

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





Dinkelberger Hof, Adelhausen

Adelhausen

Dinkelberger Hof

Ideen mit Kutteln

Ein Gasthaus auf dem Land zu übernehmen, ist mutig. Befindet es sich im Nichts, hat gar eine wechselvolle Geschichte hinter sich, grenzt die Sache an Waghalsigkeit. Doch was wäre die Welt ohne waghalsige Menschen. Und wenn sie sich dann noch in den Kopf gesetzt haben, ausgefallene Ideen umzusetzen, brechen wir in Jubel aus. Vor etwas mehr als einem Jahr jedenfalls begann Christian Bischoff damit, aus einem historischen Gebäude in Adelhausen zu einem Gasthaus zu machen, wie es in dieser Form kein zweites Mal existiert zwischen Weil und Waldshut. Das Besondere allerdings verbirgt sich ein wenig, wird nicht sogleich deutlich. Drinnen im «Dinkelberger Hof» geht es nämlich nicht spektakulär zu, aber sehr gemütlich und akkurat; man kann eher rechts oder eher links Platz nehmen, bekommt schnell die Speisekarte gereicht, samstags und sonntags sogar durchgehend. Schon bald wird klar, dass der Chef, der zuvor in Freiburg tätig war, badisch kocht. Schnitzel mit Sommergemüse

und Kartoffelspalten (€ 16,50) oder Weiderindrücken mit Bratkartoffeln und gebratenem Gemüse (€ 23,-). Das mag auch nicht dramatisch klingen, scheint geringfügig teurer als in manch anderem Dorfgasthaus Badens, doch die Auflösung des Rätsels steht in der Karte. Der Patron kauft nämlich nachhaltig und biologisch erzeugte Produkte ein und untermauert dies durch eine Auflistung seiner Lieferanten. So stammt Fleisch beispielsweise von der Metzgerei Schneider in Karsau, die Bioputen kommen vom Theresiahof, die Biosäfte von Klaus Jung in Ibental. Aus all dem bastelt man hier Salate (ausgezeichnet abgeschmeckt, wir haben es überprüft), Pfannkuchen oder den Sonntagsbraten wie bei Muttern. Welchen es, na klar, nur sonntags gibt, während der Samstag dem Cordon bleu gewidmet ist, der Freitag dem Dinkelberger Burger, der Donnerstag der Kalbsleber. Bischoff lässt sich was einfallen, hat auf diese Weise auch Kunden aus der Schweiz ergattern können. Vom Grenzübergang Rheinfelden hinauf nach Adelhausen ist es ja nur ein Katzensprung. Unsere Kutteln, ein rassiger Eintopf ähnlich dem berühmten Gaisburger Marsch, gelangen vorzüglich, und dass einer überhaupt Kutteln anbietet, ist uns Zusatzpunkte wert. Auch die

mit bester Glace verfeinerten Zwetschgen als Dessert machten Eindruck. Die Weinkarte tut es eh, weil sie sich nicht in Beliebigkeiten verliert, sondern auf wenige Winzer konzentriert, von denen eine schöne Bandbreite gelistet ist. Vorhanden sind beispielsweise Zähringer, dessen Winzersekt wir kosteten, Helde aus Jechtingen oder Kaufmann aus Efringen-Kirchen, der unter anderen Abfüllungen einen Roten Gutedel beisteuert – bekommt man bekanntlich nicht an jeder Ecke. Logisch, dass auch Brände und Kaffee keine Anhäufung von Belanglosigkeiten darstellen, sondern vom Schallstadter Böttchhof beziehungsweise der Rösterei Schwarzwild in Freiburg stammen. So viel Produktbewusstsein muss man unterstützen, und wir tun es gern im Rahmen des Möglichen. Zum Beispiel, indem wir nicht nur zu Testgründen, sondern auch privat einkehren werden im «Dinkelberger Hof».

wf

Rheintalstrasse 18, 79618 Adelhausen
Fon +49 7627 92 44 660
www.dinkelberger-hof.de
mi-fr 17-22, sa & so 11-22 Uhr,
mo & di, mi-mittag, do-mittag
& fr-mittag geschlossen sowie
27. Dezember bis 10. Januar
HG € 14,50-32

h s t v

Ab ins Grüne: Rang 4

Bad Bellingen

Schwanen

Bist du hier, bist du wer

Am Anfang sah es düster aus im «Schwanen». Kein Gast da, nur die Kellnerin. Das kann ja was werden, dachten wir. Allein im Restaurant zu sitzen, ist ja immer eine Grenzerfahrung. Doch die Sorge sollte sich als unberechtigt herausstellen, die Kunden tröpfelten herein, und nach einer Stunde, als wir am Hauptgang knabberten, war der Gasthof bereits sehr gut gefüllt. Wenn wir mal die Zungenschläge drinnen und die Kennzeichen draussen zusammenzählen, kehrten an diesem Tag nicht nur allerlei Badener, sondern auch Elsässer und Schweizer ein bei Alexander Fräulin und Frau. Alle stolz und froh und selbstbewusst: Wer hier zu Gast ist, weiss genau, dass er zur Elite der Feinschmecker zählt. Die Fräulins führen den Betrieb übrigens seit Ewigkeiten und haben ihn zu einem der zuverlässigsten Gasthöfe zwischen Basel und Freiburg emporgemacht. Ohne

höchste Weihen anzustreben, denn das Grundbild ist nach wie vor gehoben bürgerlich, so wie es die Rehterrine war, die wir als Vorspeise kosteten. Ausgezeichnet abgeschmeckt, fein gewürzt – schade nur, dass wir die Spanferkelsülze mit Vinaigrette (€ 12,70), als Spezialität des Hauses deklariert, nicht auch noch schafften. Wer kein Fleisch wollte, hätte Ziegenkäse im Knusperteig (€ 11,80) bestellen können oder ligurische Nudeln mit grillierten Garnelen (€ 13,50). Kabeljau vom Grill (€ 21,50) war ebenso zu haben wie eine Variation von Edelfischen (€ 27,50). Der Küchenchef hat seine Lektionen in klassischer französischer Kochkunst gelernt: In Frankei sind ja beispielsweise die Blätterteighappen, Fleurons genannt, als Beilage zum Fisch noch höchst lebendig, auch im «Schwanen» haben sich derlei Klassiker erhalten. Spätzle machten sich dagegen gut zum Hirschkraut aus heimischer Jagd (€ 24,80), dem der Küchenchef noch einen mit Gewürzpfäumen gefüllten Weinapfel beigefügt hatte. Weil auch das Fleisch zart und saftig war, die Sauce gut abgeschmeckt, giessen wir Lob aus über den «Schwanen». Und fügen hinzu, dass auch die Desserts überdurchschnittliche Güte entfalten. Gebackenes Walnusstörtchen mit Sorbet vom Neuen Süßen? Ein herrlich saisonal gehaltenes Dessert zum Preis von 8,50 Euro. Hausgemachtem Birnen-Apfel-Strudel (€ 5,50) oder dem Kirschwasserbömble mit Meringue-Schwan (€ 8,80) kann man auch nicht vorwerfen, zu teuer zu sein.

Die Weine stammen zu einen erklecklichen Teil aus der Umgebung, von Lämmli-Schindler, Kalkbödele oder Schlumberger, aber auch ein paar Bordeaux (Les Fiefs de Lagrange, € 55,50) haben sich verlaufen. Wenn wir was kritisieren wollen am gesamten Konzept, dann nur den Industriekeks, den man zum Kaffee servierte. Eine Kleinigkeit an Hausgemachtem wäre optimal gewesen, um den eh schon guten Eindruck noch weiter auszubauen.

wf

Rheinstrasse 50, 79415 Bad Bellingen
Fon +49 76 35 81 18 11
www.schwanen-bad-bellingen.de
mo 16.30-22.30, mi 16.30-22.30,
do-so 10-14.30 & 16.30-22.30 Uhr
(Küche 12-14 & 18-21 Uhr),
mo-mittag, di & mi-mittag geschlossen
sowie 9. Januar bis 2. Februar
HG € 14-30

h m t v

Südbadische Traditionshäuser: Rang 10