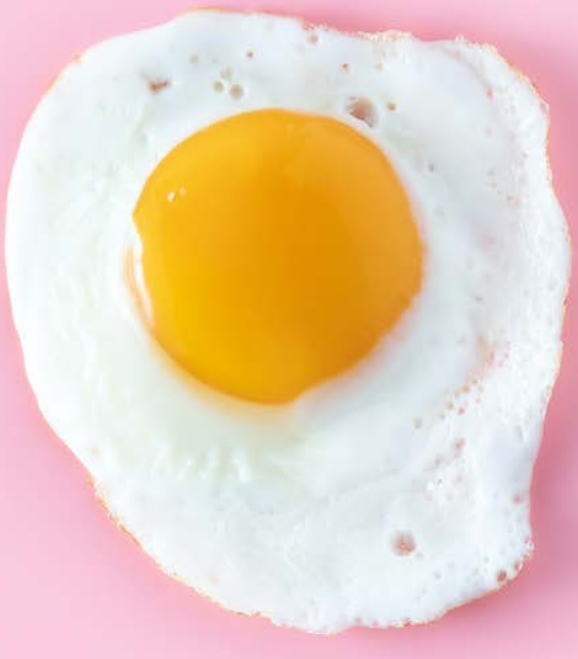
GASTGEBER
in der Region



ESSEN, TRINKEN, UNTERKOMMEN

Ausgabe 01 / November 2022

Ein Beileger von **netzwerk südbaden**

Gemeinsam finden wir die Antworten für morgen.

Als größter Mittelstandsfinanzierer Deutschlands* helfen wir Ihnen, aus den großen Herausforderungen der Zukunft noch größere Chancen für Ihr Unternehmen zu machen. Lassen Sie sich beraten.
sparkasse-freiburg.de

*Bezogen auf die Sparkassen-Finanzgruppe.

Weil's um mehr als Geld geht.

Liebe Leserinnen, liebe Leser!

Wie schmeckt kulinarische Zukunft, was macht Restaurateure und Beherbergungsbetriebe zu zeitgemäßen Gastgebern? Die Antworten sind in der Region dieses Jahr so vielfältig wie selten zuvor: Allein, weil im Europa-Park Rust ein Spektakel namens Eatrenalin eröffnet, eine allumfassende Sinnesreise rund ums Dinner, die sicher für neuen Gesprächsstoff sorgen wird.

In dieser Ausgabe sind drei Unternehmen vorgestellt, die ebenfalls Antworten auf die Frage haben, wie Gäste sich in Zukunft umsorgen lassen und wohlfühlen können: Bei der Wiederbelebung eines gehobenen Landgasthofs in Weil; bei der Eröffnung eines nachhaltigen Übernachtungsmodells für Wohnen-auf-Zeit; und beim Opening eines Restaurants in Freiburg, das ganz unspektakulär ein paar alte Küchen-Weisheiten hinter sich lassen und auf das Verbindende des Essens setzen möchte. Auch das ist zeitgemäßes Gastgebertum, welches wir gerne vorstellen.

Wir wünschen Ihnen einen erwärmenden Herbst, was schöne Produkte auf Ihrem Teller angeht. Viel Vergnügen bei der Lektüre,

Rudi Raschke

netzwerk südbaden – Chefredakteur

IMPRESSUM

Herausgeber:
netzwerk südbaden GmbH
Bayernstraße 10, 79100 Freiburg
Telefon (Redaktion): 07 61/4500 2800
info@netzwerk-suedbaden.de

Geschäftsführer: Daniel Schnitzler (V.i.S.d.P)

Redaktionsleitung: Rudi Raschke

Redaktion: Justus Ammann

Schlussredaktion:
Prof. Dr. Günter Schnitzler

Art Direction & Editorial Design:
Ann-Kristin Maier

Cover-Foto: unsplash

Anzeigen & Abo:
Philipp Anton (verantw.)
Telefon: 07 61/ 4500-2808

anton@netzwerk-suedbaden.de

Druck: Hofmann Druck, Emmendingen

Registereintrag:
Eintragung im Handelsregister
Registergericht:
Amtsgericht Freiburg i. Br.

Registernummer: HRB 710747
Umsatzsteuer-ID: DE292606274

Betrieblicher Datenschutzbeauftragter nach Art 37 DSGVO,§ 38 BDSG:
RA Prof. Clemens Pustejovsky
Wallstraße 6, 79098 Freiburg
Tel. 07 61-21 68 68-0,
Fax: 0 761-21 68 68-8
pustejovsky@np-recht.de,
www.np-recht.de
www.knowhow-recht.de

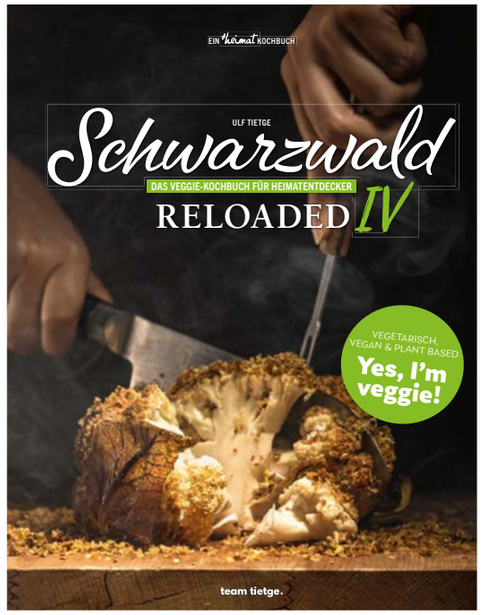
Es gilt die Preisliste vom 01.01.2022

Schönes zum Genießen

Kochen ohne Kalb

Der vierte Band der Kochbuchreihe „Schwarzwald reloaded“ des Offenburger Tietge Verlags traut sich jetzt auch an die fleischlose Küche heran. Schnitzel kommt darin nicht vom Kalb, sondern vom Blumenkohl. Rund 50 Rezepte mit heimatlich klingenden Namen wie Bergwiesenheusuppe, Rahmkäs-Ravioli, Rote-Bete-Knöpfle oder Säure Rädle enthält der Band. Beigesteuert haben diese Spitzenköche aus der Region wie Zora Klipp (Freudenstadt), Daniel Fehrenbacher (Lahr) oder Lisa Rudiger (Titisee-Neustadt). Erhältlich ist das Veggi-Buch für 29,80 Euro am besten im lokalen Handel.

www.tietge.com



Schwerer Stein, schlichtes Design

Er holt im Handumdrehen Aromen aus Gewürzen und Kräutern heraus. „Pur“ haben Hannah Gantner und Lukas Mehl ihren Mörser genannt. Der Name soll Programm sein – die beiden setzen auf puren Geschmack und pure Ästhetik. Schale und Stößel sind aus Granit, die Basis besteht aus Akazienholz. Der Wermutstropfen in Sachen Nachhaltigkeit: Weil sie keinen Steinbruch in der Region gefunden haben, wird der Mörser in China gefertigt. Jetzt suchen sie für ihr nächstes Produkt – einen Mörser aus Eisen – eine Gießerei hierzulande.

www.mega-good.de/pur

Sardine sucht Wein

Seit geraumer Zeit gibt es in Eichstetten „Kaiserstuhl-Sardinen“. Zumindest heißt der Onlineshop von Thomas Nieberle so. Die Fische kommen natürlich aus dem Meer. In dem Atlantikküstenort Saint-Gilles-Croix-de-Vie werden sie verarbeitet und eingelegt. Am 20. November von 15 bis 16 Uhr kredenzt Thomas Nieberle Sardinen, eingelegt in Rapsöl und frischer Orange, im Weingut von Bio-Winzer Matthias Höfflin in Bötzingen. Als Weinbegleitung gibt es einen Orange Wine. Anmeldung und Info gibt's unter:

www.weinguthoefflin.de

Lockerhocker

Der in Gutach angesiedelte Sebastian Walter fertigt mit seinem Unternehmen Sewako in Gundelfingen ganze Inneneinrichtungen aus Holz, Glas oder Metall. Als Tischler und Holztechniker hat er mit zweitemal. aber auch eine Produktlinie, die sich schönen Gegenständen in Wiederverwertung widmet. Zum Beispiel großen Olivenölkanistern, die mit Ahorn- oder Eicheabdeckung als unkomplizierte Hocker funktionieren. Als Blickfang mit südlichem Flair sowieso.

www.zweitemal.de, Stückpreis 55,- Euro

„Die Menschen sind bei uns und wir bei ihnen“

Drei Freunde, die Hawara sind und leben: Yannik Spielmann (li.), Niko Heuer und Sonja Wagner bei einem ihrer früheren Pop-ups in der Freiburger Wiehre. Foto: A. Dietrich

Hawara, das bezeichnet im Wienerischen den guten Kumpel oder Freund. Hawara, das ist in Freiburg ein Restaurant-Kollektiv um die drei Freunde Sonja Wagner, Nicolai Heuer und Yannik Spielmann. Im Dezember eröffnen sie nach aufsehenerregenden Pop-up-Projekten ihr Restaurant im Freiburger Vorderhaus. Ein Gespräch über Ingwer, Pilz und Huhn – und wie Essen sehr wohl politisch, kreativ und respektvoll etwas bewirken kann.

INTERVIEW: RUDI RASCHKE

Nach nunmehr acht Pop-up-Projekten an unterschiedlichsten Orten Freiburg werden Sie nun für mindestens sechs Monate sesshaft – im Freiburger Vorderhaus. Was hat den Ausschlag gegeben, sich für dieses Restaurant zu entscheiden?

Sonja Wagner: Uns hat überzeugt, dass hier nicht nur ein Lokal frei ist, sondern auch ein gut eingeführter Ort für Begegnungen in einem soziokulturellen Umfeld besteht. Wir freuen uns darauf, nicht nur die Küche im Vorderhaus zu bespielen, sondern auch die Menschen des gesamten Fabrikgeländes kennenzulernen.

Was wird es dort im Hawara Restaurant geben?

Nicolai Heuer: Wir haben immer abends von Mittwoch bis Samstag die Auswahl eines Menüs mit fünf oder acht Gängen, aber auch eine individuelle, oft wechselnde Karte, die auch einzelne, kleine Gerichte anbieten: Selbstgemachtes wie Würste, Schinken und Käse, Fleisch regionaler Jäger und Fisch aus dem Rhein. Aber auch Gemüse von den Felden um Freiburg.

Das Hawara-Projekt hat in der Vergangenheit vielfach die Frage gestellt, wie wir in Zukunft essen werden, vor allem: wo und in welcher Form. Welche Gedanken nehmen Sie ins neue Hawara Restaurant nach Freiburg-Herdern mit?

Wagner: Ich denke, dass unser Essen sich dort noch mehr fokussieren kann. Und dass wir vielleicht dabei noch mehr Zutaten neu entdecken, die in Vergessenheit geraten sind.

Yannik Spielmann: Für mich steht im Vordergrund, die Menschen wieder mehr zusammenzubringen. An einen Tisch kommen, den Austausch beim Essen so wichtig werden zu lassen wie früher. Und dass wir auch beim Kochen wieder Leute verbinden. Wenn beispielsweise zehn Produzenten tagsüber in unserer Küche vorbeikommen. Der Teller, den wir abends an den Tisch bringen, wird nicht nur von zwei Leuten zubereitet, sondern von vielen. Wir wollen über den Prozess des Kochens sprechen, aber auch über die Erzeuger und ihre Böden, ihre Leidenschaft und Philosophie. Dass es eben nicht immer den faserigen China-Ingwer braucht, sondern auch frischen aus Freiburg-St. Georgen gibt.

Anrichte openair (o.li.)
und Dessert (o.re.)

Hawara-Service in einer
umgenutzten Werkstatt
in Freiburg-West (u.)
Fotos: Silvia Wolf

Das bedeutet, dass Essen für Sie auch ein gesellschaftliches Thema ist?

Heuer: Ja, wir spüren das an den Abenden bei uns. Zunächst einmal die Wertschätzung, dass sich Menschen vier bis fünf Stunden Zeit nehmen für ein Menü. Dabei spüren wir auch, wie sich die Gespräche übers Essen entwickeln.

Was macht Hawara hier besonders?

Wagner: Was uns grundsätzlich unterscheiden soll, ist die Idee, dass wir alle gemeinsam an einem Ort sind und den Abend miteinander verbringen. Das ist unsere Vorstellung von Gastgeben: Die Menschen sind bei uns und wir bei Ihnen. Dass wir damit eine besondere Nähe herstellen und uns gegenseitig kennenlernen können.

Was bedeutet es, wenn Sie Essen als politisch bezeichnen? Wie zeigt sich das beim Handlungsspielraum mit Produkten?

Wagner: Es geht uns hier in erster Linie darum, dass wir beispielsweise keine Salzwasserfische beziehen wol-

Hawara-Spaß: Veggie-Kebap
Foto: Silvia Wolf

len, sondern auf einen sehr engen regionalen Umkreis setzen, was unsere Produkte angeht. Und dass wir Vielfalt erreichen wollen, also sowohl die Gäste als auch unser Team möglichst die komplette Gesellschaft abbilden sollen, nicht nur einen kleinen Ausschnitt.

Gelingt das?

Heuer: Es ist auf jeden Fall dort nicht ganz leicht, wo wir einfach einen gewissen Preis für unser Menü verlangen müssen. Weil wir unsererseits ja nicht den Gärtner runterhandeln wollen, dass er zum Beispiel das Kilo Tomaten für unter 5 Euro verkauft. Wir wissen, dass unsere Produzenten selbst hart arbeiten und keineswegs reich damit werden. Selbstverständlich bezahlen wir sie auch fair.

Sie haben Off-Lokalitäten bespielt und Pop-ups in Haslach gemacht, auch mit dem Kunst-Kollektiv Youth Life. Jetzt haben Sie zunächst für sechs Monate eine feste Adresse im Freiburger Vorderhaus in der Fabrik. Ist Essen auch Kunst und Kultur?

Spielmann: Auf jeden Fall. Bei uns dreht sich viel um das Schaffen von Räumen. Mittels Diversität und künstlerischen Aspekten, mit denen beispielsweise auch noch einmal andere Sinne angesprochen werden.

Wagner: Wir wollten Menschen in der Vergangenheit damit auch an Orte locken, an die sie sonst nicht gefunden hätten. Oder Plätze schaffen, die es danach nicht mehr wieder geben wird. Wir haben teilweise für acht Wochen an solchen Orten Küchen eingebaut, die danach wieder umziehen mussten. Zu den bisherigen Pop-up-Hawaras gehörte die Herausforderung, immer wieder ein neues Restaurant zu eröffnen.

Heimische Produkte: Lachsforelle statt Meeresfisch
Foto: Silvia Wolf

Sie stehen für eine Produktküche, die für guten Geschmack viel Aufwand unternimmt, aber keine Pinzettenküche sein mag. Wie sehr ist das auch eine einfache Küche?

Spielmann: Es ist auf jeden Fall eine Produktküche, die den Fokus auf eine Hauptkomponente legt. Wenn wir große Menüs machen, dann geben wir auch mal einem Nebendarsteller unter den Erzeugnissen die große Bühne, ein Gang mit einem Pilz oder einer Roten Beete zum Beispiel. Es braucht nicht immer 20 verschiedene Konsistenzen oder Pünktchen, die dekorativ gesetzt werden, aber kaum zu schmecken sind.

Heuer: In einem Menü mit vielen Gängen haben wir auch die Möglichkeit, soviel wie möglich von einem Produkt zu verarbeiten, das Huhn kommt dann in vier Formen vor. Wir wollen nicht wie in der gehobenen Gastronomie vorgehen und zum Beispiel eine gute Lachsforelle nur einmal aufs Menü setzen. Warum nicht auch etwas mit dem Bauch oder den Innereien daraus kochen?

Wie einfach ist es für Sie, in der Region gute Erzeuger zu finden?

Spielmann: Am sichersten gehen wir mit kleinen Produzenten, die ohne großen Apparat arbeiten. Mit denen können wir schon zum Jahresanfang über das Saatgut für Ideen sprechen, die wir im Lauf der nächsten Monate umsetzen wollen.

Wagner: Es geht uns weniger um Zertifizierungen oder Siegel, sondern wie naturnah unsere Anbieter etwas erzeugen. Das ist bei der Weinkarte übrigens genauso: Kleine Produzenten, die mit besonderer Qualität überraschen, auch neue Weingüter, die man nicht überall bekommt. Und wir wollen vorrangig in Deutschland, dem Elsass und Österreich bleiben bei der Zusammenstellung.

Sie haben Stationen in Wien, Stockholm und Südafrika hinter sich, mit welchen Erkenntnissen sind Sie von dort zurückgekehrt?

Heuer: In Stockholm habe ich anders als in Wien eine ganz andere Nachhaltigkeit im professionellen Umgang

Teamspirit trifft Kunst: Hawara-Zwischennutzung in der Wiehre
Fotos: Alex Dietrich

miteinander kennen gelernt. Dass es auch möglich ist, respektvoll zu arbeiten auf diesem Level. Noch dazu mit komplett internationalen Gästen.

Würden Sie generell sagen, dass es in den Küchen heute angenehmer zugeht, als es vor 20 oder 30 Jahren gewesen sein muss?

Spielmann: Ja. Nico und ich haben uns schon früh vorgenommen, dass wir ein paar soziale Stellschrauben bedienen wollen, wenn wir selbst einmal Chefs sind. Heute sieht man ja, dass sich andernfalls keine Mitarbeiter mehr finden lassen. Unterbezahlt und schlecht behandelt – das funktioniert einfach nicht mehr.

Warum gab es Sie bis jetzt vor allem temporär statt stationär als Restaurant?

Wagner: Wir haben einfach sehr konkrete Vorstellungen und hatten uns bisher immer mit vorübergehenden Lösungen gut eingerichtet. Auch dass wir dabei die Stadt immer wieder ein bisschen neu kennen lernen konnten. Von Projekten wie der Hinterhofwerkstatt in der Haslacher Carl-Mez-Straße wollen wir jetzt beim Vorderhaus zehren.

Spielmann: Unsere Idee ist immer, dass unser Restaurant eine Produktionsstätte ist, die auch anderen offen steht. Wichtig ist, dass es genutzt wird. Wir wollen einen Raum für Austausch schaffen – weil man mit vielen Stimmen und Gedanken immer weiter kommt als ohne.

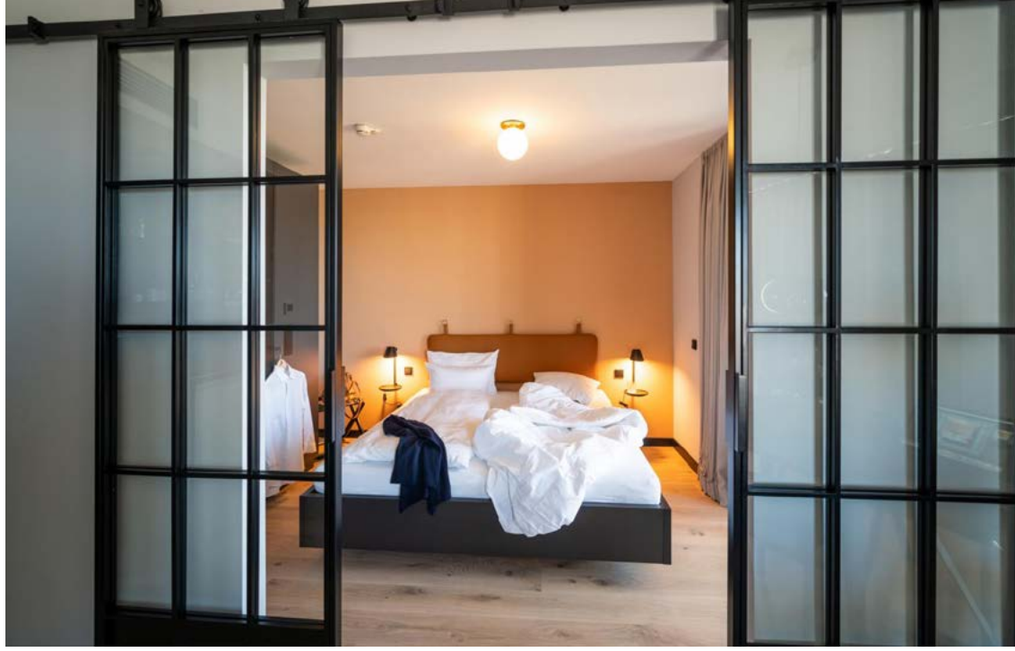
Heuer: Wichtig für uns ist, dass wir auch in einer fixen Location immer wieder neu ausprobieren können, was wir gerade machen wollen. Dafür sind wir jetzt am richtigen Ort.

Erstmal LOSWOHNEN

Mit einem konsequent nachhaltigen Konzept eröffnete jetzt der Black F Tower seine Apartments mit Service im Green City Tower. Diesen hatte die Unmüssig Projektentwicklung im Rohbau vom Architeken Wolfgang Frey übernommen.

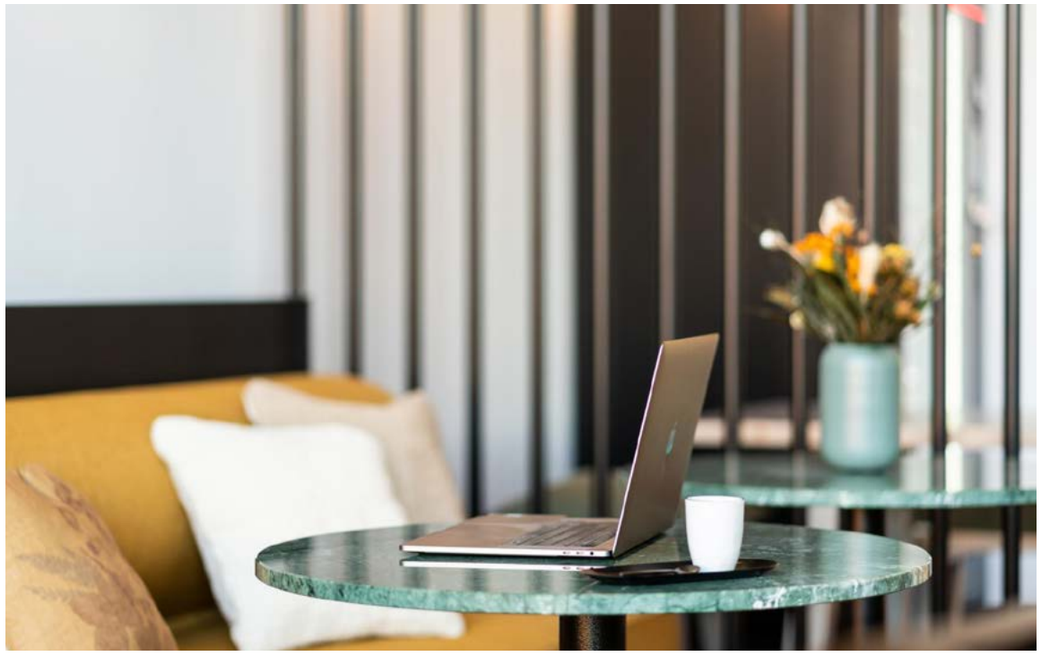
VON RUDI RASCHKE

Der andere Blick aufs Münster: Balkon der Serviced Apartments von Black F. Fotos: Baschi Bender



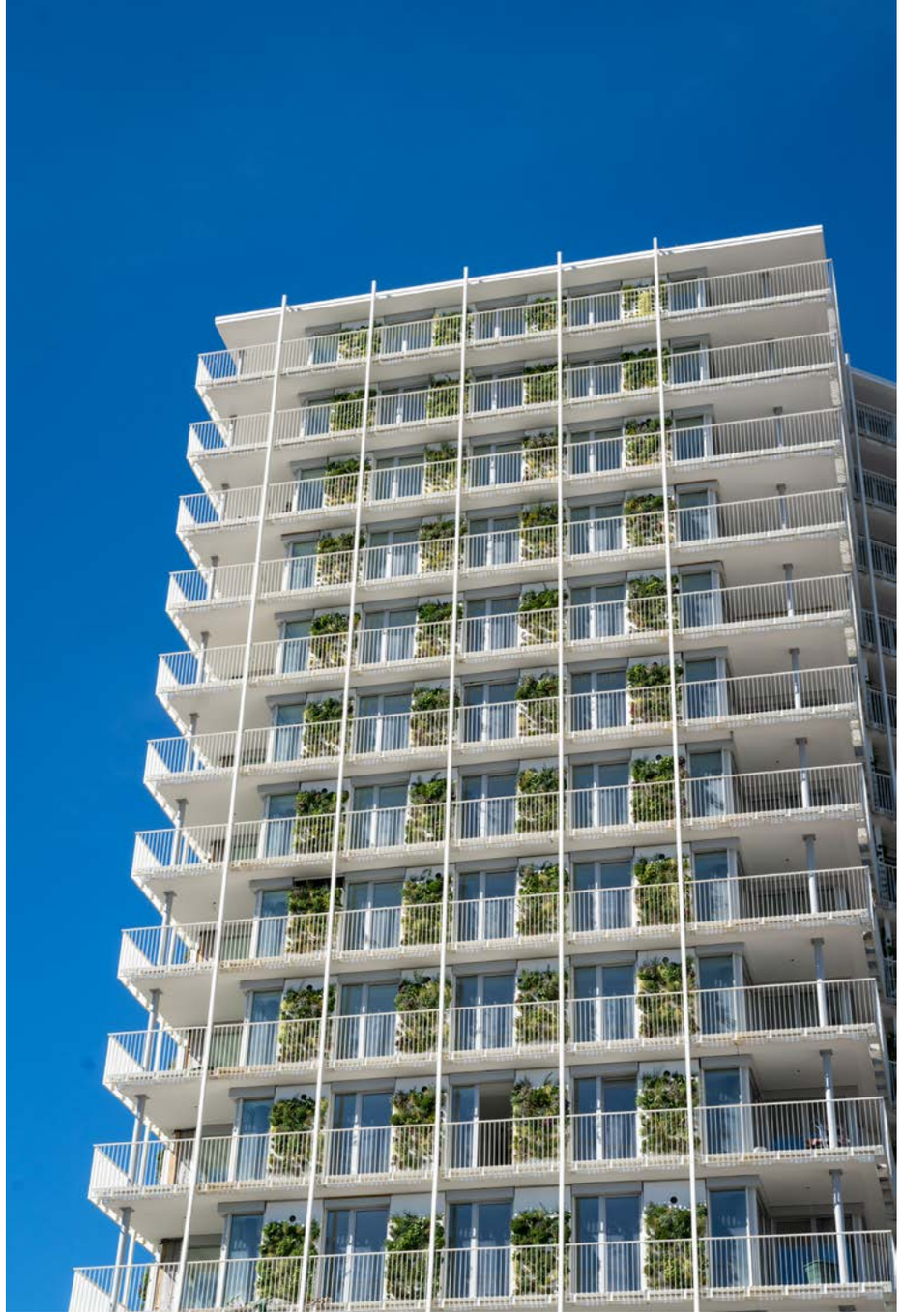
Gute Vereinbarkeit von Ökologie und Ästhetik: Zimmer im Black F (o.)

Atmosphäre zwischen Lounge und Co-Working: Lobby im Green City Tower (u.)



Annabell Unmüßig ist dabei, mit den Serviced Apartments von Black F – also einem Wohnen auf Zeit mit dem Annehmlichkeiten eines Hotels – einen so hochwertigen wie ökologischen Akzent in der südwestdeutschen Gastgeberlandschaft zu setzen. Zu den zwei Häusern im Freiburger Güterbahnareal könnten schon bald neue in Karlsruhe, Stuttgart und Heidelberg hinzukommen.

Das neue Freiburger Haus im Green City Tower zielt darauf ab, Firmenkunden mit ökologischen, aber auch ästhetischen Ansprüchen zu beherbergen: Regionale Hölzer und Handwerker, Naturprodukte vom recycelten Flur-Läufer bis zur Badserie, die opulente Birkenfeige (eine Art XXL-Ficus) für gutes Klima im Foyer und sogar vier Bienenvölker für eigenen Honig auf dem Dach – „unser Betrieb ist 100 Prozent klimaneutral“, sagte Annabell Unmüßig bei der Einweihung Mitte Oktober. Dazu gehört auch eine größtmögliche Papierfreiheit bei der digitalen Anmeldung. Als Hotelmanager konnte der gebürtige Schwarzwälder Patrick Thoma gewonnen worden, der zuvor das von Unmüssig erbaute Motel One leitete.



Blick aufs Ganze: Die begrünte Fassade des Green City Towers

54 temporäre Apartments sind neben anderen Mietangeboten im grünen Turm entstanden, der jetzt vor allem mit einer Fassadenbegrünung durch Flordesign seinem Namen gerecht wird. Mehr als 50 Millionen Euro hat das Projekt bisher gekostet, sagte Peter Unmüßig in der Medienrunde bei der Einweihung. Der Rohbau des Bahlinger Architekten Wolfgang Frey war zwischenzeitlich zu einer Ruine geworden, die nicht weitergebaut werden konnte. Das als Konsortium mit Partnern wie Siemens, Fraunhofer und badenova angekündigte Vorzeigeprojekt war zwischenzeitlich wenig vorzeigbar. Der Projektentwickler Unmüssig (der Firmenname wird aus typografischen Gründen anders geschrieben als der zugehörige Nachname) übernahm das Projekt und baute es jetzt zu Ende. Peter Unmüßig antwortet mit „eher schwierig“ auf die Frage nach den Erfahrungen beim Aufsetzen eines Konzepts auf einen Rohbau. Sein Sohn Maximilian, der ihm an der Spitze des Unternehmen folgen wird, sagt, es sei darum gegangen, hier Ökologie und Ökonomie in Einklang zu bringen. Hierfür ent-

Rothaus
SCHWARZWALD ERLEBEN

KLASSISCHE BADISCHE KÜCHE UND FRISCH GEZAPFTES ROTHAUS-BIER
TRIFFT AUF MODERNES SCHWARZWALD-INTERIOR.

Zum Mittagstisch, zur Firmenfeier mit dem gewissen Etwas oder
zum After-Work, wir freuen uns auf Ihren Besuch.
www.rothaus-freiburg.de

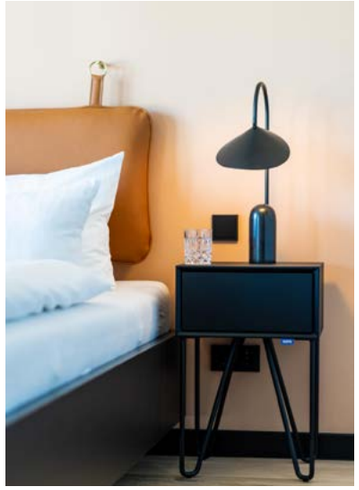
ÖFFNUNGSZEITEN
Montag – Samstag 12.00 – 23.00 Uhr / Warme Küche 12.00 – 21.30 Uhr
Mittagstisch 12.00 – 14.00 Uhr / Kleine Karte 15.00 – 18.00 Uhr
Sonn- und Feiertags geschlossen

MEHR ZEIT FÜR DEINE GÄSTE!
WANN **DIGITALISIEREN**
WIR DEINE GASTRONOMIE?

KASSENPROFIS

Kassenprofis GmbH | Reutackerstrasse 42 | 79591 Eimeldingen
+49 (0)7621 5881 077 | info@kassenprofis.eu | www.kassenprofis.eu

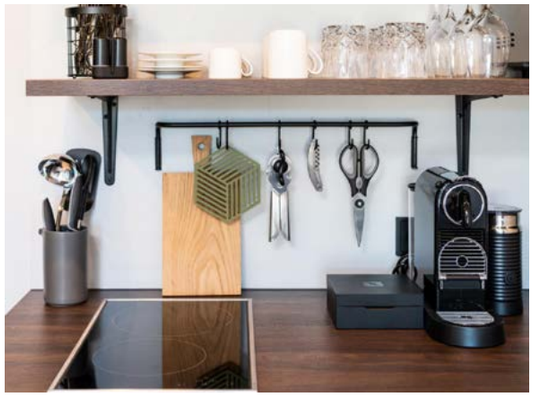
Die Unternehmerin Annabell Unmüßig.



Schöne Details: Zimmer, Foyer, Fassade (li.)

stand ein Mix aus Gastronomie, Hotellerie und Büros als markantes Entree im Güterbahnhofs-Kiez.

Mit Ausnahme der zunehmend übergriffigen Schwarzwald-Fotografie von Sebastian Wehrle, die auch hier im Foyer aufgehängt wurde, ist dies auf sehr elegante Weise im Black F umgesetzt: sehr wohnliche Zimmer und Kleinsuiten, die mit viel Qualität in der Ausstattung versehen wurden.



Gute Ausstattung und Ambiente in Zimmern und Kochnische (diese Seite). Zu den Gemeinschaftsräumen (li.) gehört auch ein stylisher Waschraum.

Zielgruppe sind viele Berufsgruppen auf Durchreise oder Neuanfang in Freiburg und Umgebung, Annabell Unmüßig spricht von Ingenieuren oder Forschern der benachbarten Institute, aber auch Menschen auf Fortbildung, Patientenangehörige, Doktoranden oder Pendlern. Ideal sei es auch für Menschen, die hier einen neuen Job antreten und angesichts einer Probezeit erstmal „Loswohnen“ praktizieren möchten.

Innerhalb der Freiburger Beherbungsbetriebe, die mit einigem Renovierungsstau, aber auch vielen ganz neuen Häusern immer noch recht gute Auslastungen erzielen, setzt das neue Haus einen außergewöhnlichen Akzent. Die gleichermaßen ökologische wie ästhetische Ausrichtung stellt am Standort eine vielversprechende Alleinstellung dar.

LUST ZU FEIERN?

WIR KOCHEN NICHT NUR FÜR DEN SC FREIBURG SONDERN AUCH BEI EUCH ZUHAUSE!

Emma CATERINGPARTNER

WIR FREUEN UNS AUF EURE ANFRAGE!

EMMA KITCHEN
AM DREISPITZ 6
79589 BINZEN

+49 7621 - 70 69 070
INFO@EMMA-KITCHEN.DE
WWW.EMMA-KITCHEN.DE

TRADITION & MODERNE

Walsers steht für gelebte Gastfreundlichkeit, stilvolles Ambiente, Erholung und kulinarische Leckerbissen in schönster Lage!

Walsers
Landhotel & Restaurant

Walsers Landhotel & Restaurant
Bahnhofstraße 34
79588 Efringen-Kirchen

07628 80 55 244
willkommen@walsers-hotel.de
www.walsers-hotel.de

Folgt uns

RESTAURANT

Beflügelt: **Adler** trifft Spatz

Neuer Schwung im alten Adler: Seit diesem Jahr setzt das länger geschlossene Restaurant in Weil am Rhein wieder kulinarische Akzente. Im November kommt im Nebenhaus ein weiteres Lokal dazu.

VON JUSTUS AMMANN

Aufgehübschte Dorfstraße: Die neue Fassade des Adlers und des Spatz'. Foto: ZVG

Das Erbe eines großen Namens anzutreten erfordert Mut. Danny Neynaber hat ihn. Im Oktober 2021 hat der junge Gastronom mit seiner Frau Evelyn den Adler in Alt-Weil übernommen. Der galt über Jahrzehnte im Dreiländereck als erste Adresse, weithin bekannt, mit Michelin-Stern ausgezeichnet und vom in der Szene bekannten Hansjörg Wöhrle 35 Jahre gehalten. Besucht von prominenten Gästen wie Helmut Kohl, Lothar Späth oder auch einem Gunter Sachs und einer Brigitte Bardot. Basels Haute Volée, lokal auch als „Daig" (deutsch: Teig) bezeichnet, gab sich an der Weiler Hauptstraße ein regelmäßiges Stelldichein. So war das Image sehr, sehr gut, aber ohne Zweifel auch leicht angestaubt.

Gastgeber:
Danny und Evelyn Neynaber
Foto: ZVG

Seit Februar 22 nun geben Danny und Evelyn Neynaber mit Küchenchef Stéphane Schweighardt sowie ihrem Team dem alten Adler neuen Schwung. Angestaubt war definitiv gestern. Obwohl der Gastraum mit seiner traditionellen Ausstrahlung erhalten geblieben ist, setzen die modernen Akzente der Ausstattung sowie das Lichtdesign den Ton: Sympathisch elegant, einladend frisch und unaufgeregt souverän. So präsentiert sich auch die Speisekarte.

Herbstsalat, pochiertes Ei im Schinken & Brot Mantel oder Saibling, Rettich, Rote Bete und Estragon sind ein vielversprechender Auftakt. Die Wahl fällt schwer. Der Herbst feiert dann spätestens mit der rosa gegarten Rehkeule, Rotkohl, Knödel und Cassis eine kulinarische Offenbarung. Aber auch der Wolfsbarsch mit Kräuterseitlingen, Blumenkohl und Venere Reis weiß zu überzeugen. Die vegetarischen Varianten sind für die Adler-Küche keine Notlösung: Hokkaidokürbis, Mole, Shiitake und Rosenkohl sind ein geschmackliches und optisches Fest. Das Dessert schließlich ist das i-Tüpfelchen eines selig stimmenden Menüs und könnte sinnbildlich stehen für das, was ge-

Blick in den renovierten Gastraum. Foto: ZVG

rade im Adler passiert: „Schwarzwälder 2.0“. Die von Tradition schier erschlagene Torte überrascht – und überzeugt – hier mit sehr, sehr aktueller Interpretation. Aber das Glück hat noch kein Ende, denn zum Espresso reicht der Kellner hausgemachtes Passionsfrucht-Konfekt. Unwiderstehlich.

Küchenchef Stéphane Schweighardt und das Gastgeber-Paar Neynaber verfolgen eine gemeinsame und vor allem für die Gäste sichtbare Strategie: Eine anspruchsvolle Küche mit frischen, wenn irgend möglich regionalen Produkten für saisonal orientierte Gerichte. „Dass wir für die von uns gewollten und von unseren

Küchenchef Stéphane Schweighardt; Blick ins Restaurant.
Foto: ZVG

Gästen gewünschten international inspirierten Akzente auch auf die eine oder andere nicht-regionale Ware oder Zutat zurückgreifen – dazu stehen wir. Es ist Teil unserer Ehrlichkeit, die wir unserem eigenen Anspruch entsprechend und unseren Gästen gegenüber leben“, sagt Dany Neynaber. Das Ziel des Elsässers Stéphane Schweighardt ist dabei, die Aromen der eingesetzten Produkte möglichst unverfälscht zur Entfaltung zu bringen. Was ihm ohne Wenn und Aber gelingt.

All das macht wirklich Freude, weil das hervorragende Essen von einem ausnehmend lässig freundlichen und eben nicht überkandideltem Service aufgetragen wird. Eine klar strukturierte Weinkarte mit starkem regio-

FLYING BAR
myKaiserstuhl

Ein Stück Heimat

verschenken mit den regionalen Weihnachts-Boxen

+ Angebote für Firmen und individuelle Beratung

info@flyingbar.de

Jetzt im Online-Shop entdecken!

Zum Konzept der Neynabers gehört der Übernachtungsbetrieb mit 26 Zimmern.
Foto: ZVG

nalem Bezug und internationaler Auswahl passt hervorragend zu Stil und Küchenphilosophie. Gediegene Qualität, kein Schnickschnack und mit der Möglichkeit zu jedem Essen einen passenden Begleiter zu finden.

Das Restaurant im Adler ist das Herz des Unternehmens. Um sich den Traum einer eigenen Gastronomie zu erfüllen, war aber für Danny und Evelyn Neynaber klar, dass sie diese Reise nur im Paket mit einem Ho-

WALTER KNOLL

WILLKOMMEN
AUF DER WOHLFÜHLINSEL

Smart and comfy. Leicht, soft, luftig. Das Sofa *Muud* ist der neue Lieblingsort für alle. Perfekt für urbane, auch kleinere Grundrisse. Design: EOOS.

www.walterknoll.de

lohmüller
LICHT & WOHNEN

Tumringer Str. 286 | 79539 Lörrach
Telefon: +49 (0) 76 21 – 93811 0
Fax: +49 (0) 76 21 – 93811 12

Modernes Mobiliar trifft Kachelofen: Der neue Adler in Weil am Rhein.
Foto: ZVG

telbetrieb antreten wollten. Das bietet der Adler. In 26 stilvollen Zimmer können die Gäste im alten, gemütlichen Teil von Weil am Rhein nächtigen.

Ab November wird das Kellerrestaurant Spatz seine Pforten öffnen, das im Nebenhaus des Adler-Ensembles zuhause ist. Dort soll dann eine bodenständig-badische Küche Gäste willkommen heißen, die einen Ort für das gemütliche Beisammensein mit Freunden bei einem „Viertele“ zu schätzen wissen.

WEINGUT MARTIN WASSMER
Am Sportplatz 3
79189 Bad Krozingen-Schlatt

info@weingut-wassmer.com
www.weingut-wassmer.de
Tel. 07633-15292

bommels

Antica Pizzeria
&
Event - Catering

Pizza Napoletana

PIZZA

In Großstädten hierzulande inzwischen gelegentlich zu finden, auf dem flachen Land eine absolute Rarität: echte Pizza napoletana. Ausgerechnet tief unten im südbadischen Dreiländereck wird man fündig. Autodidakt Christian Brombacher konzentriert sich voll auf die Substanz, lässt seinen Teig zwei volle Tage lang ruhen, heizt seinen Holzofen auf knappe 500 Grad und backt seine Pizzen, wie es sich gehört – kaum anderthalb Minuten. Die Namen seiner Kreationen mögen nicht schulbuchmäßig daherkommen („Extrem lecker", „Käse ohne Ende" ...), erfreuen Puristen jedoch dank erstklassiger Zutaten: San Marzano DOP, Fior di latte, 'Nduja calabrese. Dazu ein frisches Lasser vom Hahn und hinterher einen exzellenten Espresso.

(Gault&Millau)

Wir lieben Pizza napoletana, wir brennen für unsere Produkte und wir sind stolz auf das, was wir geschaffen haben: Echte neapolitanische Pizza in Deutschland. Wir verwenden für unsere Pizza napoletana ausschließlich 100% italienische Produkte, die wir direkt in Italien importieren.

SCAN ME

RESTAURANT BOMMELS | KOPPENGASSE 10 | 79589 BINZEN | TEL.: 07621 / 7057915 | INFO@BOMMELSRESTAURANT.DE

ÖFFNUNGSZEITEN: MITTWOCH - SAMSTAG AB 17:00 UHR