



Markgräflerland

STRAUSSEN UND SCHINKEN

Die reizvolle Hügellandschaft südlich von Freiburg ist von der Sonne verwöhnt. Bei einem Streifzug durch Weinberge und Winzerdörfer gibt es vieles zu entdecken.



Das Markgräferland entfaltet sich zu Füßen des Schwarzwalds von Freiburg bis Weil am Rhein. Der Hauptort ist Müllheim. Das große Foto zeigt den Blick gen Süden über die Ölbergkapelle bei Ehrenstetten zum Burgberg bei Staufen



Mario Hug baut einen Teil seiner Weine in alten Holzfässern aus. Im Gutshof Güntert schmückt ein Klavier den Frühstücksraum



Von Staufen geht es hinein ins Münstertal, dessen grüne Wiesen und Wälder vielerorts steil ansteigen. Landwirtschaft ist ein wichtiger Erwerbszweig der Bewohner, ihre Höfe zeigen die typischen, lang nach unten gezogenen Walmdächer



Sattgrüne Weinberge, so weit das Auge reicht. Der Weg schlängelt sich durch die Hügel und gibt immer wieder schöne Blicke preis – auf in den Höhenzügen thronende Rebhäusle, auf blühende Obstbäume und kleine Dörfer mit markanten Kirchen. Eine Landschaft wie aus dem Bilderbuch: Südlich von Freiburg entfaltet sich zu Füßen des Schwarzwalds das von der Sonne verwöhnte Markgräferland, das im Frühling wegen des milden Klimas das ideale Ziel für eine genussreiche Landpartie ist. Ein Drittel der Rebstöcke, die Wanderer auf dem „Wiiwegli“ – dem Weinweg – passieren, werden im Herbst die saftreichen Gutedel-Trauben tragen. Auch der Bio-Winzer Mario Hug, der den elterlichen Betrieb in Pfaffenweiler 1989 übernahm und 2000 auf ökologischen Anbau umstellte, kultiviert den Markgräfer Nationaltropfen – neben Müller-Thurgau,

Grauem und Weißem Burgunder, Spätburgunder und Johanniter. Ein Teil dieser Weine wird noch in den Holzfässern ausgebaut, die sein Vater in der eigenen Käferei hergestellt hat. In dessen ehemaliger Werkstatt ist heute eine Strauße untergebracht – das Reich von Mario Hugs Ehefrau Manuela. Die Gäste sitzen dort auf Bänken aus Dauben, alte Fassböden dienen als Tische. Serviert werden die typischen Straußen-Gerichte: eingemachtes Fleisch nach Großmutter Rezept, Wurstsalat mit Brägele, Speck-eier, Bauernwürste, Flammkuchen. Wie sie Oma Annis Schupfnudeln zubereitet, verrät Manuela Hug auf Seite 43. Gut gestärkt macht man sich vom nächsten Ort Ehrenstetten auf den Weg hinauf zur Ölbergkapelle. Oben bietet sich ein schöner Ausblick weit über die Staufen Burgruine hinweg. Vor der Weiterfahrt nach Süden und ins Münstertal empfiehlt

sich ein Abstecher nach Bollschweil in die ehemalige Schlossgärtnerei, die der Großvater von Dagmar Schmelzer etwa 1930 aufgebaut hatte. In der historischen Markthalle, die den Charme vergangener Zeiten bewahrt hat, bietet seine Enkelin heute erntefrisches Gemüse und Salate aus eigenem zertifizierten Anbau sowie selbst gezogene Pflanzen für Haus, Balkon und Garten an. In der „Blumenecke“ kann man einer Floristin dabei zuschauen, wie sie stilvolle Sträuße bindet. Außerdem finden die Kunden in den geschmackvoll dekorierten Regalen Weine, Säfte, Marmeladen, Nudeln und andere ausgesuchte regionale Produkte.

Käserei im „Tal der 100 Täler“

Vorbei an Staufen geht es hinein ins Münstertal. In das landschaftlich reizvolle „Tal der 100 Täler“ eingebettet liegen traditionelle Bauernhöfe mit den typischen Walmdächern. Einige von ihnen sind über 300 Jahre alt – wie der Glocknerhof, der bereits in der vierten Generation bewirtschaftet wird. Über dem Anwesen weiden in den steilen Bergwiesen behornte (!) Kühe und Ziegen. Ihre Milch fließt direkt in die hofeigene Käserei, wo sie von Markus Glockner und seiner Frau ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe zu mild-aromatischen oder würzigen Spezialitäten verarbeitet wird: Belchenkase, Herrenwalder, Weichkäse mit verschiedenen Gewürzen, Münstertaler, Räucherle und Co. kann man im Hofladen kaufen. Im Winter werden die vierbeinigen „Landschaftspfleger“ mit gutem Heu und Getreide verköstigt – Silofutter ist auf dem Öko-Hof tabu. Weiter oben in der Münstertaler Bergwelt wartet die Schnitzerstube der Familie Riesterer auf Entdeckung. Vor dem alten Bauernhaus werden die Besucher von Zwergziegen und Hasen begrüßt, im Garten lädt eine Bank zur geruh-samen Begutachtung der im Gelände aus-gestellten Holzarbeiten ein. Durch den



- 1 Die alte Käferei, in der Mario Hugs Vater und Großvater Fässer hergestellt haben, ist heute eine Straußenwirtschaft.
- 2 Dagmar Schmelzer und ihre Tochter Caroline haben in der Alten Markthalle einen Korb mit frischem Gemüse und knackigen Salaten zusammengestellt.
- 3 Auf dem Glocknerhof im Münstertal gibt es zur Zeit 30 Ziegen und 24 Kühe.
- 4 Die Milch ihrer Tiere verarbeiten Markus Glockner und seine Frau zu feinen Käsesorten, die einige Wochen oder sogar Monate im Gewölbekeller reifen.
- 5 Für Rosmarin und andere Kräuter gibt's in der Alten Markthalle dekorative Töpfe



1 Türen, Wandverkleidungen und Möbel im Elternhaus von Hubert Riesterer wurden von seinem Vater mit der Hand geschnitzt. **2** Edda und Johannes Güntert haben den Gutshof der Familie aufwendig renoviert und drei individuelle Gästezimmer eingerichtet. **3** Schmuckstück der alten Küferei ist ein reich verzierter Gussofen, der von Großvater Otto Hug stammt. **4** Auch das Zimmer, in dem die Gäste des Gutshofs Güntert das Frühstück einnehmen, wurde mit Antiquitäten aus dem Privatbesitz ausgestattet. **5** In seiner Werkstatt im Münstertal arbeitet der Schreiner und Holzschnitzer Hubert Riesterer an einem Familienwappen

Verkaufsraum oder die Werkstatt, in der Hubert Riesterer Familienwappen, Bauernmöbel, Weihnachtskrippen und vieles mehr in Handarbeit fertigt, gelangt man in die ehemaligen Wohnräume seiner Eltern – heute eine Art Museum. Das gesamte Inventar der Zimmer sowie Türen und Wandverkleidungen hat sein Vater in der Freizeit aus Holz geschnitzt.

Auf dem Rückweg nach Staufen bietet sich ein Abstecher zum Kloster St. Trudpert an, dessen barocke Pfarrkirche prächtig ausgestattet ist. Bei dem anschließenden Bummel durch die schmalen Gassen des Städtchens fühlt man sich in die Vergangenheit zurückversetzt. Im „Löwen“ – einem der ältesten deutschen Gasthäuser – soll der Alchimist Doktor

Faust 1539 bei dem Versuch, Gold herzustellen, ums Leben gekommen sein.

In Staufen gibt es mehrere Übernachtungsmöglichkeiten. Wer sich aber wahrhaft markgräflisch betten will, fährt weiter zum „Gutshof Güntert“ in das sechs Kilometer entfernte Winzerdorf Laufen. Edda und Johannes Güntert haben das denkmalgeschützte Anwesen, das seit 1741 in Familienbesitz ist, vor einigen Jahren mit viel Tüftelei und Liebe zum Detail renoviert. Im ganzen Gebäude gehen alte Handwerkskunst und eine hochmoderne Haustechnik, die konsequent regenerative Energien einsetzt, eine einmalige Verbindung ein. Die drei Gästezimmer sind nach Frauen aus der Familiengeschichte benannt und indivi-

duell mit antiken Möbeln eingerichtet. Auch kulturell ist der Besitz ein Anziehungspunkt: An den Wochenenden finden im historischen „Trottschopf“, der früher als Kelterhaus genutzt wurde, regelmäßig Klavierkonzerte mit Künstlern aus aller Welt statt.

Die Gärtnerei der „Iris-Gräfin“

Nur einen Katzensprung vom Gutshof entfernt locken blühende Iris-, Pfingstrosen-, Taglilien- und Türkenmohnfelder Blumenfreunde in die „Staudengärtnerei Gräfin von Zeppelin“. Aglaja und Karine von Rumohr, Tochter und Enkelin der „Iris-Gräfin“ führen heute den Betrieb, der über 2500 Sorten und Arten winterharter Staudengewächse im Sortiment

Pfaffenwilermer Schupfnudeln mit Weinsauerkraut und Zwiebel-Speckschmelze

Zutaten für 4 Portionen

600 g Bauernbrotmehl, Salz, 500 g Sauerkraut, 2 kleine Zwiebeln, 100 g kleingeschnittener Speck, Fett, etwas Weißwein, 1 Prise Zucker

Zubereitung: Mehl, 300 ml Wasser und 1 TL Salz zu einem festen Teig kneten. Daraus kleine Kugeln formen und diese auf der Arbeitsplatte mit der Hand „schupfen“ – hin und her rollen, so dass gleichmäßige Schupfnudeln entstehen. Manuela Hug lässt sie einen Tag gut bemehlt trocknen, damit sie nicht zusammenkleben. Dann die Schupfnudeln in kochendes Salzwasser geben, etwa 10 Minuten kochen und durch ein Sieb abgießen. ½ Zwiebel mit wenig Speck im Topf andünsten. Etwas Wasser, einen Schuss Wein und 1 Prise Zucker zugeben und darin das Kraut etwa 12–15 Minuten bei milder Hitze garen.

Nicht zu weich kochen! Für die Schmelze etwas Fett in der Pfanne zerlassen und darin 1 kleingeschnittene Zwiebel und den restlichen Speck leicht anbraten. Beisitestellen und noch einmal etwas Fett in die Pfanne geben. Darin die Schupfnudeln 3–5 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten und auf die Teller geben. Sauerkraut und Schmelze darüber verteilen.

Manuela Hug serviert dazu einen Johanniter Kabinett



hat. Ein vor einem Jahr neu eröffneter Glaspavillon bietet darüber hinaus neben einem Café, nützlichen Gerätschaften und schönen Dingen eine wirklich einzigartige Auswahl an Fachbüchern.

Zweckmäßiges und Schönes gehen auch im „Glashaus“ von Andrea Widmann und Georg Krasztinat im benachbarten Ballrechten-Dottingen eine wunderbare Kombination ein. Die beiden Künstler haben sich dem Werkstoff Glas verschrieben und geben ihm mit alten Handwerkstechniken ein individuelles Design. Mundgeblasen vor der Flamme oder mithilfe eines

wiederentdeckten altägyptischen Verfahrens frei geformt im Ofen, gestalten sie Trinkgefäße, Schalen, Spiegel, Schmuck, Flacons, Fensterbilder, Glaskunst und vieles mehr. Wer beim Zuschauen Lust aufs Selbermachen bekommt, kann sich in verschiedenen Kursen in die faszinierende Fertigkeit einführen lassen.

Über den Weinlehrpfad gelangt man von hier aus auf den Castellberg, dessen über 200 Jahre alte Trockenmauern seltene Tier- und Pflanzenarten beheimaten – und zeigen, wie arbeitsintensiv der Weinbau in Steillagen ist. Zur Stärkung geht es

nach dem Abstieg weiter nach Britzingen ins Gasthaus „Hirschen“. In der Küche des Familienbetriebs, der in der vierten Generation geführt wird, hat Michael Schumacher, der Sohn des Hauses, das Kommando. Seine täglich wechselnde Speisekarte zeugt davon, dass er sich bei der Auswahl der Gerichte stets an der Qualität der angebotenen regionalen Zutaten orientiert – deshalb kommen Kalbsbraten, Wildragout oder Lammkarree so überaus zart und geschmackvoll auf den Tisch. Wie sehr Kochkunst und Sinn für Ästhetik miteinander ver-

Geschmortes Bugblatt vom Galloway-Weidekalb mit Frühlingsgemüse und handgeschabten Spätzle



Zutaten für 4 Personen

■ Braten: 1,4 kg Galloway-Kalbfleisch vom Bugblatt (oder Rindfleisch), Salz, Pfeffer, 3–4 EL Sonnenblumenöl, 300 g Kalbsknochen, 2 Zwiebeln, 1 mittlere Karotte, 1 kleine Petersilienwurzel, 2 EL Tomatenmark, 200 ml Rote-Beete-Saft, 1,2 l Kalbsfond, 0,5 l Spätburgunder (trocken), 12 Pfefferkörner (schwarz), 2 Lorbeerblätter, 3 Nelken, 5 Pimentkörner, 2 Knoblauchzehen, je 1 Zweig Petersilie, Thymian, Rosmarin, 2 EL Madeira
■ Gemüse: 1 kleiner Kohlrabi, 1 Zucchini, 200 g Zuckerschoten, je 1 kleine Karotte gelb, weiß und orange, 5 Stangen Spargel, Olivenöl, Salz
■ Spätzle: 6–7 gehäufte EL Mehl, 4 Eier, 1 EL Öl, Salz, Muskat, Butter zum Durchschwenken

Zubereitung: Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in Öl anbraten und herausnehmen. Die Kalbsknochen in den Topf geben, gut anbraten. Das Gemüse und Tomatenmark zufügen und anrösten. Rote-Beete-Saft dazugeben. Mit etwas Kalbsfond ablöschen und einkochen lassen. Diesen Vorgang drei- bis viermal wiederholen. Den Braten wieder hinzugeben, mit restlichem Fond und Spätburgunder aufgießen. Gewürze zufügen. Bei sanfter Hitze (180 Grad) etwa 60–90 Minuten im Ofen schmoren lassen (Rindfleisch circa 1 ½–2 Stunden). Das weich gegarte Fleisch vorsichtig herausnehmen, Soße passieren und einkochen lassen. Madeira zufügen. In der Zwischenzeit alles Frühlingsgemüse bis auf die Zucchini bissfest garen und in beliebige Formen schneiden. Vor dem Anrichten das Gemüse kurz in Olivenöl anbraten und mit Salz abschmecken.

Für die Spätzle alle Zutaten vermengen und den Teig so lange schlagen, bis er Blasen wirft. Etwa ein Drittel des Teigs auf ein Spätzlebrett streichen und mit einer Palette in kochendes Wasser schaben. Mit dem Rest des Teigs wiederholen. Wer will, kann auch einen Spätzlehobel benutzen. Spätzle aufkochen, mit einem Sieb herausnehmen und im kalten Wasser abschrecken. Abtropfen lassen und in einer Pfanne mit wenig Butter durchschwenken.

Den Braten in Scheiben schneiden und mit Soße und sautiertem Gemüse schön anrichten. Die Spätzle extra dazu reichen.

Was Michael Schumacher im „Hirschen“ in Britzingen auf den Tisch bringt, hat Klasse





1 In der „Staudengärtnerei Gräfin von Zeppelin“ findet man Pflanzen aller Art – aber auch dekoratives Zubehör. **2** Andrea Widmann und Georg Krasztinat gestalten im „Glashaus“ mit alten Handwerkstechniken modernes Design. **3** Die Obstbaumblüte bei Feldberg-Niedereggenen ist ein betörendes Naturerlebnis. **4** Was so aussieht wie Rosenkugeln, wird Georg Krasztinat vor der Flamme zu Schalen, Bechern oder anderen Gefäßen formen. **5** Aglaja von Rumohr bietet in der „Staudengärtnerei“ ein überwältigendes Sortiment an Fachbüchern an



bunden sind, zeigt sich in der kreativ-gefälligen Präsentation der Gerichte, die den kulinarischen Genuss noch steigert. Dazu serviert Michael Schumacher die Weine der Winzergenossenschaft Britzingen, deren Mitglied er ist.

Doch nicht nur die Trauben lieben das Klima des Markgräflerlands, auch Äpfel, Kirschen, Zwetschgen, Birnen und Mirabellen gedeihen rund um Müllheim prachtvoll. Zur Zeit der Blüte ab Mitte April kann man sich an dem An-

blick kaum sattsehen. Nicht ganz so verschwenderisch putzen sich die Walnussbäume heraus, die auf Obstwiesen und an Straßen zu finden sind. Ihre Früchte werden im Winter in der alten Ölmühle von Badenweiler kalt gepresst. Die Anlage aus dem 17. Jahrhundert läuft als einzige von ehemals 40 Mühlen entlang des Klemmbachs immer noch mit Wasser. Roswitha Eberhardt, die Witwe des letzten Ölmüllers, betreibt sie heute mit ihren Söhnen Jürgen und Friedrich nebenberuflich. Das

Öl wird vor Ort verkauft, Besichtigungen sind nach Anmeldung möglich.

Wer auf dem Weg weiter nach Süden in Lipburg vor „Elkes Dorflädele“ eine lange Schlange sieht, sollte sich anstellen. In dem kleinen Geschäft von Elke Schild und Metzger Berthold Schwald wird vor allem die selbst gemachte Wurst verkauft: Luftgetrockneter Schinken, Vesperspeck, Kalbsleberwurst, Pfefferbeißer, Salami, Krakauer, Bratwurst und vieles mehr – der köstliche Geschmack lohnt das Warten in der Schlange garantiert. Mit seiner alten handbetriebenen Maschine wurstet Berthold Schwald einmal in der Woche, anschließend werden viele Teile im Rauch von Buchenholz veredelt. Fleisch, Nudeln, Honig, Saft, Wein und Brot ergänzen das Angebot des Dorfladens.

Begnadete Kuchenbäckerin

Inzwischen ist es Zeit für eine Tasse Kaffee, also auf nach Feldberg ins Wohnzimmer von Andrea Wineberger. Dort hat die begnadete Kuchenbäckerin das gemütliche „Café Zweierlei“ eingerichtet, als die älteren Töchter aus dem Haus gingen. Die Gäste haben die Qual der Wahl zwischen acht frisch gebackenen, verführerischen Kuchen der Saison. Zutaten liefern im Sommer der Mirabellenbaum im Garten und die benachbarten Obstwiesen. Genial: Wer statt eines ganzen Stücks lieber zwei kleinere haben möchte – kein Problem, deshalb heißt das Café „Zweierlei“. Einige der Stammgäste bekommen sogar „Viererlei“ ...



Apfelkuchen mit Mandeldecke

Zutaten für 1 Kuchenblech (28 cm Ø)

- Mürbteig: 225 g Mehl, 75 g Zucker, 150 g Butter, 1 Ei
- Belag: 1 kg Äpfel, 5 Eier, 100 g Zucker, 70 g Vanillepuddingpulver, 200 ml Sahne
- Decke: 125 g Butter, 75 g Zucker, 25 g Honig, 3 EL Sahne, 125 g Mandelblättchen

Zubereitung: Alle Zutaten für den Teig gut verkneten und anschließend auf ein Kuchenblech streichen. Äpfel schälen, entkernen, in kleine Würfel schneiden und auf dem Teig verteilen. Eier, Zucker, Puddingpulver und Sahne miteinander verrühren und darüber gießen. Den Kuchen in dem auf 180 Grad vorgeheizten Ofen etwa 45–50 Minuten backen. In der Zwischenzeit Butter, Zucker, Honig und Sahne in einem Topf erhitzen und dabei gut vermischen. Sobald die Zutaten flüssig geworden sind, die Mandelblättchen einrühren. Auf den fertigen Kuchen geben und nochmals 15 Minuten bei 180 Grad backen. Anschließend abkühlen lassen.

Andrea Wineberger backt unwiderstehliche Kuchen, die mit und ohne Sahne schmecken





1



2



3



4

1 Für den köstlichen Lipburger Schinken, den der Metzger Berthold Schwald in „Elkes Dorflädele“ verkauft, stehen die Kunden gern Schlange. 2 Die Maschinen in der Ölmühle der Familie Eberhardt sind so alt wie die Mühle selbst – sie stammen aus dem 17. Jahrhundert und werden noch mit Wasserkraft betrieben. 3 Berthold Schwald bereitet in seiner Wurstküche den Schinken für die Räucherkammer vor. 4 In der Ölmühle Eberhardt in Badenweiler wird hauptsächlich Walnussöl kalt gepresst, daneben auch Haselnuss- und Kürbiskernöl

Adressen

Schwarzwald Tourismus GmbH
Habsburgerstraße 132, 79104 Freiburg
Tel. 07 61/89 64 60
www.schwarzwald-tourismus.info

Weingut Hug (Seite 40)
Mario und Manuela Hug
Weinstraße 4, 79292 Pfaffenweiler
Tel. 0 76 64/71 30, www.weingut-hug.de

Alte Markthalle (Seite 40)
Dagmar Schmelzer, Mühlenweg 2
79283 Bollschweil, Tel. 0 76 33/70 13

Käserei Glocknerhof (Seite 40)
Familie Markus Glockner, Kaltwasser 2
79244 Münstertal, Tel. 0 76 36/5 18
www.kaeserei-glocknerhof.de

Schnitzerstube (Seite 43)
Hubert Riesterer, Münsterhalden 7
79244 Münstertal, Tel. 0 76 36/13 00
www.schnitzerstube.de

Gutshof Güntert (Seite 43)
Edda und Johannes Güntert, Schlossgasse 4
79295 Laufen, Tel. 0 76 34/82 66
www.gutshof-guertert.de

Staudengärtnerei Gräfin von Zeppelin (Seite 43)
Aglaja und Karine von Rumohr, Weinstraße 2
79295 Laufen, Tel. 0 76 34/6 97 16
www.staudengaertnerei.com

Das Glashaus (Seite 44)
Andrea Widmann und Georg Krasztinat
Neue Kirchstraße 30
79282 Ballrechten-Dottingen
Tel. 0 76 34/59 25 72, www.dasglashaus.com

Gasthaus Hirschen (Seite 44)
Familie Schumacher, Markgräfler Straße 22,
79379 Britzingen, Tel. 0 76 31/54 57
www.hirschen-britzingen.eu

Ölmühle Eberhardt (Seite 46)
Familie Eberhardt, Weiertalstraße 8,
79410 Badenweiler, Tel. 0 76 32/76 04

Elkes Dorflädele (Seite 46)
Elke Schild und Berthold Schwald
Lipburger Straße 8, 7410 Lipburg
Tel. 0 76 32/74 65

Café Zweierlei (Seite 46)
Andrea Wineberger, Im Letten 23
79379 Müllheim, Tel. 0 76 31/70 42 65
www.cafezweierlei.de