

Netzwerk Südbaden *Leben*



Lecker aufs Land

HAMMERSCHMIEDE: HANDWERK UND GASTRO UNTER EINEM DACH — 4
TRADITION MIT ZUKUNFT: DIE BEDEUTUNG VON GASTHÄUSERN IM SCHWARZWALD - 12
GEMÜSECURRY UND LEBERLE: DAS BÜRGERSTÜBLE KOCHT ZWEIFLEISIG - 22



Foto: AlexDietrich



Liebe Leserinnen, liebe Leser,

ich bin ein Sommermensch und trauere jedes Jahr den warmen Abenden, dem Licht und der Leichtigkeit hinterher. Aber ich schätze auch den Verlauf der Jahreszeiten und wollte nirgends leben, wo es das ganze Jahr über ähnlich warm ist und die Sonne immer zur gleichen Zeit untergeht. Deshalb arrangiere ich mich jedes Jahr mit dem Herbst, hole Handschuhe und Schal aus dem Schrank, erfreue mich an den schönen Farben der Bäume und an den Vorzügen dieser Saison. Denn die gibt es natürlich. Es macht jetzt wieder mehr Spaß, lange in der Küche zu stehen, zu kochen oder zu backen. Und es ist wieder an der Zeit, in gemütliche Gasthäuser einzukehren. Einige davon stellen wir Ihnen auf den kommenden Seiten vor.

Im Bleichtal in der Nähe von Kenzingen haben Christian Laberer und Babsi Strahm vor zwei Jahren das Restaurant Zur Hammerschmiede wiedereröffnet. Der ehemalige Chefkoch des Hirschen in Freiburg-Lehen und seine Frau setzen in dem historischen Gebäude, in dem ein Verein die museale Schauschmiede betreibt, auf badische Klassiker. Die hat auch das Bürgerstübli in St. Peter auf der Karte – aber nicht nur. Werner Rombach, der den Familienbetrieb seit mehr als dreißig Jahren in zweiter Generation führt, teilt sich die Küche mit Florian Feckl. Der Jungkoch hat in der Sternegastronomie gelernt und vor einiger Zeit begonnen, ohne tierische Produkte, also vegan, zu kochen. Die Gäste des Bürgerstübles haben die Wahl zwischen seinen Gemüsecurrys und Rombachs Leberle. Sich wandeln, um zu bleiben: Das ist auch den drei Schwarzwälder Landgasthäusern, über die unsere Gastautorin Kathleen Mönicke schreibt, in ihrer langen Geschichte immer wieder gelungen: dem Wirtshaus Löwen in Langenordnach, einem Ortsteil von Titisee-Neustadt, dem Schneckenhof in Eisenbach-Schollach und dem Gasthaus Blume in Lenzkirch-Kappel.

Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen bei der Lektüre dieser Ausgabe von Netzwerk Südbaden Leben – und guten Appetit bei der Einkehr.

IMPRESSUM

Herausgeber: Netzwerk Südbaden GmbH /
Bayernstraße 10 / 79100 Freiburg
Geschäftsführung: Daniel Schnitzler (V.i.S.d.P)

Redaktion: Kathrin Ermert (Leitung), Julia Donáth-Kneer,
Dr. Susanne Maerz, Christine Weis
Layout: Bartosz Bem (Artdirection), Santiago Fanego
Anschritt: Universitätsstraße 10 / 79098 Freiburg
T: 0761 45002800 / info@netzwerk-suedbaden.de

Freie Mitarbeit: Ralf Deckert, Gabriele Hennicke,
Kathleen Mönicke
Lektorat: Joachim Schneider
Korrektur: Prof. Günter Schnitzler

Vertrieb: Philipp Anton (verantwortlich)
T: 0761 45002808 / anton@netzwerk-suedbaden.de
Nicole Jaekel
T: 0761 45002809 / jaekel@netzwerk-suedbaden.de
Janet Fouani
Telefon: 0761 45002804 / fouani@netzwerk-suedbaden.de

Abo-Service und Backoffice:
Katja Furtwängler
T: 0761 45002814 / furtwaengler@netzwerk-suedbaden.de

Druck: Hofmann Druck /
Emmendingen / www.hofmann-druck.de

Coverfoto: unsplash

Registereintrag: Eintragung im Handelsregister
Registergericht: Amtsgericht Freiburg / Registernummer:
HRB 710747 / Umsatzsteuer-ID: DE 292606274

Betrieblicher Datenschutzbeauftragter / nach Art 37
DSGVO, § 38 BDSG: RA Prof. Clemens Pustejovsky /
Freiburg / www.np-recht.de

Es gilt die Anzeigenpreisliste
vom 1. Januar 2024

Ihre Kathrin Ermert
Chefredakteurin Netzwerk Südbaden

Adventskalender 2024

Folge uns jetzt auf Instagram!
24 exklusive Gewinne im Wert von
mindestens 500,- Euro erwarten dich.



Handwerk und Gastro unter einem Dach

Hier kommt man nicht eben mal zufällig vorbei, hier fahren die allermeisten gezielt hin. Zum fein Essen in ländlicher Atmosphäre. Christian Laberer und Babsi Strahm haben das Restaurant Zur Hammerschmiede im Muckental bei Bleichheim zu neuem Leben erweckt.

Text und Fotos: Gabriele Hennicke

Von Kenzingen aus fährt man rund zehn Kilometer durch das Bleichtal, vorbei an grünen Wiesen, sanften Hügeln und bunten Herbstwäldern bis zum Restaurant Hammerschmiede, einem einsam gelegenen Gasthaus an der Mündung von Bleiche und Muckenbach. Drinnen gibt es 46 Plätze, und auf der großen Terrasse können nochmal 60 Gäste bewirtet werden. Hier sitzt man direkt am Mühlkanal mit Blick auf drei Wasserräder. Diese haben einst die drei großen Schmiedehämmer zur Herstellung von Werkzeugen angetrieben. Heute wird die große Hammerschmiede unter dem Restaurant von der Schmiedezunft Landkreis Emmendingen genutzt.

2022 haben Christian Laberer und Babsi Strahm das Restaurant Zur Hammerschmiede wiedereröffnet. Zehn Jahre lang stand es nach dem Unfalltod des früheren Wirts

Peter Feißt leer. „Unsere Idee ist aufgegangen. Das Restaurant ist ganzjährig geöffnet, wir setzen auf eine kleine Karte, alles ist frisch gekocht. Und das kommt gut an“, sagt Christian Laberer. 30 Jahre lang war er Chefkoch im Hotel Hirschen in Freiburg-Lehen, seine Frau Babsi Strahm arbeitete dort im Hotelbereich. Warum hat Laberer diese Position nach so langer Zeit aufgegeben? Ein Generationenwechsel in der dortigen Führung habe letztlich dazu geführt, dass er nach vielen erfolgreichen Jahren jetzt sein eigenes Ding mache, resümiert er. „Wir haben uns im Winner 2021/22 nur drei Restaurants angeschaut und uns letztendlich für die Hammerschmiede entschieden“, sagt Babsi Strahm, „es war Winter und neblig, kaum Verkehr, trotzdem sind wir voller Tatendrang rein.“ Sie übernahmen Restaurant und Küche komplett renoviert, ein großer Vorteil. >





Uwe Feißt hat angefeuert und demonstriert das archaische Handwerk. Der 59-Jährige ist Mitglied der Schmiedezunft Emmendingen und wie sein verstorbener Bruder Peter in der Schmiede aufgewachsen. Schon sein Vater und sein Großvater waren Werkzeugschmiede.

„Das traditionelle Schmiedehandwerk und die Museumsschmiede sind die perfekte Ergänzung zu unserer badischen Heimatküche.“ — Babsi Strahm

Forelle und Ente

Das Restaurant Zur Hammerschmiede hatte nicht nur als Ausflugslokal, sondern auch wegen seiner guten Küche einen guten Ruf. „Viele unserer heutigen Gäste waren früher Stammgäste bei Peter Feißt. Sie sind froh, dass wieder geöffnet ist und berichten uns, dass sie jahrelang darauf gehofft hätten, dass wieder Leben in die Hammerschmiede einzieht“, so Strahm. Nach wie vor steht die lebendfrische Schwarzwaldforelle auf der Karte, für die die Hammerschmiede seit jeher bekannt ist. Die Forellen werden wöchentlich von einer Fischzuchterei aus Seelbach im Ortenaukreis geliefert und schwimmen bis zur Verwendung in einem sogenannten Fischkoffer im Mühlkanal. Die Forelle gibt es blau gekocht, gebraten oder als Filet, im Sommerhalbjahr auch frisch geräuchert. Auf der Speisekarte stehen außerdem badische Klassiker wie Cordon Bleu, paniertes Schnitzel und Rahmschnitzel vom Schwein, Elsässer Wurstsalat, Rindersteak und Hirschragout sowie ein saisonal wechselndes Gericht, aktuell Bauernente mit Rotkraut und Kartoffelknödeln. Ente gibt es auch als Drei-Gänge-Menü zum Preis von 42 Euro. Sehr beliebt sei das sonntägliche Frühstücksbuffet, vor allem bei Gästen aus den umliegenden Orten wie etwa Freiamt, berichten die Wirtsleute. „Im ersten Jahr hatten wir einen tollen Sommer, der hat uns sehr geholfen, da haben uns viele entdeckt und wiedergefunden“, sagt

Foto: Babsi Strahm



Die Hammerschmiede ist für Schwarzwaldforellen bekannt. Sie kommen von einer Fischzuchterei aus Seelbach und schwimmen in einem sogenannten Fischkoffer im Mühlkanal bis sie in den Topf, die Pfanne oder den Räucherofen kommen.

Christian Laberer. Besonders berührt ist das Gastronomenpaar von den vielen Geschichten und Anekdoten, die ihre Gäste von früher erzählen. So habe es einst eine Badestelle am aufgestauten Muckenbach gegeben; vom Badespaß als Kind schwärmten einige ebenso wie von der Fanta, die es nach dem Baden in der Wirtschaft gegeben hätte. Heute lockt ganz in der Nähe der Felsenpfad, ein sechseinhalb Kilometer langer Familienwanderweg, auch Menschen aus der Stadt ins abgeschiedene Tal.

Schlemmen und schleifen

Die Gäste kommen aus dem Einzugsgebiet von Freiburg bis Lahr. Es sind Leute, die gezielt das ländliche Ambiente suchen, beobachten die Wirtsleute. Einige seien schon zu Stammgästen geworden. Sie tragen ebenso wie Familienfeste, Weihnachts- und Firmenfeiern zum wirtschaftlichen Erfolg des Betriebs bei. Für Events bietet sich ein Besuch der historischen Hammerschmiede im Untergeschoss an. Auf Wunsch wird auch ein Apéro in der Schmiede serviert. Fast jeden Freitag ist jemand von der Schmiedezunft Emmendingen vor Ort, feste Vorführungen gibt es jeden zweiten Freitag.

Anlässlich unseres Besuchs hat Uwe Feißt extra angefeuert und demonstriert das archaische Handwerk. Der 59-Jährige ist Mitglied der Schmiedezunft Emmendingen >

„Man wundert sich schon, wieso hier, fernab eines Dorfes, eine Schmiede gebaut wurde und bis in die 1960er-Jahre Bestand hatte.“ — Uwe Feißt



Mitten im Niemandsland – das Gasthaus Zur Hammerschmiede im Bleichtal.

und wie sein verstorbener Bruder Peter in der Schmiede aufgewachsen. Schon sein Vater und sein Großvater waren Werkzeugschmiede. Die Hammerschmiede ist zur Hälfte ins Erdreich eingebettet. Drei oberflächliche Wasserräder dienen dem Antrieb des Schleifsteins mit einem Durchmesser von zwei Metern, einer Transmission für Bohrmaschine, Generator, Gebläse und dem Hammerwerk. Die vier Tonnen schwere hölzerne Hammerwelle betreibt die drei Schmiedehämmer, der größte mit einem Gewicht von 150 Kilogramm. Feißt setzt die Hämmer mit einem hölzernen Hebel in Bewegung. Es wird sehr laut, das schnelle Hämmern bringt sogar den Lehm Boden zum Vibrieren. In der großen Esse hat Feißt, gelernter Werkzeugmacher und Berufsschullehrer im Metallbereich, ein Stück Eisen zum Glühen gebracht.

Die Hammerschmiede wurde 1867 als Ableger der Unteren Muckenmühle, die noch wenige hundert Meter entfernt am Muckenbach steht, vom damaligen Muckenmüller Josef Wehrle für seinen Sohn Rudolf errichtet. Nach dessen Tod führte Valentin Feißt ab 1880 die Hammerschmiede weiter. Schon ab der Jahrhundertwende zum 20. Jahrhundert gehörten zunächst ein Verkaufsraum und später eine kleine Wirtschaft zur Schmiede. „Man wundert sich schon, wieso hier, fernab eines Dorfes, eine Schmiede gebaut wurde und bis in die 1960er-Jahre Bestand hatte“, sagt Uwe Feißt. Eine Erklärung ist der große Bedarf an Gerätschaften für Acker- und Weinbau sowie Forstwerkzeuge wie Äxte, Beile und Schälisen.

Außerdem wurden Geräte für den Straßen- und Wegebau oder zum Steinebrechen gebraucht, denn ganz in der Nähe gab es große Buntsandsteinbrüche. An den Wänden der Schmiede hängt eine Auswahl solcher Werkzeuteile. Erst 1967 wurde der Schmiedebetrieb vollständig eingestellt. Glücklicherweise konnte die Hammerschmiede mit Unterstützung der Denkmalschutzbehörde, der Denkmalstiftung Baden-Württemberg und anderer Geldgeber erhalten bleiben. Seit 1994 ist sie museale Schauschmiede und Zeugnis der Technikgeschichte. Die 1995 gegründete Schmiedezunft Landkreis Emmendingen, die 47 aktive Mitglieder hat, betreibt die Hammerschmiede seither. Etwa zehn bis zwölf von ihnen – darunter auch zwei Frauen – sind an der Schmiede aktiv. Gelegentlich veranstaltet die Zunft Schmiedekurse, und Schüler der Emmendinger Gewerbeschule nutzen die Hammerschmiede. Uwe Feißt freut sich, dass wieder Leben in die ehemalige Gaststätte seines Bruders eingezogen ist. Gerne kooperieren er und seine Zunftmitglieder mit den Restaurantbetreibern.

Für Christian Laberer und Babsi Strahm ist die Kombination aus Restaurant und alter Schmiede sehr reizvoll und macht den Charme des Restaurants aus. „Das traditionelle Schmiedehandwerk und die Museumsschmiede sind die perfekte Ergänzung zu unserer badischen Heimatküche. Gerade für Familien ist die Museumsschmiede ein tolles Ausflugsziel, das man mit einem guten Essen verbinden oder anlässlich von Feierlichkeiten mit einer Vorführung kombinieren kann“, sagen sie. ●



Die einzigartige

Location für

unvergessliche Events

Kochen, feiern, tagen!



KÜCHENPARTY
2025

AROUND THE WORLD 16.05.2025
ONE NIGHT IN BANGKOK 18.10.2025

TICKETS AB SOFORT ERHÄLTlich



die-lokation | die-lokation.de | Lokhalle Freiburg



Unternehmen sichtbar machen



Raul Muntean weckt mit seinen Videos positive Emotionen, die Wirkung zeigen. Damit begeistert er Menschen für Produkte und Marken.

Raul Muntean lässt Marken, Menschen und Unternehmen in Bild und Ton lebendig werden. Der 36-jährige ist überzeugt: Videos sind der Schlüssel zum Erfolg. Anfang 2023 hat er sich mit seinem Start-up Raul Visuals selbstständig gemacht und seitdem einen beachtlichen Kundenstamm aufgebaut. Über 100 Projekte hat er für Hotels, Restaurants und Industriebetriebe realisiert. Seine Videos generieren nachweislich mehr Umsatz, mehr Bewerbungen und erhöhen die Sichtbarkeit. Muntean weiß genau, mit welchen Inhalten und auf welchen Kanälen die gewünschten Zielgruppen erreicht werden. Dabei geht es um Recruiting, Kundengewinnung und Branding.

„Ich stelle den einzigartigen Mehrwert des Unternehmens heraus, damit es sich aus der Masse hervorhebt und im Markt auffällt.“

Jeder seiner Clips, Reels oder Imagevideos ist mehr als nur ein Film. „Ich transportiere Leidenschaft, nur so kann man Aufmerksamkeit erzeugen und Menschen begeistern“, erklärt

Muntean. Ob Produktdemos, Testimonials, Tutorials oder Event-Highlights – jedes Video ist Teil einer präzise geplanten Marketingstrategie. Die Inhalte sind dort zu sehen, wo die Zielgruppen unterwegs sind: YouTube, berufliche Netzwerke und sozialen Medien von Instagram bis TikTok.

Raul Muntean, in Wasenweiler aufgewachsen, machte eine Ausbildung zum Kfz-Mechatroniker, war lange in der Automobilbranche in leitender Position tätig, bevor er seine Leidenschaft zum Beruf machte. Zudem war er ein erfolgreicher DJ, was ihm nicht nur ein feines Gespür für die perfekte Soundkulisse verlieh, sondern auch für das, was Menschen anspricht. Dieses Talent lässt sich heute in seinen Videos erkennen, wo jedes Detail sitzt.

Von der Idee über das Storyboard bis zum finalen Schnitt kommt bei Muntean alles aus einer Hand. „Für mich ist es wichtig, zuerst ausführlich mit den Kunden zu sprechen“, betont er. So versteht er, welche Botschaft sie vermitteln wollen und kann die Vision in jedem Projekt authentisch umsetzen. Die Kombination aus technischem Know-how, Kreativität und Einfühlungsvermögen macht seine Arbeit so besonders. ■

Raul Visuals
01511 4108948
info@raulmuntean.com
www.raulmuntean.com



Magic Mirror Freiburg

Fotospiegel Verleih

Halten Sie unvergessliche Momente Ihrer Feier auf stilvolle Weise fest und verzaubern Sie Ihre Gäste mit der Fotobox Magic Mirror.

Mehr Infos unter:
www.magic-mirror-freiburg.de






Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Julia Mayer
info@bergwelt-kandel.de
0170-4793189

Sarah Konz
event@bergwelt-kandel.de
0176-18711882

Kandel 1, 79183 Waldkirch
www.bergwelt-kandel.de

BERGWELT
KANDEL

GIPFELTREFFEN

Tagungen, Incentives und Workshops in der Bergwelt Kandel

Nutzen Sie unser **Full-Service-Angebot** für Ihr nächstes **Firmenevent**. Wir bieten Ihnen moderne Räumlichkeiten für bis zu 200 Personen, neueste Veranstaltungstechnik und einen Weitblick für kreative Pausen von unserer Panoramaterrasse.

Ein **Shuttleservice** von und nach Freiburg, Waldkirch, St. Peter und Umgebung runden unser Full-Service-Angebot ab.

Tradition mit Zukunft
— Alte Landgasthäuser
sind ihr Hobby. Die
Museologin und Kultur-
managerin Kathleen
Mönicke schreibt und
referiert über deren
Bedeutung für den
Hochschwarzwald.
Ihre Recherche zu drei
Beispielen hat sie für
Netzwerk Südbaden
zusammengefasst.

Text und Fotos: Kathleen Mönicke



Das Gasthaus »Zum Löwen Unterer Wirtshaus« liegt direkt an der Straße durch das Langenordnachtal. Der ehemalige Ökonomieteil (zur Straße hin gelegen) weist noch die für Bauernhäuser typische Hofeinfahrt auf.

Gasthaus Zum Löwen in Langenordnach (Titisee-Neustadt)

Der Gasthof liegt in Langenordnach, einem Stadtteil von Titisee-Neustadt, der bereits 1111 erstmals erwähnt wurde und auf eine lange Uhrmachertradition zurückblickt. Die Uhren verkaufte man im 18. und 19. Jahrhundert bis nach England, wo mehrere Auswanderer aus Langenordnach Uhrengeschäfte eröffneten – darunter der Urgroßvater des heutigen Betreibers des Wirtshauses. Des Weiteren war die Familie Straub, deren Geschichte seit

mehr als 300 Jahren mit dem Unteren Wirtshaus verbunden ist, für den Geigenbau bekannt: Über sechs Generationen hinweg gehörten sie zu den bedeutendsten Vertretern des Schwarzwälder Geigenbaus. Sogar Beethoven soll auf einer Straub-Geige gespielt haben.

Das Untere Wirtshaus, das bereits 1529 als Bauernhof mit Land- und Forstwirtschaft nachgewiesen wurde, ist ein gutes Beispiel dafür, dass ländliche Gasthäuser in erster Linie Bauernhöfe waren, die zusätzlich Gäste bewirteten. Im Hochschwarzwald sind zudem oft ›



Der Stammbaum der Familie Straub, eine 1857 von Anton Straub gefertigte Wanduhr.

Bis in die 1960er-Jahre wurde auf dem Hof geschlachtet – für den Eigenbedarf und für die Gäste.

der Besitz und die Bewirtschaftung von Wald an landwirtschaftliche Hofgüter gekoppelt. Die Landwirtschaft gab das Untere Wirtshaus 1972 auf und baute die Räumlichkeiten zu Beherbergungszwecken um. 1993 trennte man schließlich die Gastwirtschaft von der Säge mit den land- und forstwirtschaftlichen Flächen: Stefan Straub führt seither den Sägebetrieb, sein Bruder Clemens übernahm die Gastwirtschaft.

Wie früher auf dem Land üblich, wurde auf dem Unterwirtshof bis in die 1960er-Jahre selbst geschlachtet – für den Eigenbedarf und die Gäste. Bratwürste regionaler Herkunft stehen als Dauerbrenner immer noch auf der Speisekarte. Nach wie vor beliebt ist auch das Saueressen (gekochte, kleingeschnittene Rindermägen in saurer Sauce), das an Fastnacht verzehrt wird, ebenso wie Stockfisch mit Kartoffeln und Sauerkraut. Das kommt im Unteren Wirtshaus seit eh und je auf den Tisch – wie es für den Hochschwarzwald schon seit dem ausgehenden 19. Jahrhundert belegt ist. Um sich dem Geschmack der Gäste anzupassen, bietet man auch „moderne“ Speisen an: neben badischen (Fest-)Gerichten wie Rinderbrust mit Meerrettichsoße und Sauerbraten mit Spätzle leichte Speisen wie Putengeschnetzeltes mit Basmatireis, Salatplatten oder vegetarische Gerichte.

Obwohl das Wirtshaus sich auf den zunehmenden Tourismus eingestellt hat, ist es Treffpunkt für die Einheimischen geblieben. Sie kommen regelmäßig zum Essen vorbei, auch einen Stammtisch mit fünf bis sechs Bauern aus der Nachbarschaft gibt es noch – traditionell jeden Sonntag nach dem Kirchgang. Zudem findet monatlich ein Frühstücksbrunch



Seit dem 16. Jahrhundert steht an dieser Stelle im Hochtal Schollach bei Eisenbach ein großer Schwarzwaldhof. Der Name Schneckenhof geht auf „Schnee-Eck“ zurück.

statt, der vor allem bei jüngeren Leuten Anklang findet. Wieder belebt wurde auch eine andere gesellige Tradition im Hochschwarzwald, die allerdings auf die Herbst- und Wintermonate beschränkt ist: das Spielen des alten Kartenspiels Cego.

Seit es das Untere Wirtshaus gibt, besuchen es die Einheimischen zu feierlichen Anlässen rund um den Lebenslauf des Menschen: nach der kirchlichen Tauffeier, bei Hochzeiten oder einem Todesfall. Früher hatte das „Leichenessen“ eine festgelegte Speisenfolge, bestehend aus vier Gängen.

Gasthaus Schneckenhof in Eisenbach-Schollach

Seit dem 16. Jahrhundert steht an dieser Stelle ein großer Schwarzwaldhof, dessen Name Schneckenhof auf „Schnee-Eck“ zurückgeht. Nach der Hofteilung um 1750 erhielt er die „Wirtschafts- und Herbergsgerechtigkeit“, und aus der ursprünglichen Fuhrwerk- und Postkutschenstation mit Vorspann konnte ein Beherbergungsbetrieb entstehen, der zu Beginn des 20. Jahrhunderts zu den bedeutendsten Kurhotels im Schwarzwald zählte. Heute ist der Schneckenhof ein Biolandhof mit traditionellem Gasthaus, betrieben vom Ehepaar Winterhalter.

Wie konnte ein scheinbar abgelegener Hof solch eine Entwicklung nehmen? Eine wichtige Rolle spielte sicherlich die Lage nah an der alten, wahrscheinlich schon seit Römerzeiten genutzten Verbindung von Villingen über Hüfingen nach Freiburg und Riegel. Bedeutsam ist ebenso die Eröffnung der Postverbindung Breisach-Innsbruck im Jahr 1547, die die Gründung einiger früher Beherbergungsbetriebe in der Region nach sich zog. Auch der Schneckenhof profitierte davon, dass er an dieser Route lag. Und schließlich führte der 162 Kilometer lange Uhrenträgerweg von Villingen-Schwenningen nach Friedenweiler ganz in der Nähe vorbei. Offenbar waren und sind diese Wege so stark frequentiert, dass sich Bewirtung und Beherbergung bis heute lohnen.

Mit dem Bau der Höllentalbahn kamen Ende des 19. Jahrhunderts Feriengäste vor allem aus dem Ruhrgebiet, aber auch anderen Großstädten, um ihren sechswöchigen Kuraufenthalt auf dem Schneckenhof zu verbringen. Der erste Skilift der Welt, der 1908 auf diesem Hof erfunden wurde, förderte zudem den aufkommenden Wintertourismus. Außer den Fremdenzimmern gab es einen großen Tanzsaal im Obergeschoss. Vermutlich wurde er, wie in anderen Hotels im Hochschwarzwald, um 1900 eingebaut. Hier fanden Hochzeitsfeste mit 200 bis 300 Gästen statt. Wurde



Das Gasthaus Blume im Lenzkircher Ortsteil Kappel erlebte seine Blütezeit Anfang des 20. Jahrhunderts, als die Eröffnung der Bahnstrecke von Kappel nach Bonndorf die Zahl der Wanderer und Ausflügler steigen ließ.

der Platz eng, wick man in die darüberliegende Scheune aus. Bis 1989 wurde auch Fastnacht im Schneckenhof gefeiert. Am Aschermittwoch gab es wie häufig in der Gegend Stockfisch mit Sauerkraut. Ein weiteres Traditionsfest, das man lange Zeit im Schneckenhof beging, ist Erntedank, auch Hammeltanz genannt, weil dabei ein lebendiger Hammel verlost wurde.

Schlemmen wird bis heute im Schneckenhof großgeschrieben. Es gibt für Südbaden typische (Festtags-)Gerichte wie gekochtes Rindfleisch, Nudelsuppe und Schäufele. Hackbraten und Rouladen sind dagegen wohl eher dem Geschmack der auswärtigen Gäste angepasst. Bevor die Gemeinde Schollach in den 1960er-Jahren ein zentrales Schlachthaus einrichtete, gab es auf dem Schneckenhof Hausschlachtungen. In Anlehnung daran serviert man noch heute im Frühjahr und im Herbst Schlachtplatte. Ganzjährig stehen Forellengerichte auf der Speisekarte.

Früher trafen sich die Bauern sonntags nach dem Kirchgang im Wirtshaus. Heute sind dagegen die Abendstunden für die Zusammenkunft am Stammtisch beliebt. Beinahe täglich kommen abends Bauern und Handwerker. Auch der örtliche Narren- und Musikverein sowie die Feuerwehr treffen sich regelmäßig im Schneckenhof, denn in einem Dorf ist eine Gaststätte bis heute oft der einzige öffentliche Ort, in dem man zusammenkommen und sich austauschen kann. Vereine und Gaststätten profitieren also voneinander.

Gasthaus Blume in Lenzkirch-Kappel

Das seit 1790 nachgewiesene Gasthaus war ursprünglich auch ein Bauernhof mit landwirtschaftlichem Betrieb, der wohl bis in die 1970er-Jahre geführt wurde. Als gesicherter erster Wirt gilt der 1832 geborene Johann Schreiber, seither wird das Wirtshaus von derselben Familie bewirtschaftet. Der Hof verfügte über einen großen Ökonomieteil mit Ställen für Kühe, Schweine, Hühner und Schafe. Des Weiteren gab es einen Speicher und einen Gewölbekeller, in dem Weinfässer, Most und Bier untergebracht waren. In zusätzlichen Räumen wurden Obst, Kartoffeln, Sauerkraut, Karotten und Eier eingelagert. Zusammen mit der eigenen Quelle war somit die Selbstversorgung garantiert.

Seine Blütezeit hatte das Gasthaus unter Erwin Brugger, der es ab 1883 führte. Die Eröffnung der Nebenbahn Kappel-Lenzkirch-Bonndorf im Jahr 1907 ließ die Zahl der Wanderer und Ausflügler, die in der Blume einkehrten, stark steigen. Um für Gäste noch attraktiver zu werden, richtete Brugger über den Stallungen einen großen Tanzsaal mit Wirtschaftsküche und Musikerpodest ein, der vermutlich bis zum Zweiten Weltkrieg genutzt wurde.

Das Gasthaus Blume war ebenfalls in ein wichtiges Wegenetz eingebunden. Dies zeigt sich daran, dass fahrende Händler wie Bürstenmacher, Besenbinder und Schnapsverkäufer bis in die 1960er-Jahre auf ihren Touren hier häufig Station machten. Da Kappel zudem an der Route der Uhren- und Glasträger liegt, kamen diese sicher ebenfalls regel-

Höchster Genuss seit 1749



FILIALEN



PRODUKTION &
GROSSHANDEL



CATERING

YUPANOUI.DE

mäßig vorbei. Damit wird noch einmal eine andere Bedeutung des Gasthauses deutlich: als Warenumschatzplatz.

Für Übernachtungsgäste wurden früher drei Zimmer mit insgesamt fünf Betten angeboten. Während des Zweiten Weltkrieges und in der Nachkriegszeit waren sie mit Kriegsevakuierten, später mit Flüchtlingen belegt. Ab den 1950er-Jahren kamen Sommerfrischler aus Berlin und anderen Großstädten. Als der Jahresurlaub ab 1963 für alle Arbeitnehmer rechtsverbindlich wurde, nahm diese Tendenz noch einmal zu.

Obwohl es heute keinen Tanzsaal und keine Gästezimmer mehr gibt, ist in der Blume noch viel los: Sie wird gleichermaßen von Feriengästen wie Einheimischen gern besucht. Letztere pflegen auch hier ganzjährig eine rege Stammtischkultur und kommen zum Cego-Spielen zusammen. Des Weiteren wurde die Tradition der „Stubede“ neu belebt. Und auch in der Blume treffen sich zahlreiche lokale Vereine und die Feuerwehr. Feste rund um den Lebenslauf werden ebenfalls gefeiert. Dabei gibt es allerdings keine traditionellen Speisefolgen mehr. Bei Hochzeiten waren früher Nudelsuppe, gekochtes Ochsenfleisch, Braten und Schneeballen als Dessert üblich. Bei Beerdigungen reicht man heute Hefezopf und danach – wie im Unteren Wirtshaus – Schäufele mit Kartoffelsalat. Auch das traditionelle Fastnachtsgericht Saueressen kennt man hier noch.

Der Beitrag basiert auf einem Aufsatz in der Zeitschrift „Badische Heimat – Zeitschrift für Landes- und Volkskunde, Natur-, Umwelt- und Denkmalschutz“, Heft 3|4 vom Dezember 2021 mit dem Schwerpunktthema: Hochschwarzwald. Die Autorin Kathleen Mönicke ist Museologin und Kulturmanagerin. Sie lebt seit zehn Jahren in Titisee-Neustadt und war von 2018 bis 2022 Sprecherin der Regionalgruppe Hochschwarzwald im Landesverein Badische Heimat. Hauptberuflich leitet Mönicke das Mitmach-Museum Schwarzwaldhaus der Sinne in Grafenhausen.

Bock auf gutes Essen?

DANN SEID IHR BEI UNS GENAU RICHTIG!



Locations haben wir!

GERNE BIETEN WIR EUCH NEBEN UNSEREM SPEISE- UND GETRÄNKEANGEBOT AUCH EINE UNSERER LOCATIONS AN.

WIR HABEN PLATZ FÜR:
40 PERSONEN IN DER LOTTA
100 PERSONEN IN DER EMMA

Gaterings können wir!

- EXKLUSIVE ANLÄSSE
- BUSINESS CATERINGS
- PRIVATE FEIERN
- HOCHZEITEN
- EMPFÄNGE



WIR FREUEN UNS AUF EURE ANFRAGE ODER EUREN BESUCH BEI UNS!

Matthias & Mark



GRUND ZUM FEIERN

Unsere Premium Weine für die besonderen Momente

SAVE THE DATE

Wine & Magic
Freitag, 31.01.2025 ab 18 Uhr
Lassen Sie sich verzaubern von Magier Değer Dereli und Chefkoch Stefan Köpfer.
Ein herrlicher Menü Abend in vier Akten und begleitenden Weinen von der WG Laufen und dem Weingut ABRIL

SCHENKEN

Kalender inklusive Weine und Rezepte
150 EUR
Kalender einzeln
24,50 EUR

Die festliche Zeit rückt näher – Verschenken Sie Genussmomente! Unser limitierter Jahreskalender im großzügigen DIN A2-Format bietet nicht nur einzigartige, hochwertige Monatsbilder rund um das Weingut ABRIL, sondern auch eine exklusive Auswahl an 12 erlesenen Weinen, die perfekt auf saisonale Kaiserstühler Rezepte von ausgewählten Gastronomen abgestimmt sind. Ein Highlight für jeden Monat: Entdecken Sie zudem monatliche Rabatte auf ausgewählte Weine und machen Sie das Jahr 2025 zu einem besonderen Genuss-Erlebnis!

ABRIL

Weingut Abril | Am Enselberg 1 | 79235 Vogtsb.-Bischoffingen
Tel: +49 07662/949 323-0 | www.weingut-abril.de

EMMA KITCHEN
AM DREISPITZ 6
79589 BINZEN



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



Fleißig, anpassungsfähig, ausdauernd

Wer über Großraumbüros, Lagerhallen, endlose Klinikflure, Eingangsbereiche oder andere weitläufige Flächen verfügt, aber weder Lust, Zeit noch ausreichend Personal hat, um diese sauber zu halten, sollte jetzt unbedingt weiterlesen und einen möglichen Helfer kennenlernen.



Er heißt Pudu, hat zwei große Augen, ist sehr fleißig und anpassungsfähig. Der kleine Reinigungsroboter kann kehren schrubben, staubsaugen und wischen. Er kommt mit unterschiedlichen Bodenbelägen zurecht, mit harten Stein-, Marmor- oder Fliesenböden ebenso wie mit kurzflorigen Teppichen. Pudu fasst je 15 Liter frisches Putz- und schmutziges Abwasser. Er kann ohne menschliche Hilfe Wasser ablassen sowie nachfüllen, und er kehrt automatisch zur Ladestation zurück, wenn der Akkustand niedrig ist. Falls seine Reinigungsaufgabe noch nicht abgeschlossen war, speichert er den Reinigungsfortschritt und macht, sobald er wieder aufgeladen ist, dort weiter.

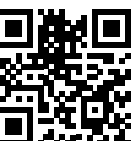
„Mit Pudu lassen sich große Flächen sauber und effizient, schnell und günstig reinigen“, sagt Markus Fotsch. Seine Firma Fobotics vertreibt Assistenzroboter der chinesischen Marke Pudu in Deutschland. Fotsch sieht sie angesichts des demografisch bedingten Fachkräftemangels als nützliche technische Helfer und sinnvolle Ergänzung von Teams. Putzroboter eignen sich besonders gut für lange Flure und weite Räume. Während Pudu dort den Boden reinigt, haben die menschlichen Reinigungskräfte beispielsweise Zeit, Zimmer aufzuräumen oder sich um Bäder und Oberflächen zu kümmern. Man kann den Reinigungsroboter auch per App programmieren und ihn beispielsweise frühmorgens den Boden säubern lassen, ehe der Supermarkt öffnet. Er ist ausdauernd: Er macht auch bei 2000 Quadratmeter großen Flächen nicht schlapp. Der Akku hält vier bis sechs Stunden. Markus Fotsch bekommt begeisterte Rückmeldungen von Kunden, die verstehen, dass der Roboter ein Assistent ist, keine Wundertüte. Aber er kann keinen menschlichen Mitarbeitenden ersetzen, mahnt der Roboterexperte. „Er ist keine eierlegende Wollmilchsau“, sagt Fotsch, der seinen Klientinnen und Klienten gern erklärt, was Pudu kann, aber auch offen sagt, was nicht geht, um Enttäuschungen

vorzubeugen. Zum Beispiel spricht der kleine Putzroboter zwar, kann aber nicht interagieren. Er stolpert über Schwellen, Absätze und Stufen. Pudu kommt auch nicht gut mit Ecken sowie Rändern zurecht. Und er kann keine Stühle oder Tische wegräumen. Er eignet sich daher besser für weitläufige Großraumbüros, Lagerhallen, endlose Klinikflure oder Eingangsbereiche als zum Beispiel für möblierte Wohnungen, Restauranträume oder Klassenzimmer. Zudem braucht Pudu – wie jede Maschine – ein bisschen Pflege. Er leert zwar sein schmutziges Wasser selbst aus, am Ende muss aber ein Mensch die Station sauber machen.

Ob ihre Räume für einen Reinigungsroboter geeignet sind und sich die Mitarbeitenden auf den technischen Helfer einlassen, können Unternehmen während einer Testphase herausfinden. Fobotics stellt Pudu bis zu zwei Wochen gegen Gebühr probeweise zur Verfügung. Kunden, die die Anschaffungskosten scheuen, bietet Markus Fotsch auch die Möglichkeit, den Roboter zu leasen. Dafür entscheiden sich viele, denn Leasen hat – wie beim Auto – den Vorteil, dass man regelmäßig das alte durch ein neues Modell ersetzen kann. Vorausgesetzt, der kleine Pudu mit seinen großen Augen ist seinem Nutzer nicht zu sehr ans Herz gewachsen. ■

Haben Sie Interesse, mehr über Pudu und seine Roboterkollegen, die sich auch für Aufgaben in der Gastronomie oder Industrie eignen, zu erfahren? Kontaktieren Sie Markus Fotsch:

Fobotics
Gewerbestraße 7
76467 Bietigheim
T: 07245. 916 72 47
M: 0160. 84 72 109
info@fotsch-gmbh.de
www.fobotics.de





Kein Entweder-oder, sondern ein Miteinander

Gemüsecurry und Leberle stehen im Bürgerstüble ebenso friedlich nebeneinander auf der Karte wie die Köche Werner Rombach und Florian Feckl am Herd. In dem Restaurant in St. Peter wird vegan und bürgerlich gekocht.

Text und Fotos: Ralf Deckert

Nein, sagen Werner Rombach und Florian Feckl unisono, die puritanisch aufgestellten Veganer seien nicht ihre Klientel. Aber für alle, die vegane Küche in ihrer Vielfalt genießen wollen, sei das Bürgerstüble in St. Peter genau der richtige Ort. Aber nicht nur für sie. Denn außer authentischem Thai-Curry gibt es hier auch badische Klassiker wie Leberle sauer oder geröstet, Schäufele und Wurstsalat. „Wobei wir gerade drüber nachdenken, den Wurstsalat von der Karte zu nehmen“, berichtet Rombach, der das schmucke Restaurant und Hotel am Ortsrand in St. Peter seit 1992 betreibt.

Warum der Wurstsalat auf der Kippe steht? „Weil wir von 2000 Essen zuletzt vielleicht gerade noch 10- oder 12-mal Wurstsalat verkauft haben“, erläutert Rombach. Lachs und Pute hat er schon länger von der Karte verbannt („Da sind zu viele Antibiotika drin!“), und bei den Currys steht die Frage im Raum, ob man nicht auch auf Ente, Hähnchen oder Garnelen verzichten könnte. Denn der Anteil der veganen Gerichte, so Rombach weiter, liege mittlerweile bei 60 bis 70 Prozent. „Wer im Raum Freiburg im Netz nach veganer Küche sucht, landet früher oder später eben bei uns“, sagt Florian Feckl.

Feckl kommt aus der Sterneküche: Sein Handwerk hat er bei Zwei-Sterne-Köchin Douce Steiner im Hirschen in Sulzburg gelernt, sein Vater ist der Sternekoch Franz Feckl aus dem Raum Stuttgart. Den Anstoß, sich auf vegane Küche zu spezialisieren, habe seine Frau gegeben, berichtet Feckl. „Ich habe das ausprobiert und kam dann in München ins Tian, ein vegetarisches Gourmetrestaurant. Das hat mir so gut gefallen, dass ich dabei geblieben bin, auch im Privaten.“

Werner Rombach steht zwischen den Töpfen: Florian Feckl (links) kocht vegan, Piotr Wesolowski (rechts) züchtet Bio-Rinder, die auch im Bürgerstüble verarbeitet werden.

Seit acht Jahren kocht Feckl nun schon ohne tierische Zutaten. Was im Restaurantalltag des Bürgerstübles kein großes Problem darstellt. Er arbeitet Seite an Seite mit Werner Rombach und den beiden Köchen Piotr Wesolowski, der auch eine Bio-Rinderzucht auf dem Schweighof in St. Peter betreibt, und Josef Fehrenbach, dem ehemaligen Chef des gleichnamigen Waldhotels in Hinterzarten. „Wir kommen gut aneinander vorbei“, sagt Feckl. Auch zu den Fleischgerichten servieren sie mittlerweile seine veganen Saucen und Jus. Merken würden das Gäste bestenfalls daran, dass es besser schmeckt. „Und die Bekömmlichkeit der veganen Küche ist auch ein Argument“, betont Rombach.

Kennengelernt haben sich er und Feckl vor vier Jahren mitten in der Coronakrise. Er habe damals ans Aufhören gedacht, zumal es seiner Frau gesundheitlich nicht gut gegangen sei, erzählt Rombach. „Und dann flatterte mir diese Anfrage von Florian ins Haus, in der er nach einem Restaurant suchte, das er übernehmen könne.“ Man sei ins Gespräch gekommen, habe alsbald die Sache mit der Übernahme verworfen und stattdessen beschlossen, gemeinsame Sache zu machen. „Werner war der einzige Koch im Raum Freiburg, der für diese Art von Zusammenarbeit offen war“, sagt Feckl. Und Rombach ergänzt: „Ich war immer schon für Neues zu haben.“

Zu Beginn ihrer Zusammenarbeit in der Pandemie, als viele Essen zum Abholen bestellt wurden, sei die Nachfrage nach veganen Gerichten sofort groß gewesen. Also haben sie diesen Weg weiter verfolgt. Die Kombi passt offenbar, deshalb kehrte Feckl bald von seinem Ausflug als Betriebsleiter eines Firmenrestaurants in der Region ins Bürgerstüble zurück. Immer nur Bestellmengen zu managen und nicht mehr zu kochen, sei nicht seine Sache gewesen.

Mittlerweile hat sich das Bürgerstüble zu einer Art veganem Epizentrum entwickelt. Wie in angesagten Großstadtrestaurants werden die Gäste in zwei Schichten bedient, weil die Nachfrage so groß ist. Wer um 17 Uhr einen Tisch bestellt, muss um 19.30 Uhr das Feld für die nächsten Gäste räumen. „Es geht nicht mehr anders, wir sind fast immer ausgebucht“, berichtet Werner Rombach, während eine seiner Mitarbeiterinnen nebenan eine Familie berät, die ein veganes Menü für eine Hochzeitsgesellschaft plant. Feckls vegane Rezepte, die vollmundig und herzhaft schmecken, kommen offenbar an. „Ich habe von ihm diesbezüglich viel gelernt, zum Beispiel über Gemüsefonds“, berichtet Werner Rombach, dem die Arbeit wieder mehr Freude bereitet. Auch die Desserts seien fantastisch, vor allem die Mousse au Chocolat, deren Konsistenz und Geschmack der erfahrene Koch besser findet als beim klassischen Rezept mit tierischen Produkten. ›

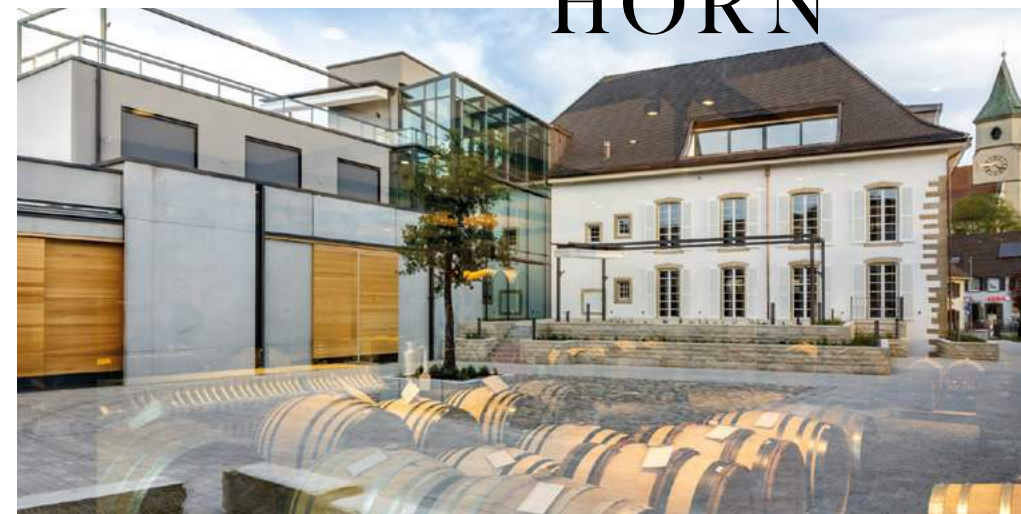
Statt Berührungsängsten setzt das Team im Bürgerstüble auf Genuss: Die gebackenen Auberginen-Krapfen auf Ratatouille-Gemüse schmecken herzhaf-würzig, und die veganen Dessert-Variationen (unten rechts) bieten süße Sünden ohne Milchprodukte aber mit Karotten.



WEINGUT // VINO THEK
FRITZ WEINBAR
EVENTLOCATION



BLANKEN
HORN



In unserem Weingut finden Sie das perfekte Umfeld für Ihre

Feiern, Tagungen & Workshops

Schauen Sie doch mal vorbei:



„Wer im Raum Freiburg im Netz nach veganer Küche sucht, landet früher oder später eben bei uns.“ — Florian Feckl

Feckl bietet in der Küche des Bürgerstübles mittlerweile auch vegane Kochkurse an. Deshalb öffnet das Restaurant nur vier Tage in der Woche. Mit acht Beschäftigten habe man nun auch wieder eine gute Größe beisammen, berichtet Rombach, der das Bürgerstüble einst von seinen zwischenzeitlich verstorbenen Eltern übernommen hat. Zuvor war er als Koch viel in der Welt unterwegs, gelernt hat er den Beruf einst im renommierten Adler in Hinterzarten.

Sein Ding ist die klassische französische Küche. Und er war immer schon offen für internationale Experimente. Rombach etablierte regelmäßige internationale Wochen lange, bevor dies Trend wurde. Dabei kamen auch exotische Zutaten wie Känguru oder Krokodil auf den Tisch. „Das war in den Neunzigern eine Reaktion auf die BSE-Krise, als Rindfleisch in Verruf geraten war.“ Von dieser exotischen Phase sind die Currys übriggeblieben, die Rombach auf die Karte nahm, nachdem er mit seiner Frau mehrmals in Thailand und anderen asiatischen Ländern unterwegs war und dort Kochkurse besucht hatte.

Beim Besuch im Bürgerstüble fällt auf: In der Küche wird viel gelacht bei der Arbeit. Werner Rombach und Florian Feckl schätzen sich ganz offenbar wechselseitig sehr in ihrer Arbeitsweise. Dennoch denkt Rombach darüber nach, Ende 2025 aufzuhören: „Ich will ja nicht am Herd sterben“. Ob dann die Idee wieder zum Zuge kommen wird, dass Feckl den Betrieb ganz übernimmt, ist derzeit noch offen. ●

rex-royal



NEU

Rex-Royal S1

Glückliche und zufriedene Mitarbeiter oder Gäste, dank perfekt zubereitetem Kaffee! Die Rex-Royal S1 macht in jedem Bereich eine gute Figur. Sie ist dank ihrer kompakten Form die perfekte Kaffeemaschine für den kleinen bis mittleren Bedarf.

Wir machen Kaffee zum Erlebnis



Rex-Royal Kaffeemaschinen GmbH | Bahnhofstrasse 104 | D-79618 Rheinfelden | Tel. +49/76 23/74 14 0 | www.rex-royal.de

MEHR ZEIT FÜR DEINE GÄSTE!

WANN **DIGITALISIEREN**

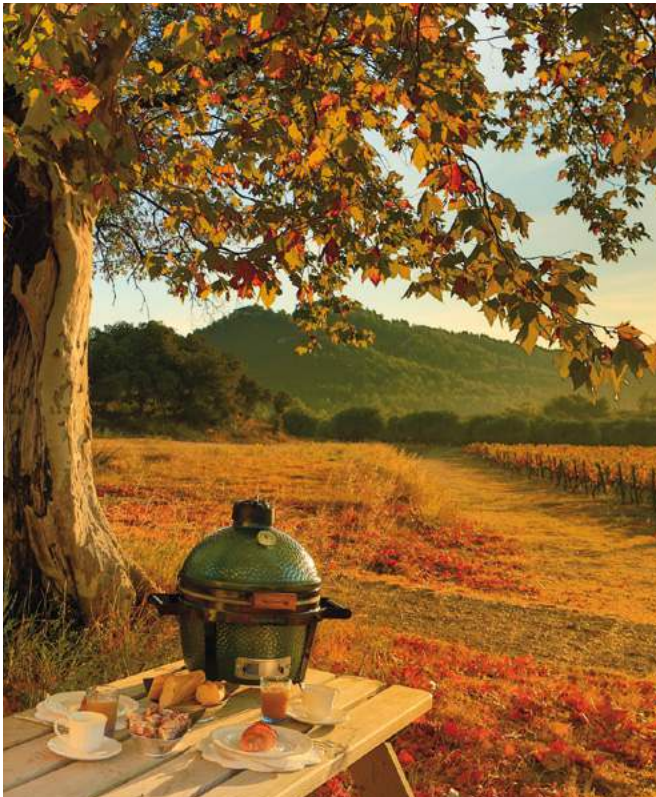
WIR DEINE GASTRONOMIE?



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

KASSENPROFIS

Freiheit für Frischluft-Freunde



Ob zum Backen, Kochen, Dünsten, Räuchern oder ganz einfach zum Grillen:
Mit dem hochwertigen Allrounder „Big Green Egg“ können wir Sie
auch für das Kochvergnügen im Freien perfekt und individuell ausstatten.



JOKODOMUS
SÜDTIROL DOLOMITES

Die Küche – Marc Boehlkau
Wallstraße 12–14 a · 79098 Freiburg · Tel. 0761/23545
www.diekueche.com · Kundenparkplätze

