

2016

BASEL GEHT AUS!

Gemütliche Beizen für Geniesser in Stadt und Land
Wo grosse Küche für Gourmets zelebriert wird
Die neuesten Trendsetter in Basel, Südbaden und im Elsass
Wie die Italiener und Asiaten punkten
Die besten Adressen im Grünen und direkt am Rhein
SÜDBADEN und ELSASS: 34 Restaurants für Besseresser

100 RESTAURANTS NEU GETESTET





Freigeist (in der Genuss-Apotheke), Bad Säckingen

Bad Säckingen

Freigeist (in der Genuss-Apotheke)

Hand-, hirn- and heartmade

Die Altstadt von Bad Säckingen ist male- risch, es gibt zahlreiche kleine Geschäfte und seit zwei Jahren auch die «Genuss-Apotheke» mit dem Restaurant «Frei- geist», in den Anfängen mehr Kochatelier und Eventlokal.

Das Restaurant ist recht klein, die Ein- richtung modern und sachlich. Einfache, aber elegante Holztische und schnör- kelloses Geschirr unterstreichen den angestrebten dezenten Minimalismus. Die beeindruckende, offene Showküche zeigt vieles und verbirgt nichts, die Kochkunst ist transparent, der Koch prä- sent, man befindet sich mitten drin im Genuss. Die frühere Rheintal-Apotheke am Schlosspark ist zu einem lichtdurch- fluteten, stimmigen Gastlokal geworden, Apotheke höchstens noch im Sinne von Paracelsus, auf den sich Raimar Pilz mit seiner Naturküche bezieht, denn früher kam nur auf den Tisch, was im Garten und auf den umliegenden Wiesen wuchs. Ein Credo, wonach der sympathische Gastgeber zusammen mit Annett Ronneberger bereits an seiner früheren Wirkungsstätte,

der legendären «Fuchshöhle», gelebt und gekocht hat. Essen bekommt hier in der «Genuss-Apotheke» eine tiefere Bedeu- tung, neben Frische und Geschmack ste- hen Energie und Gesundheit im Vorder- grund, Kochkunst meets Intellekt, Genuss trifft auf Freigeist. Raimar Pilz hat die naturnahe Aromenküche schon kultiviert, lange bevor sie Mode wurde.

Mittags bietet die Karte eine Auswahl an kleinen Menüs, am Abend gibt es dann das etwas opulenterere «Freigeist»- Menü, das zurzeit unter dem Patronat der Herbstkräuter steht. Da gibt es Rote Beete mit Hummus und getrocknetem Fenchel, gefolgt von Maispoulet und Marroni mit Rosenkohlblättern und Topi- nambur, danach Blaumohn und Ayran mit Sandbiskuit, Himbeere und Sponge- cake. Oder man wählt das Genussmenü mit Gänseleber, Islandsaibling, Belper Knolle, Kalbsfilet, Vogesenkäse und Crème catalane.

Es werden verschiedene Kochkurse ange- boten, für den Alltag oder einen beson- deren Anlass. Es werden Profi-Kurse (€ 200,-) abgehalten, man lernt vegeta- risch, schmort, füllt und kocht ohne, was in diesem Fall frei von Laktose, Gluten und Fructose bedeutet.

Die Weine stehen glasweise auf der Tafel und die Flaschen in und auf den dekorativ

angeordneten Weinkisten an der Wand. Die kleine und feine Weinkarte bietet eine sorgfältig zusammengestellte Aus- wahl. Wir freuen uns bei einem Glas Win- zersekt (€ 7,-) auf den bevorstehenden Genuss. Der Feldsalat kommt aus dem eigenen Garten, er ist nussig frisch und mit aromatischen Kräutern angereichert, ergänzt durch knackigen Frisée und wun- derbare Oliven. Zusammen mit dem leicht süsslich marinierten Ziegenkäse und der intensiven Haselnussvinaigrette ist der Salat einfach nur perfekt. Auch die Creme vom Kürbis mit Kokosmilch und viel Ing- wer könnte nicht besser sein, die Aromen harmonisieren, die Gewürze intensivieren sich, und auch das Auge freut sich mit. Das im Ofen gebackene Stubenküken ist zart und saftig, die getrüffelte Sauce dezent, es wird mit gebratenen Pilzen und Kräutern serviert (€ 21,50). Das mit Meersalz gegrillte Zanderfilet ist zart, die würzige Sauce von Fenchel und Kirschtomaten eine geschmackli- che Explosion. Da verblasst sogar das aromatische Tajine-Couscous mit seinen arabischen Gewürzen (€ 19,50). Dazu passt ein Glas fruchtiger Riesling. Alternativ stehen geschmorte Bäckchen vom Vogesenkalb mit glasiertem Rosenkohl und Muskatkürbisrisotto (€ 23,50) auf der Karte, was wir aufgrund unserer Vor- speise nicht gewählt haben. Der Koch, unterstützt von der Gastgeberin und Mit- köchin, ist omnipräsent. Am Herd, bei den Gästen. Kocht, schenkt auch einmal nach, erklärt und lacht. Die Stimmung ist kommunikativ, das Lokal gut besetzt. Den Abschluss bildet bei uns dann ein gar nicht klassisches Törtchen von Mohn und Birnen mit karamellisiertem Mais, aroma- tischem Himbeerkrokant und pfeffriger Minze. Ein wahrlicher Genuss – hand-, hirn- and heartmade. jr

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 11.30-13.30 & 18.30-20.30 Uhr),
mo & so geschlossen sowie 2. bis
23. Februar, 3. bis 10. August und
26. Oktober bis 2. November
HG € 24-35, Menü ab € 55

h m v

Südbadische Trendsetter: Rang 3

Bischoffingen

Köpfers Steinbuck

Ein grandioses Comeback

«Je schöner die Aussicht, desto schlech- ter das Essen.» Es gibt nur wenige Aus-

nahmen, die diese Regel bestätigen – wir sitzen gerade in einer solchen.

Zunächst: Die Terrasse von «Köpfers Steinbuck» ist eine Schau. Auf der einen Seite die Kaiserstühler «Gipfel» Käse- berg, Eichberg und Henkenberg und gegenüber der freie Blick übers Rheintal bis zu den Vogesen. Ein heisser Tag (und das heisst in diesem Sommer im Südwest- en Deutschlands um die 40 Grad) liegt hinter uns. Die vier riesigen Schirme spenden unter normalen Umständen willkommenen Schatten. Heute bringt ein Wind schon einmal erste Kühlung, und mit dem anschliessenden tropischen Wolkenbruch ändert sich der Aufgaben- bereich der Sonnensegel. Alles bleibt trocken, niemand geht hinein, nur der von den Schirmen ablaufende Regen spielt eine romantische Wassermusik zum guten Essen.

Das beginnt mit einem Gruss aus der Küche, einem leichten Krustentier- Schaumsüppchen. Die angenehme Schärfe dazu liefern feine Meerrettich- streifen. Dass der erwähnte Henken- berg nicht nur als gute Aussicht dient, merken wir schon beim ersten Schluck vom weissen Burgunder des von uns hochgeschätzten Weingutes Salwey in Oberrotweil. Das Grosse Gewächs aus dem Jahrgang 2012, von Salwey aus den Henkenberg-Trauben gekeltert, ist ein zauberhafter Tropfen, der selbst einem wesentlich teureren Chablis die Stirn bieten kann.

Apropos Stirn: Beim Ragout vom Kalbs- kopf mit Pfifferlingen (€ 12,-) gefällt uns die exzellente Ausgewogenheit von Kalbsbacken, Zunge und der luftigen, säuerlichen Sauce gribiche. Ein perfek- tes Sommeressen. Auch mit dem Bach- saibling (€ 14,-) aus dem Schutttertäl, der von Tomatenconccassé und ganz her- vorragendem Kohlrabigemüse begleitet war, und dem Vitello tonnato (€ 15,-) hat uns die Küche mit der leichten Ver- sion verwöhnt. Beim Vitello verzichtete Stephan Köpfer auf die Thunfischsauce und liess dafür mit einem zarten Schaum sowie Tomaten und Schnittlauch eine mediterrane Köstlichkeit servieren.

Wenn Ihnen der Name Köpfer bekannt vorkommt, in der «Sonne» in Schel- ingen, quasi dem Stammhaus, verwöhnt die Familie seit drei Generationen die Gäste mit feiner Regionalküche. Wäh- rend Köpfer senior in der «Sonne» weiterhin «badisch» auftritt, griffen Stephan Köpfer junior und seine Frau Christina beim Angebot, den «Stein- buck» zu übernehmen, beherzt zu. Sie