

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



Dinkelberger Hof, Adelhausen

Adelhausen

Dinkelberger Hof

Lieber von hier als von dort

Der «Dinkelberger Hof» in Adelhausen ist auf den ersten Blick eine durchschnittliche Landpartie, wie sie Deutschland zur Genüge kennt. Mit Fenstern, die weder zur Geschichte noch zum Jahrgang des Hauses passen, die aber vorwiegend in den 1950ern und 1960ern in Deutschland eingesetzt wurden. Wer das Haus betritt, sieht zur Rechten eine stimmungsvolle Gaststube der Kategorie Holzbank und zur Linken einen unterkühlten Raum der Kategorie «wenn es denn sein muss». Die linke Seite wird von den Stammgästen gemieden, die fühlen sich auf der Holzbank mit Blick auf Buffet und Täfer wohl, und Novizen werden bei ihrer Reservation nicht aufgeklärt, sondern automatisch an den hellen Holztischen unter den farbenfrohen Bildern platziert. Am Sonntag gehts um halb zwölf los, wer früh dran ist, hat die Chance auf die Empfehlungen von Koch und Gastgeber Christian Bischoff zu hören, die den Appetit wecken und animieren, ihm eine «Carte blanche» zu erteilen. Wer später kommt, lauscht den knappen Ansagen

der Gastgeberin Irmgard Willrett, was nicht das Gleiche ist und wohl kein so grosses Hungergefühl auslöst. Vielleicht lag es bei unserem Besuch auch daran, dass an einem verregneten, stürmischen Sonntag lediglich sechs Gäste zu Mittag assen, wovon drei sehr bescheiden bestellten und einer ein Bier und eine Suppe mit der Kreditkarte bezahlte, was nicht zur guten Laune der Gastgeberin beitrug. Gute Stimmung verbreiteten Frau Schärtel, die jeweils mit einem natürlichen Lächeln die leeren Teller abräumte, und Christian Bischoff, der es sich bei dieser Besucherfrequenz nicht nehmen liess, die Gäste gleich selber zu bewirten. Wir sind seinen Empfehlungen gefolgt, was eine gute Idee war, haben uns doch die exakten Garzeiten, die subtil gewürzten Beilagen und das zarte Fleisch in Hochstimmung versetzt. Gut, vielleicht trugen der süffige Grauburgunder (€ 29,-) des Weinguts Helde vom Kaiserstuhl und der knackig frische Spätburgunder (€ 30,-) des Weinguts Jäggle aus Kenzingen ihren Teil dazu bei. Der Quark mit Bauernbrot zum Winzersekt (das Glas € 4,50) gab uns zu verstehen, dass die Philosophie des Gasthauses stimmt, die Rahmsuppe vom Winterrettich mit Rauchfleisch

und Bretzel-Croustons (€ 6,50) setze das erste kulinarische Ausrufezeichen, gefolgt von einem feinblättrigen Feldsalat, der mit Speck, Röstbrot und in dünne Streifen gehobeltem Bergkäse aus Gerspach angereichert war (€ 8,50). Weiter gings mit einer Portion Haselnuss-Spätzle, die mit dezenten Nuss- und Gewürznoten überzogenen, bevor die geschmorte Kalbschulter mit Rahmwirsing (€ 23,-) und das aromatische Lamragout mit schwarzen Bohnen (€ 21,-) uns an das Gute im Menschen glauben liessen. Ein kleiner Querschnitt durch die Tagesdesserts mit Schokokuchen, Nusszopf, Herbstapfel, Butterbirne und anderen schönen Dingen beendete den vorzüglichen Sonntagsschmaus. Da kocht einer vor den Toren Basels wie aus dem Bilderbuch und keiner merkt. Gut, das stimmt so nicht, sind solche Tage doch die Ausnahme, aber sie kommen leider vor und können schon aufs Gemüt schlagen. Alles, was Christian Bischoff in seiner Küche verarbeitet, ist frisch, regional und saisonal. Er schreibt seine Speisekarte, die durch einige mündliche Ansagen ergänzt wird, täglich neu. Er verzichtet auf alles Industrielle, denkt, kauft und kocht Bio und hat ein Herz für Vegetarier und Veganer, wobei Fleischtiger bei ihm nicht zu kurz kommen. Das alles ist im «Dinkelberger Hof» kein laues Lippenbekenntnis, sondern normaler Alltag, in dem Instantverkäufer brotlos und Genussmenschen glücklich werden. mj

Rheintalstrasse 18, 79618 Adelhausen
 Fon +49 7627 92 44 660
www.dinkelberger-hof.de
 mi-fr 17-22, sa & so 11.30-22 Uhr
 (Küche bis 21 Uhr), mo & di, mi-mittag,
 do-mittag & fr-mittag geschlossen
 sowie 27. Dezember bis 6. Januar
 HG € 17,50-24,50

h s t v

Ab ins Grüne: Rang 7

Bad Säckingen

Genuss-Apotheke

Phantastische Geschmackserlebnisse
 Die entspannende, gepflegte Atmosphäre der «Genuss-Apotheke» hat etwas für sich. Ein moderner, freundlicher Raum, zur Küche hin offen, heller Klinkerboden, lediglich sieben, allerdings recht grosse Tische. Einige dekorative Utensilien wie Reagenzgläser erinnern an jene Zeit, als hier tatsächlich noch eine Apotheke war. Doch

dominanter ist das Heute, mit Weinflaschen und Weinregalen, mit einer Gourmetküche der Sonderklasse, die der «Michelin»-Führer mit einem Stern adelt. Den hat sich der am Herd stehende Raimar Pilz wohl verdient, seine Gäste schätzen ihn als Meister eigenwilliger Kombinationen von Aromen und phantastischen Geschmackserlebnissen. Assistent wird Pilz von Juliane Zwar, die der Chef de Cuisine scherzend als «meine rechte Hand und meine linke Gehirnhälfte» bezeichnet. Das kann gut nachvollziehen, wer einem langjährigen Team ab und an bei der konzentrierten Arbeit zuschauen kann. Das Hochsommer-Menü umfasst vier bis sieben Gänge, die zwischen 83 und 128 Euro kosten. Mittags wird ein zwei- oder dreigängiger Lunch empfohlen (ab € 27,50), zu dem etwa ein Maisgüggeli aus dem Elsass gehören kann oder Hotzenwald-Pfifferlinge mit Eierspaghetti. Für uns fängt es unerhört gut an, mit einem Stück exzellenter Gänseleber, ergänzt mit etwas Johannisbeerholz-Hafer-Creme, Rhabarberschaum und einer Mini-Brioche. Geschmacklich perfekt abgestimmt, ist das Gericht mit Blüten und Blättchen so schön angerichtet, dass es an ein japanisches Kunstwerk erinnert. Dazu bekommen wir einen gehaltvollen Riesling aus der Pfalz, den Sex, Drugs & Rock 'n' Roll von Emil Bauer. Die reichhaltige Weinkarte, ist, was uns gefällt, nach Traubensorten geordnet. Deutsche Weine dominieren, aber es findet sich auch anderes: etwa ein spanischer Les Terrasses oder der Zwaa aus dem schaffhausischen Klettgau (€ 85,-). Bemerkenswertes Detail: im Anhang zur Weinkarte werden die wichtigsten Produzenten recht detailliert vorgestellt, etwa das Weingut Salwey in Oberrotweil am Kaiserstuhl. Von diesem haben wir einen eher herben Spätburgunder im Glas. Nun ist die Zeit für zwei butterzarte Stücke vom Steinbutt gekommen, garniert mit Fencheltrieben und, vor allem, einem Stück Rande in Asche, beinahe verkohlt, aber ein weiteres tolles Geschmackserlebnis, wiederum wunderschön präsentiert. Zum folgenden Kalbsfilet gehören Distelköpfe und ein leuchtend orangefarbener Stock aus Süsskartoffeln und Kürbis. Dann abermals ein höchst dekorativer, mattschwarzer, runder Teller mit Rindschinn und Steinpilzen. Zarter und wohlschmeckender lässt sich Beef nicht essen.