Schweiz: CHF 24.50/EU: EUR 18,80
www.gehtaus.ch

2018
2019

BASEL GEHT AUS!

Gemütliche Beizen für Geniesser in Quartieren und Dörfern
Was die grossen Küchen den Gourmets auftischen
Die schönsten Tische im Grünen und direkt am Rhein
Was die besten Italiener und Asiaten servieren
Aufregende Trendsetter und bewährte Institutionen
SÜDBADEN und ELSASS: 47 Restaurants für Schlemmer

130 RESTAURANTS NEU GETESTET

In Partnerschaft mit
Basler Kantonalbank
PRO INNERSTADT BASEL
Basler Zeitung

Köpfers Steinbuck, Bischoffingen (Vogtsburg) (Seite 129)

ter zurückgreifen kann. Anders ist das gar nicht erklärbar.

Nun stellt sich nach der Rechnung nur noch die Frage, Himmel oder Hölle? Uns hats gut gefallen, wir kommen wieder und denken dabei an das Lied der Schweizer Folksängerin Christine Lauterburg: «Alles bleibt anders und nichts bleibt gleich.» *mj*

Schönbergstrasse 75, 79285 Ebringen
Fon +49 766 46 19 32 39
www.riehles-rebstock.de
mo & di 17–24, do & fr 17–24 Uhr (Küche 17–23 Uhr), sa & so 11.30–24 Uhr (Küche 11.30–23 Uhr), mi & mittags unter der Woche geschlossen
HG € 10,50–28,50, Menü ab € 32

h s t v

Südbadische Trendsetter: Rang 6

Efringen-Kirchen

Gasthaus zum Anker

Grosser Auftritt für halbe Portionen

Der «Anker» liegt im Zentrum von Kirchen. Darauf legte die Service-Dame am Telefon grossen Wert. Nun, Efringen-Kirchen hat etwa dreieinhalbtausend Einwohner und zwei Zentren. Die «Mitte» in Kirchen besteht aus einer Kastanie, einem kleinen Brunnen und dem «Gasthaus zum Anker». Ein Storch überwacht das Ganze vom First eines Nachbarhauses aus.

Wir sitzen im «Anker» auf der gut besuchten Terrasse und führen mit der Novizin im Service ein längeres Orientierungsgespräch über Vorspeisen. Da Salate und Suppen nicht auf unserer Wunschliste stehen, wollen wir unser Glück mit halben Portionen von Hauptspeisen probieren. Rindsleberli, Scampi mit Gemüsespaghetti, Spinatgnocchi und Pfifferlingrisotto würden uns besser gefallen. Das müsse mit Michael besprochen werden, so die Ansage. Keine Einwände vom jungen Koch Michael Gollum, es konnte also losgehen.

Der Risotto (€ 9,80) mit einer für eine Vorspeise grosszügig bemessenen Portion Pfifferlingen und die Spinatgnocchi (€ 13,20) auf schmelzigem Tomatenragout haben eindeutig die Nase vorn im «Halbe-Portionen-Ranking». Der Risotto ohne die oft übliche, übertriebene Butterzugabe und die kurz gebratenen Pfifferlinge zusammen mit einigen Parmesanspänen – ein sommerlich leichter Teller. Die herzhaften Gnocchi lassen da schon mehr die Muskeln spielen, harmonieren aber mit dem luftig frischen Tomatenragout perfekt. Saure Leberli (€ 10,80) mit einer vernünftig kleinen Portion Rösti (wir sind ja noch bei den Vorspeisen) und die Scampi (€ 17,50) haben gutes Bistro-Gasthaus-Niveau. Bei der Rösti empfehlen wir einen Blick über die nahe Schweizer Grenze, da können sie es besser. Der Schuss Sojasauce hingegen bei den Gemüsespaghetti, die die Scampi begleiten, macht Sinn und gefällt uns sehr gut.

Wären wir an einem Dienstag oder Mittwoch im «Anker», würden wir uns sicher aus dem schönen Angebot der speziellen «Waie-Karte» bedienen. Die Waie ist die badische Variante des elsässischen Flammkuchens. Wiebke, die Spezialistin für diese Abteilung, nimmt Hefeteig («das wird luftiger») und offeriert um die fünfzehn verschiedene Versionen (Schinken, Käse, Oliven, Gemüse aller Art usw.) dieser regionalen Spezialität.

Wir nehmen erst einmal einen Schluck 2016er Spätburgunder Weissherbst (Rosé) vom Isteiner Kirchberg. Das Kalkwerk Istein (liegt hier gleich um die Ecke) wurde rekultiviert, die Böden sind enorm nährstoffreich und speichern für einen guten Tropfen die Sonnenwärme optimal. Das Ergebnis vom gleichnamigen Weingut lässt sich entspannt geniessen.

Das Entrecôte mit Pommes frites, sensibel geschmorten Karotten und einer kräftigen Pfefferrahmsauce (€ 26,–) und ein erstaunlich zartes Rahmschnitzel vom Schwein (€ 15,80) sind genauso, wie man es in einem stattlichen Gasthaus erwartet: ehrliche schmackhafte Küche für einen guten Sonntagmittag. Zum Schluss gibt es noch ein Highlight – griechischer Joghurt mit caramelisierten Karotten (€ 5,60) als Dessert klingt nach mutigem Experiment. Nun, es hat hervorragend geschmeckt, und die Herrschaften mit der geeisten Schokomousse und Sahnekrokant (€ 6,80) waren fast ein bisschen neidisch auf die Peloponnes-Reise einer einzelnen Dame. Michael, dem sympathischen jungen Koch, winken wir zum Abschied noch ein herzliches Dankeschön hinüber und machen uns mit einem letzten Blick auf Kirchen-Mitte auf den Heimweg. *sk*

Basler Strasse 48, 79588 Efringen-Kirchen
Fon +49 7628 800 11 75
www.anker-efringen-kirchen.de
di–sa 17–23, so 11–23 Uhr (Küche bis 21.30 Uhr), mittags (ausser so) & mo geschlossen
HG € 14,50–26

h s t v

Gemütliche Beizen für Geniesser in Südbaden: Rang 5

Egerten (Kandern)

Hirschen

Grossartig!

Der abgelegene «Hirschen» gehört zu jenen Oasen, bei denen man hofft, dass sie für immer Bestand haben und genauso bleiben. wie sie gerade sind. Bei Max Geitlingers gemütlicher Beiz trifft dies hundertprozentig zu. Neu auf der Speisekarte, haben wir gesehen, ist einzig der Kalbsrücken, ein 200-Gramm-Steak, das hier, wie alle anderen Hauptspeisen auch, von Rösti und Salat begleitet wird (€ 28,–).

Wer erstmals Gast im «Hirschen» ist, wundert sich, wie abgelegen ein Gasthaus sein kann (wenn auch bloss 20 Autominuten von Basel entfernt). Gleichzeitig, und das vor allem, so erfolgreich. Wir sitzen beim Kachelofen an einem Achtertisch, aufgedeckt für vier vis-à-vis sitzende Pärchen. Im Väschen leuchtet eine gelbe Sonnenblume, auf der Wanduhr wacht ein Hirsch über die Zeit. Uns scheint, dass jedes Plätzchen in der Beiz reserviert ist, jedenfalls werden zufällig hereinschneiende Gäste höflich abgewiesen und auf ein anderes Mal vertröstet.

Der nur abends geöffnete «Hirschen» zählt zu unseren liebsten Adressen im Umland von Basel. Das Team um Max Geitlinger setzt alles daran, die Gäste in ihrem «Hirschen» zu umsorgen, damit sie ein paar gute Stunden verbringen. Die Küche verwendet nur beste regionale und saisonale Produkte. Ausgeschenkt wird selber gekelterter Wein sowie jener von Weinbauern der Gegend. Von Krebs in Binzen, Lämmlin-Schindler in Mauchen, Scherer in Bad Krozingen, Scholerhof in Gallenweiler und Ziereisen in Efringen-Kirchen – alle aus dem Markgräflerland. Sowie Huber in Gegenbach (Ortenau).

Max Geitlinger, Winzer und Gastgeber im «Hirschen», schenkt uns ein Glas Müller ein, frisch-fruchtigen Müller-Thurgau 2015. Später, beim Rotwein, rät er eher zum 2014er Pinot noir (€ 38,–), weil der jetzt sehr schön zu trinken sei, der komplexere 2013er hingegen (€ 46,–), neun Monate länger im Holzfass, noch ziemlich verschlossen sei. Selbstverständlich lässt sich der Chef auch auf eine korrespondierende Weinbegleitung ein, mit ausgesuchten Gewächsen zum kleinen oder grossen «Hirschen»-Menü (vier Gänge € 32,–; fünf Gänge € 42,–). Die beiden Menüs unterscheiden

sich bei der Nachspeise (Comté von Maître Antony mit Feigensenf oder Eis-Meringue), und durch eine zusätzliche Vorspeise, fein geschnittenen, rauchigen Speck auf einem Holzbrettchen. Wie das Paar Bauernwürste (auf die schwören «Hirschen»-Stammgäste) oder der Wurstsalat figuriert auch der Speck auf dem Vesper-Kärtchen. Die Vorspeisen und Hauptgänge bilden bei beiden Menüs erst ein fein gehobelter Kartoffelsalat (grossartig!) mit Schäufele, danach eine dampfende Rösti mit einem recht dicken, panierten Kalbsschnitzel (grossartig!). Zuvor hatten schon beide Salate überzeugt, der gemischte, besonders aber jener vom feingehobelten roten Rettich (grossartig!). Statt eines Kalbsschnitzels liesse sich alternativ zur Hauptspeise auch ein Rindsfilet bestellen. Die Küche – der Ofen wird mit selbst geschlagenem Holz eingefeuert – ist nicht nur fix, sondern auch flexibel.

Beliebt ist im «Hirschen» die hausgemachte Waie (Apfel an diesem Abend), die man mit Eis, noch besser: mit dickem Rahm, bestellt.

Zum Abschluss gönnt man sich danach am besten einen Williams oder Quittenschnaps. Vielleicht auch die Markgräfler Interpretation von Portwein, Spätburgunder mit Hefeschnaps, 30 Monate im Holzfass gereift. *wm*

Am Neuweg 2, 79400 Egerten (Kandern)
Fon +49 76 26 388
www.max-wein.de
di–sa 18–24 Uhr (Küche bis 21 Uhr), mittags, mo & so geschlossen sowie 23. Dezember bis 18. Januar
HG € 14,50–32, Menü ab € 32
Keine Kreditkarten

h t

Gemütliche Beizen für Geniesser in Südbaden: Rang 1

Feldberg (Müllheim)

Ochsen

Wein trifft Wild

Es wundert die nette Bedienung im «Ochsen« nicht, dass wir uns wundern. Man wolle für jeden etwas auf der Weinkarte haben, erzählt sie uns und lächelt. Also lagern nicht nur die Winzerprodukte der näheren und etwas weiteren Markgräfler Nachbarschaft im historisch anmutenden Weinkeller, sondern auch Raritäten aus der Bourgogne (sollen wir den 1988er Volnay von der Domaine Jean-Marc Bouley bestellen, der mit 59 Euro günstig zu sein scheint?), von der Saar (Van Volxem) oder aus Italien (ein Orange Wine von Roxanich). Warum nicht Bordeaux? Die Magnum 1983er Pape Clément kostet 230 Euro! Lämmlin-Schindler und Markus Wassmer sind natürlich ebenfalls vertreten, die Tarife mehr als fair. Bei einem Wachauer Riesling von Emmerich Knoll (ein Loibner Smaragd, € 35,–) erfahren wir, dass Gudrun und Hans Adam-Eglin die Dorfbeiz, die auf mehr als zweieinhalb Jahrhunderte Geschichte zurückblickt, führen. Gemütliche Nischen und Stuben, ein Kachelofen, neben dem wir Platz nehmen, eine dörfliche Idylle, die manchen Gourmets noch unbekannt ist. Wer fährt halt schon von Müllheim, wo alle durchmüssen, die paar Kilometer hinauf nach Feldberg?

Der Riesling macht Spass, weil es ein 2014er ist, der jetzt ins zarte Trinkalter kommt, und weil der Specksalat als Einstieg die perfekte deftige Würze liefert. Ein Stichwort, unter dem man die Küche zusammenfassen kann. Sie bleibt bei ihren Wurzeln, verfeinert nur da und dort, ist authentisch und zupackend. Nicht nur beim Appetithappen, sondern auch bei den Suppen. Es ist schliesslich Herbst, und was käme gelegener als eine Steinpilzsuppe (€ 9,50) mit Steinpilzen im tiefen Teller angerichtet, kraftvoll und üppig? Oder die Kraftbrühe (€ 5,–), gekonnt zubereitet? Danach Kalbsleberschnitten, denen man krossen Speck zugefügt hat, was das Ganze etwas salzig macht. Rösti und Apfelkompott dazu – wir schaffen nicht alles, obwohl wir eh schon die kleine Portion (€ 16,–) bestellt haben. Weil Wildzeit ist, kommen wir nicht umhin, von den Spezialitäten aus Wald und Flur zu kosten. Das Rehrückenfilet (€ 29,–) ist ausgezeichnet gegart, innen noch angenehm, aber nicht übertrieben rot, Sauce und Kroketten kommen separat. Ob wir jetzt doch noch reifen Burgunder erbitten sollen? Doch wir lassen die Kirche im Dorf, dem idyllischen Feldberg, aus dem wir später noch Baumnüsse mitnehmen, frisch gesammelt und für wenig Geld vor dem Haus angeboten. Was wir noch mitnehmen: den Rest von Emmerich Knolls Riesling, denn zu den Desserts passt er logischerweise nicht gar so gut. Affogato (€ 6,50) und Crème brûlée (€ 6,50) mit dünner Zuckerkruste und begleitendem Espresso, gefolgt von einer sehr gemässigten Rechnung: Wenn es nach uns geht, könnten die Adam-Eglins noch ein paar Jahrhunderte

Hirschen, Egerten (Kandern) (Seite 130)

Den Hauptteil bilden Weine aus den verschiedenen Regionen Italiens mit Schwergewicht auf dem Piemont und der Toskana mit sowohl berühmten Produkten wie spannenden Trouvaillen. Dazu gibt es eine reiche Auswahl von Weinen von den Nachbarn: den Winzern von Laufen. Wir entscheiden uns heute für das lokale Schaffen und wählen eine im Barrique gereifte Spätburgunder-Auslese des nur gut 100 Meter entfernten Weinguts Rainer Schlumberger aus dem Jahr 2007 – und werden mit einem samtenen, gehaltvollen Pinot verwöhnt. *hpe*

Weinstrasssse 38, 79295 Sulzburg-Laufen
Fon +49 76 34 80 14
www.restaurant-la-vigna.de
di–do 12–14, fr & sa 12–14 & 18–23 Uhr
(Küche bis 21 Uhr), mo, di-abend,
mi-abend, do-abend & so geschlossen
sowie 11. bis 19. Februar
und 26. August bis 10. September
HG € 25–44

h m t v

Verführung auf Italienisch: Rang 3

Lörrach

Drei König

Kompromisslose Qualität

Am Anfang jeder Kochkunst steht die Natur – eine Küche kann nicht besser sein als die Produkte, von der sie ausgeht. Womit hat uns die Natur überrascht?

Gute Laune kam auf bei der Entenlebercreme mit geröstetem Brot, gereicht als Appetithäppchen. Ein optisches wie geschmackliches Erlebnis waren die beiden Vorspeisen. Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit gebratenen Steinpilzen (€ 21,–) und ein Salade niçoise mit frischem (!) Thunfisch (€ 25.–), leicht und mit viel Feingefühl mariniert, mit Artischocke, Bohnen, Kartoffeln, Oliven und Kapernäpfeln serviert.

Köche sind dazu da, das Beste aus den Produkten herauszuholen, sie im wahrsten Sinne des Wortes zu veredeln. Genau das macht Chefkoch Nicolas Marceau. Wir waren schlicht begeistert von der leichten Konsistenz der luftigen Gnocchi mit wenig Spinat, intensiv duftenden Steinpilzen und mit einem fein würzigen Jus abgerundet – ein delikater und sanfter Einstieg. Die Vorspeisen kommen in kleinen, appetitanregenden Portionen auf den Tisch, auf dass sich das Erlebnis der besonderen Art noch lange hinziehen kann.

Perfekt der Hauptgang: Der Steinbutt (€ 35,–) hatte den langen Weg vom Meer nach Lörrach unbeschadet überstanden und bestach durch seine Frische. Auf den Punkt gebraten, im Ganzen serviert – sonst nichts, rein gar nichts auf dem Teller, was ablenken könnte; wir wussten es zu schätzen. Schneeweiss das Fleisch, saftig, schmackhaft und gut im Biss. Die Blumenkohlröschen, auf Blumenkohlpüree als Beilage serviert, waren ebenso erfreulich wie die Pfifferlinge mit Bratkartoffeln.

Die Kunst des Weglassens wurde auch beim Kalbskotelett (€ 35,–) gekonnt in Szene gesetzt. Das kapitale Stück war umrahmt von derselben Beilage wie beim Steinbutt, kein Schnickschnack, einfach nur kompromisslose Qualität. Für Saucenliebhaber wurde ein wunderbarer Jus à part serviert. Wir konnten uns nicht erinnern, jemals ein derart zartes, saftiges, unvergleichliches Kotelett genossen zu haben. Chapeau!

Wer sich kulinarischen Freuden hingeben will, hat die Wahl zwischen à la carte oder den Tagesspezialitäten auf der Schiefertafel. Das A-la-carte-Angebot ist übersichtlich. Es besteht zum einen aus einem Menü mit drei (€ 52,–), vier (€ 59,–) oder fünf Gängen (€ 69,–), das tischweise serviert wird. Was die einzelnen Gänge genau sind, fragen Sie am besten das freundliche und versierte Personal, denn auf der Karte ist dies nicht ersichtlich.

Zum andern finden Sie auch einzelne Gerichte. Als Vorspeisen: Grünzeug und Eingelegtes (€ 10,50), den wunderbaren Salade niçoise und eine Suppe der Saison (€ 8,50). Als Hauptgänge: paniertes Kalbsschnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat (€ 26,–) und das grossartige Kalbskotelett. Wer danach immer noch Appetit haben sollte, dem sei der Rohmilchkäse (€ 7,–) von Marc Schell, einem Käseveredler aus Mulhouse, sehr empfohlen. Oder lieber etwas Süsses: eine schöne Auswahl an hausgemachten Sorbets und Cremeglacen, eine Schmand-Tarte oder das Verveine-Parfait mit caramelisierten Feigen und weitere Desserts, die in Versuchung führen.

Zusätzlich ergänzt wird das Angebot durch Tagesspezialitäten, die auf der Schiefertafel stehen: Am Abend unseres Besuches waren dies marinierte Tomaten mit Burrata (€ 18,–), der erwähnte Steinbutt (€ 35,–), Entrecôte mit Sauce bordelaise und hausgemachten Spätzle mit Pfifferlingen (€ 38,–) und das Schwarzfederhuhn für zwei Personen (€ 79,–). Dieses zweifellos vielversprechende Huhn hatten wir schon im Auge (denn ungern denken wir an die Geflügelzuchten in der Bresse). So freuen wir uns auf den nächsten Besuch, auf das verlockende Schwarzfederhuhn aus der natürlichen Umgebung von Lörrach.

Die Nähe zur Region ist auch auf der inspirierenden Weinkarte erkennbar. Mit ausgezeichneten Produkten von Topwinzern aus der Region und entdeckenswerten Tropfen aus Frankreich, Italien, Österreich, zudem vielen guten Weinen im Offenausschank, die einen Abend im «Drei König» königlich abrunden.

Zu erwähnen ist noch die wechselnde Wochenkarte mit den Angeboten über Mittag. Zum einen mit einem Menü bestehend aus Suppe, Salat, Hauptgang und Espresso (€ 19.–), zum anderen mit einer A-la-carte-Auswahl, die es in sich hat. Sie deutet auf einen Koch hin, der sich über jedes Detail Gedanken macht – eine Voraussetzung, um an der Spitze mitzukochen.

Wer im «Drei König» einkehrt, sollte sich überraschen lassen, auch von Einrichtung und Ambiente. Das von Konrad Winzer geführte Restaurant ist ein Juwel mit Sinn für Ästhetik. Schlicht, hell und grosszügig, vermittelt das Lokal eine äusserst angenehme und heitere, ungezwungene Atmosphäre. An schönen und warmen Tagen lädt der Balkon hoch oben mit Blick über den Marktplatz zum mediterranen Verweilen ein. *ts*

Basler Strasse 169, 79539 Lörrach
Fon +49 762 14 25 83 33
www.restaurant-dreikoenig.de
di–sa 11.30–14.30 & 17.30–24 Uhr
(Küche 12–14 & 18–21.30 Uhr),
mo & so geschlossen
HG € 19–42, Menü ab € 52,–

h m (di–fr) t v

Südbadische Trendsetter: Rang 4

Gasthaus zum Kranz

Bodenständig gut

«Markgräfler Gemütlichkeit» verspricht das «Gasthaus zum Kranz», das wir von Basel aus über Riehen in einer Viertelstunde erreichen. Im stattlichen Haus gleich an der Hauptstrasse ist nicht nur ein Hotelbetrieb untergebracht, sondern auch ein recht grosses Restaurant. Gemütlich im herkömmlichen Sinn, also mit reichlich angejahrtem Täfer und Stammtisch, ist es hier nicht. Das Lokal würden wir eher als modern bezeichnen, elegant eingerichtet, verschiedene Pastelltöne dominieren. Im grossen, geschickt in überschaubare Bereiche unterteilten Raum sitzt man äusserst angenehm und es lässt sich vortrefflich speisen.

Das sehr schöne Weinangebot nimmt unsere Aufmerksaamkeit erst mal in