

Freigeistig, undogmatisch, kritisch

Oase Verlag Wolfgang Abel sucht in seinen regionalen Reiseführern Nischen und stillen Luxus



Diese Busfahrt von 1930 zeigt: Die Burg Badenweiler ist schon seit langer Zeit eine grosse Attraktion. ZVG

VON PETER SCHENK

Der Oase Verlag wurde 1982 von Cornelia Stauch und Wolfgang Abel in Badenweiler (D) gegründet. Die etwas anderen Reiseführer widmen sich ausgesuchten Adressen, würdigen Erzeuger wie Handwerker und setzen sich schwerpunktmässig, aber nicht nur, mit der Oberrheinregion auseinander. Interviewpartner und Hauptautor Wolfgang Abel (58) hat in Freiburg im Breisgau Soziologie studiert.

Herr Abel, wie entstand die Idee für Ihren Verlag?

Wolfgang Abel: Damals gab es so gut wie keine unabhängige, undogmatische und freigeistige Reiseliteratur, nichts über Alltagskultur, interessante Handwerksadressen und Gastronomie – das, was zum Rüstzeug des Rumtreibers gehört.

Wieso heisst Ihr Verlag Oase?

Wir suchen die Nische, das teilweise Abseitige, einen stillen und leisen Luxus, der nichts mit den Top-Ten-Listen und üblichen Klassifizierungssystemen zu tun hat. Der normierte Michelin- und «Gault Millau»-Luxus interessiert mich nur, um eine Gegenposition aufzubauen. Für mich ist Luxus, zur richtigen Zeit am richtigen Platz zu sitzen: Am Wanderweg den guten Vesperplatz und am Schluss die gute Einkehr zu kennen.

Und was bedeutet Oase?

In der vermassten und gleichgeschalteten Konsumwelt einen besonderen Platz zu finden – eine Oase.

Wie oft gehen Sie in ein Restaurant, um darüber zu schreiben?

Ich bin schon viele Jahre hier tätig und habe einen breiten Freundeskreis. Sie versorgen mich als Scouts mit Informationen. Wenn die Adresse ganz gut oder ganz schlecht ist, gehe ich mehrmals hin. Bei einer Durchschnittsadresse genügt mir, wie bei einem Zöllner, der gute Blick.

Wie oft erneuern Sie die Auflage?

Wenn die alte weg ist, in der Regel alle ein bis zwei Jahre. Wir bringen überschaubare Auflagen heraus.

Bekommen Sie viele Reaktionen?

Am Anfang gab es enorm viel Reaktionen von denen, die beschrieben wurden, weil sie diese Art von Journalismus, der auch kritisch ist, nicht gewohnt waren. Das hat sich aber gelegt, weil die Leute meine Bücher kennen: Manche lieben sie, manche lehnen sie ab. Sie reiben sich aber nicht mehr so daran. Jetzt sind Leserreaktionen wichtig. Ich bin auch viel unterwegs und mit Gastronomen und Winzern im Gespräch.

Sind Sie sehr bekannt?

Im Markgräflerland ist das vielleicht ein Problem. Im Südschwarzwald oder bei Neueröffnungen aber schon weniger. Zudem bestehen die Bücher ja nicht nur aus gastronomischer Kritik, sondern auch aus dem, was ich



«Für mich ist Luxus, zur richtigen Zeit am richtigen Platz zu sitzen.»

Wolfgang Abel,
Verleger und Reisebuch-Autor

reformierte Heimatkunde nenne: Alltagskultur, wie verändert sich ein Ort- und Landschaftsbild, ist diese ganze Maiskultur im Oberrheingebiet eine Sauerei oder ein Segen ...?

Sie beklagen sich manchmal, dass die Schweizer in Grenznähe die Preise kaputtmachen.

Das ist bewusst pointiert geschrieben und ich dementiere die Aussage so. Die Anbieter nutzen die höhere Nachfrage und Kaufkraft der Schweizer, die so ein Einfluss auf die Preise haben. Wenn ich das teilweise fragwürdige Preisniveau in Basel sehe, namentlich bei Weinen, kann ich es nur zu gut verstehen, dass viele Basler hierherkommen.

Es kommen auch viele Elsässer nach Südbaden zum Essen.

Der Austausch hat sich enorm verändert. Aus meinem Bekanntenkreis geht so gut wie niemand mehr zum Essen ins Elsass; zum Einkaufen schon. Bis Freiburg gäbe es viele Detailhändler und Gastronomen, die ohne Elsass und Schweiz erhebliche Probleme hätten.

Wie schätzen Sie die Entwicklung der letzten Jahre ein?

Es gibt positive Ansätze, aber das Landgasthofsterben ist ein Schlagwort, das Verschwinden der gediegenen Mittelklasse, der wirklich authentischen Regionalküche. Die Mediterranisierung hat sich auch hier breitgemacht. Nichts gegen Ethnoküche, aber schlechte Pasta bleibt schlechte Pasta.

Haben Sie daran gedacht, die Führer-Palette auszubauen und auch auf die Nordwestschweiz auszuweiten?

Für mich ist es schwierig einzuschätzen, wie der Markt ist und ob es genug Oasen gibt. Interessant finde ich das Thema schon. Der deutsche Markt würde allerdings so gut wie ausscheiden. Wir könnten in das Buch reinschreiben, was wir wollen. Die Deutschen aus dem Grenzgebiet würden kaum rüberfahren. Ich finde in Basel nicht alles so schrecklich teuer, wie es bei uns immer dargestellt wird, aber das Vorurteil ist da und wir werden es kaum brechen können.



Willkommen im «Hirschen». ZVG

Der «Hirschen» bleibt ein Unikat

Gaumenschmaus «Im versteckten Kanderner Ortsteil Egerten steht ein schönes, altes Gasthaus», schreibt Wolfgang Abel über den «Hirschen», der nach dem Tod des legendären Patrons Max Geitlinger von seinem Enkel Max, einem ausgebildeten Winzer, übernommen wurde. «Seit Jahren beschränkt sich die Karte auf wenige Klassiker wie Schäufele, klein und eher dickgeschnittene Schweine- und Kalbsschnitzel, die mit etwas klarem Bratensaft serviert werden, auch ein Filet ist möglich.» Abel hofft, dass die Akteure nach dem Generationswechsel den Herausforderungen gewachsen bleiben: «Der «Hirschen» hat jeden Einsatz verdient, er ist ein Unikat.»

Die bz bestätigt Abels Urteil

Wir haben es nachgeprüft und können ihn beruhigen. Die Familien-Beiz wird weiter mit viel Engagement und Freundlichkeit geführt und auch der «ländlich schlichte Gastraum» blieb erhalten. Der Krautsalat aus Karotten, Rote Beete und Sellerie bestach durch seine Frische. Schäufele wie Kalbsschnitzel, beide mit ausgezeichneten Rösti serviert, mundeten vorzüglich. Zum Dessert nahmen wir eine Rhabarberwähe sowie Nusseis vom Nachbarhof mit Meringue und Schlagrahm.

Zum Aperitif hatten meine Partnerin und ich einen Rosé-Sekt Extra Brut vom Weingut Lämmlein-Schindler in Schliengen-Mauchen bestellt, der mit jedem Schluck an Tiefe gewann. Vom gleichen Weingut trank sie einen Merlot, einen charaktervollen Rotwein, den man dem Markgräflerland gar nicht zugetraut hätte. Mein Spätburgunder war zwar gut, aber fiel demgegenüber ein wenig ab. Als Gaumenerlebnis besonderer Güte stellte sich der Digestif heraus. Die Mirabelle vom Gastgeber Max überzeugte durch grosse Fruchtigkeit. Mit Mineralwasser hat uns das Essen 58 Euro gekostet. Achtung: Ohne Reservierung geht im «Hirschen» meistens nichts, zumal die Tische aus Kapazitätsgründen nur einmal vergeben werden. Sämtliches Fleisch wird seit 120 Jahren auf einem Holzfeuerherd zubereitet. (PSC)

«Hirschen», Kandern Egerten, bei Wollbach. Di-Do 18 Uhr, Sa 12-14, ab 17.30 Uhr. Tel. 0049-7626-388

Streifzüge durch das Markgräflerland

Oasen 20 Etappen vom Designerstore in Weil am Rhein bis zu den Staudengärten in Sulzburg-Laufen.

VON PETER SCHENK

Elsass & Sundgau, Kaiserstuhl, Südschwarzwald, Jura und Oberrhein sind ebenso Themen der im Oase Verlag erschienenen Reiseführer wie Freiburg im Breisgau, der Bodensee, der Jura oder der Lago Maggiore. In den nächsten Wochen kommt die Neuauflage, es ist schon die 18., des Klassikers «Freiburg Breisgau Markgräflerland» heraus.

Am kompetentesten und oft auch am aktuellsten sind die verschiedenen Einkehr- und Einkaufstipps zu den Regionen, in denen Abel und seine Autoren ständig unterwegs sind; die also nicht zu weit vom Verlagsstandort Badenweiler entfernt liegen.

In seinem neuesten Buch «Markgräflerland, Streifzüge zwischen Weinweg und Weinstrasse», das vor kurzem erschienen ist, macht sich Abel zu 20 Ausflügen auf. Sein Plan lautet: «Einmal mitten durch, vom Lindenplatz in Weil bis nach Ebringen (südlich von Freiburg im Breisgau). Achtzig Kilometer gehen und sehen auf der Route des Markgräfler Weinwegs.»

Holzbank auf dem Tüllinger Hügel

Die erste Tour beginnt in Weil am Rhein im Vitra Haus und führt über die Panoramawege am Tüllinger Hügel nach Lörrach: «Nirgendwo im Markgräflerland kommen sich moderne Gestalt und Gartenlaube so nah, nirgendwo sonst kann man so heute frühstücken und wenig später von einer Holzbank auf dem Tüllinger die Dinge aus der Halbdistanz betrachten.» Am Ende der Beschreibung finden sich Informationen zur

Tour sowie Einkehrtipps; in Lörrach ist dies zum Beispiel das Restaurant, Café-Bar, Hotel Drei König.

Die zweite Tour führt uns eine Runde um Ötlingen, wo das Café Inka mit den Wandtapeten mit Szenen

Auf Wolfgang Abels Lob kann man sich so gut wie immer verlassen.

aus dem alten Peru auch mit einer neuen Pächterin zu überzeugen weiss und der Ochsen mit seiner «begnadeten Panoramaterrasse» Traumsicht auf Basel bietet.

Aber Abel lobt nicht nur, er kann auch sehr kritisch sein, wenn Fertigsaucen und Monokulturen ihm ebenso auf die Nerven gehen wie Grosskellereien oder «das fehlende Schaufenster des heimischen Qualitätslandbaus inklusive kulinarischer

Weiterverarbeitung». So fehlt ihm in Fischingen: «Ein professionell geführter, mehrstufiger Musterbetrieb, der von der Scholle bis zum Teller keine Kompromisse eingeht. Ist das denn so schwer zu begreifen?»

Stattliche Dorfgaststätte

Der Anker in Efringen Kirchen ist für Abel «das Exempel für eine stattliche Dorfgaststätte, die dank Neustart zum allseits beliebten Treffpunkt wurde» und mit einer wirklich einfach praktizierten Küche ein «brauchbarer Platz der gastronomischen Grundsicherung» ist.

Auf Wolfgang Abels Lob kann man sich so gut wie immer verlassen: da ist der Sonnenhof am Ortsrand von Blansingen, der sich nach und nach zu einem gastlichen, erstaunlich vielseitigen Biobetrieb mit Hofladen und sonziger Caféterrasse wandelt und unter dem Stichwort «Einkehren in der Holzbankklasse» finden sich um

Schliengen und Auggendrei gastronomische Sonderfälle (Gasthaus am Berg in Schliengen, Krone in Schliengen-Mauchen, Zähringer Hof in Auggen-Hach).

Brot, regionale Spezialitäten und Säfte gibt es in Müllheim Feldberg und die Dorfmetzgerei Berthold Schwald in Badenweiler-Lipburg bietet regionales Fleisch aus erster Hand. Eine, berechnete, Lobeshymne stimmt Abel auf das kleinstädtische Nebeneinander vielfältigster Angebote von Sulzburg an. Im nahe gelegenen Sulzburg-Laufen ist die Staudengärtnerei Gräfin von Zepelin ein weiterer Höhepunkt.



Wolfgang Abel, Markgräflerland – Streifzüge zwischen Weinweg und Weinstrasse, Oase Verlag Badenweiler, 360 Seiten, 31 Franken. www.oaseverlag.de