreise», sie bieten im Gegenteil ein äusserst attraktives Preis-Genuss-Verhältnis.

Wir haben an diesem Abend beide Menüs degustiert. Es würde den Rahmen dieses Textes sprengen, alle Gänge zu beschreiben. In bester Erinnerung geblieben ist uns zum Beispiel der erste Gang aus dem «Elegant»: eine Gänseleber-Délíce, in welche feinste Grand-Cru-Schokolade eingelegt war, dazu eine Trüffel-Brioche-Glace und kleinste Marshmallows aus Hagenbutten. Oder der Hauptgang aus demselben Menü: ein perfekt gegarter Rehrücken mit einer Kaffeebohnenreduktion, Maronikaramell und Kranichbeeren-Gel.

Beim Menü «Pur» waren der kurz gebrauchte Steinbutt auf einem äusserst aromatischen Schwarzwurzelbett und Petersilie in verschiedenen Formen ein Highlight. Persönlich haben wir uns allerdings am meisten für die Duroc-Schweinsbacke begeistert, welche auf feinsten Streifen fermentiertem Kohl und mit Trüffelkartoffeln serviert wurde. So aussergewöhnlich hat dieses Gericht aber nicht nur die extrem zarte Backe gemacht, sondern der mutige Streifen Bauchspeck vom selben Schwein, der mit seiner umwerfenden Aromatik überzeugt hat. Was ist doch Fett für ein wunderbarer Aromaträger, würde man da in die Küche rufen wollen. Eine feine Variation vom Bleu de la Drôme und zwei verschiedene süsse Überraschungen – inklusive eines Vor-Desserts – haben den Abschluss gebildet. Wir waren so sehr mit dem Genuss und dem Entdecken der verschiedenen Aromen beschäftigt, dass wir uns die Weine nicht merkten, die wir genossen. Wir hatten jedenfalls zu jedem Gang ein sorgfältig ausgesuchtes Glas Wein. Die Weissen zu den Vorspeisen alle aus der Region, die Roten zum Hauptgang aus Italien zu Preisen zwischen 5 und 7 Euro pro Glas. Ein Abend in der «Genuss-Apotheke» macht rundum zufrieden und glücklich, und somit trägt dieser Ort immer noch dazu bei, dass man gesund nach Hause geht. *tw*

Schönaugasse 11, 79713 Bad Säckingen
 Fon +49 776 19 33 37 67
www.genuss-apotheke.de
 di-sa 11.30-14.30 & 18.30-23 Uhr
 (Küche 12-13.30 & 18.30-20.30 Uhr),
 mo & so geschlossen sowie
 je zwei Wochen im Februar und August
 HG Menü ab € 52

h m v

Südbadische Trendsetter: Rang 2



Genuss-Apotheke, Bad Säckingen

Binzen

Mühle

Grumbirestock und Schwinsprägel

Binzen liegt einen Steinwurf von der Schweizer Grenze am südlichen Schwarzwaldrand. Die «Mühle» ist ein Hotel-Restaurant und hatte an diesem Freitagabend mächtig Betrieb. Lange Tische und laute Gespräche von gestandenen Manns- und Weibsbildern. Erwartungsfreudiges Publikum. Wir waren gespannt, denn die Karte mit Wildspezialitäten wie Rehpfeffer, Rehrücken, Rebhühnchen (eher selten offeriert) und Fasan versprach einiges. Ebenfalls gut las sich die Abteilung «Bourgeois, mais raffiné», also gutbürgerlich, aber fein, mit Rezepten à la Oma Hechler. Ausserdem im Angebot: ein Menü mit bis zu sechs Gängen, dazu Käse von Bernard Antony – was allerdings ein «1-Gang-Menü» ist (so steht es auf der Karte), fragen wir uns noch heute.

Der Empfang ist freundlich, wir haben einen schönen Platz und wundern uns lediglich über die Schale Apfelmus, die vor uns steht. Eine Tageskarte, die in der Serviette versteckt ist, gibt Aufschluss. «Metzgete à la Mühle» stand

über dem 5-Gänger (€ 42,-). «Hat man Ihnen das bei der Reservierung nicht gesagt?», fragt der freundliche Vincent Bühler, den wir natürlich nach der «normalen» Karte gefragt haben. Da sei leider nichts zu machen. Metzgete gäbe es nur einmal im Jahr und das sei heute. Geteilte Meinung am Tisch. Die einen sagten, warum nicht. Die anderen hatten sich auf das Wild gefreut. Lassen Sie es mich vorwegnehmen. Alle waren kurz nach 23 Uhr sehr zufrieden. Eine feine, abwechslungsreiche und hervorragend gekochte Metzgete.

Die Wurstsuppe, damit wurde das Mahl eröffnet, eine kräftig gewürzte Brühe mit leichten Leberflocken, hat uns schon einmal mächtig eingeheizt. Der Name Kesselfleisch stammt wohl daher, dass bei der Schlachtung auf dem Hof ein grosser Kessel mit heissem Wasser stand und alle Teile des Schweins, die bei der Verwertung als Schinken, Schnitzel, Koteletts usw. nicht gebraucht wurden, in den Kessel wanderten. Die Brühe, die da entstand, war die Metzelsuppe, das Fleisch eben das Kesselfleisch. Ein Fest für uns Kinder, diese Stücke direkt aus dem Kessel zu fischen, Salz drauf und mit einem Schwarzbrot verspeisen. So lag dann beim zweiten Gang je eine prächtige