



INHALT

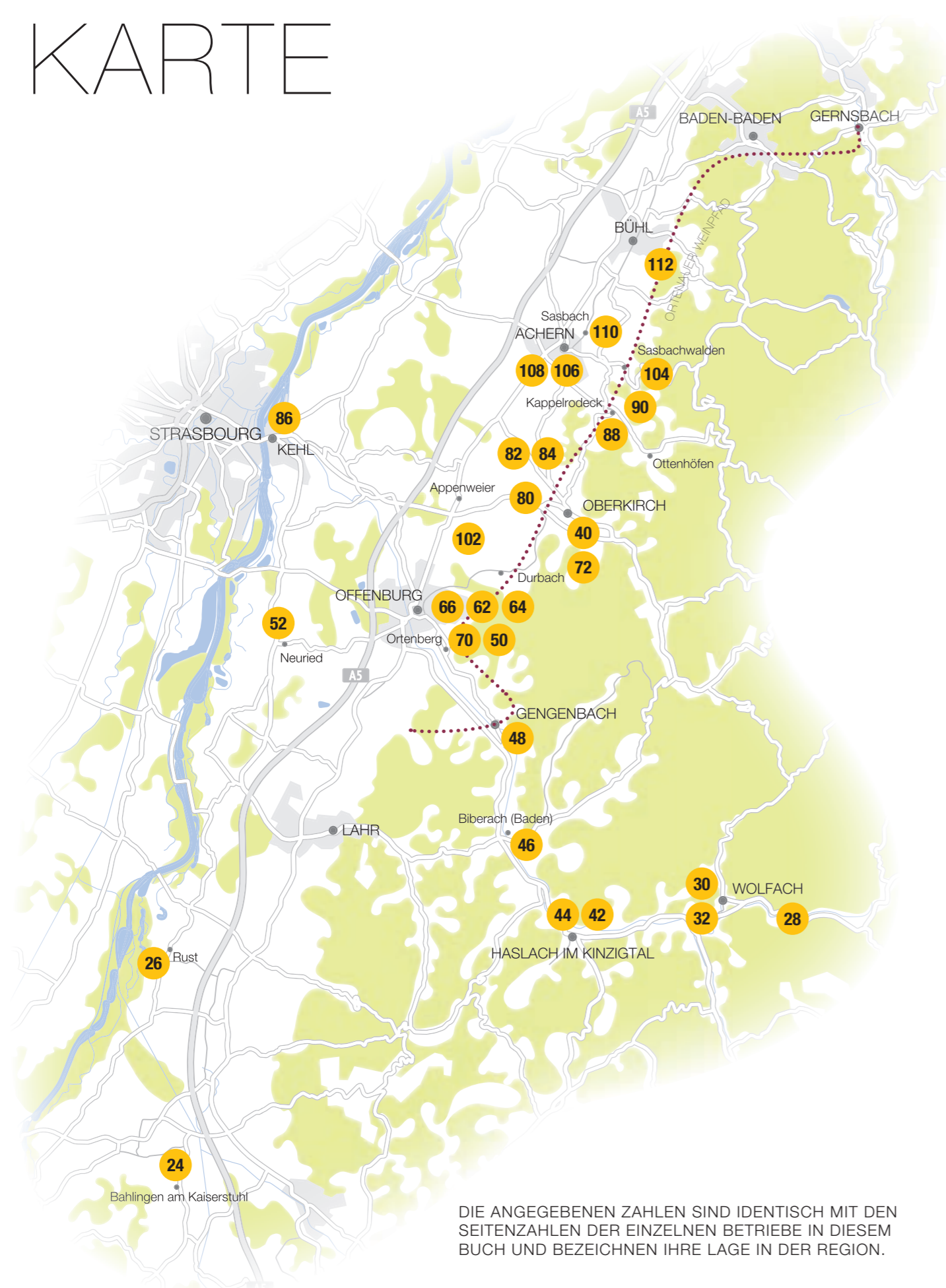
10	KARTE ORTENAU	58	AUSLEGER UND IHRE GESCHICHTE
11	KARTE ORTENAUER WEINPFAD	62	DONNA SELVATICA
15	VORWORT HEIKE SCHEIDING-BRODE	64	GASTHAUS ZUR SONNE
17	VORWORT LANDRAT FRANK SCHERER	66	FORUM-CULINAIRE
20	ORTENAU FÜR GENIESSER	68	FORUM-CULINAIRE GRILLSCHULE
24	MAIER KÜCHEN	70	CULINAR
26	AMMOLITE – THE LIGHTHOUSE RESTAURANT	72	GRÜNER BAUM – MÜLLER'S
28	RESTAURANT LÖWEN		SPEZIALITÄTEN BRENNEREI
30	TOURIST-INFORMATION WOLFACH	76	DORT WO DER TABAK WÄCHST
32	KIRNBACHER HOF	78	KEINE SCHNAPSIDEE
36	WEINPARADIES ORTENAU	80	BÄCKEREI GERDES
40	ORTENAUER WEINPFAD	82	WEINGUT-WEINHAUS BIMMERLE
42	GASTHAUS ZUM ENGEL	84	GASTHAUS DREI KÖNIGE
44	GASTHAUS ZUR KANONE	86	RESTAURANT CAFÉ AM YACHTHAFEN
46	LANDGASTHOF ZUM PFLUG	88	WINZERGEHOSSENSCHAFT WALDULM
48	GENGENBACH KULTUR UND TOURISMUS	90	KOHLER HOFLADEN
50	WEINGUT SCHLOSS ORTENBERG		
52	WHISKY-DESTILLERIE MEW		
54	EDELBRENNEREI WURTH		

INHALT

- 94 TRADITION & BRAUCHTUM
98 FASTNACHT IST HIER KULT
- 102 GASTHOF ENGEL
104 SPINNERHOF
106 KININGERS HIRSCH
108 SCHWARZWALDFLEISCH
110 MICHAEL HARRS RESTAURANT
112 JÄGERSTEIG
- REZEPTE AUS DER REGION
- 116 REH MIT KAKAO, PISTAZIENPÜREE
UND GEBRATENER GÄNSELEBER
117 WILDKRÄUTERSALAT MIT ORANGEN-
LAVENDEL-DRESSING UND
JAKOBSMUSCHELN AUF BELUGALINSEN
118 VORSPEISENVERSUCHERLE
119 ZANDERFILET MIT BRUNNENKRESSSESOSSE,
GRÜNEM SPARGEL, PFIFFERLINGEN UND
MINIGEMÜSE
120 GESCHMORTES OCHSENBÄCKLE
121 APFEL-MEERRETTICH-SUPPE
121 CACIUCCO ALLA LIVORNESE
122 HIRSCHRÜCKEN UNTER DER
WALNUSKRUSTE MIT BÜHLER SPECK-
ZWETSCHGEN, ZWEIERLEI PÜREE UND
GLASIERTEN KÜRBISPERLEN
- 123 JACOBSMUSCHEL MIT ROSMARIN
124 COWBOY & FISHERMAN UND TINTENFISCH,
MIT APFELHOLZ GERÄUCHERT
125 GEBRATENE PERLHUHNBRÜSTCHEN
IN ROTWEIN-BALSAMICOSOSSE
MIT KÜRBIS-KARTOFFELGRATIN
126 GEBRATENE REHMEDAILLONS
IN SPÄTBURGUNDERSOSSE
MIT PFIFFERLINGEN, ROSENKOHL
UND HANDGESCHABTEN SPÄTZLE
128 SCHOKO-MUFFIN MIT GEFÜLLTER
WHISKY-BIRNE
128 KIRSCHWASSERPARFAIT
129 KIRSCHCREME MIT SAUERKIRSCHEN
129 ATLANTIK-STEINBUTT MIT
RIESENGARNELEN, GEMÜSEFONDUE
UND SAFRANBUTTER
130 BLUMENBEET MIT JUNGEM GEMÜSE
131 TAFELSPITZ VOM RENCHTÄLER MILCHKALB
MIT URLOFFENER MEERRETTICHSSOSSE,
JUNGEM GEMÜSE UND SPITZWECKAUFLAUF
132 HIRSCHFILET IM KRÄUTERPFANNKUCHEN
MIT PREISELBEER-PFEFFERSOSSE
UND SCHUPFNUDELN
- 136 ADRESSVERZEICHNIS
141 REZEPTVERZEICHNIS
144 IMPRESSUM

Panoramaweg

KARTE



DIE ANGEGEBENEN ZAHLEN SIND IDENTISCH MIT DEN SEITENZAHLEN DER EINZELNEN BETRIEBE IN DIESEM BUCH UND BEZEICHNEN IHRE LAGE IN DER REGION.



ORTENAUER WEINPFAD



VORWORT



Bezaubernde Landschaften, geprägt von dichten Wäldern, sonnigen Rebhängen und blühenden Weiden, dazu Weine und Kulinarik auf höchstem Niveau – das ist die Ortenau, eine der beliebtesten Regionen im Schwarzwald.

Besonders groß wird bei uns das Thema Genuss geschrieben. Ob bei Wein oder Edelbränden, bei heimischem Obst und Gemüse, bei der Schwarzwälder Kirschtorte oder dem Schwarzwälder Schinken – die Ortenau bietet überall beste Qualität und spielt mit ihrer Gastronomie zweifellos in der ersten Liga. Hinzu kommt die Nähe zu Frankreich – die Menschen in unserer Region haben schon immer ein Faible für guten Geschmack bewiesen.

Das typische Landschaftsbild der Ortenau ist durch den Weinbau geprägt. Der Ortenauer Wein ist ein landwirtschaftliches Spitzenprodukt und gleichzeitig ein Kulturgut, das seit Jahrhunderten zum Lebensunterhalt vieler Menschen beiträgt. Die in 40 Weingütern des Ortenaukreises produzierten Weine zählen bundesweit zu den besten. Auch unsere Schnäpse und Edelbrände sind von höchster Qualität. Mit rund 7000 Brennrechten liegt das Zentrum der deutschen Obstbrenner im Ortenaukreis.

Ergänzt wird diese reiche Angebotspalette durch die ausgezeichnete Küche unserer Region. Die Auswahl reicht dabei von einfachen Straußen- und Vesperwirtschaften über klassische Gasthäuser bis hin zu Gourmet-Restaurants und Luxushotels. Einige besondere Vertreter und ihre kulinarischen Besonderheiten werden Sie auf den folgenden Seiten kennenlernen.

Begeben Sie sich auf eine kulinarische Reise in unsere Schlemmerregion. Lassen Sie sich verführen und erleben Sie auf jeder Seite ein genussliches Stück Ortenau.

Ihr

Frank Scherer, Landrat des Ortenaukreises





ORTENAU FÜR GENIESSER

Immer wieder neu zu entdecken mit Tradition und vielen Reizen



Die Ortenau kennt sicher nicht jeder, aber jeder, der hier einmal zu Gast war, kommt doch gerne wieder. Es gibt so unglaublich viel zu entdecken, dass es hier nie langweilig werden kann. Beginnend an der Autobahnausfahrt Rust – viele kennen den Europapark als gigantischen Freizeitpark – endet die Ortenau oberhalb von Rheinau. Die Metropole der Ortenau mit kulturellem wie wirtschaftlichem Zentrum ist die Stadt Offenburg. Der Ortenaukreis hat eine prädestinierte Lage zwischen Rhein und Schwarzwald. In der Rheinebene führt der Rheinradweg vorbei, immer am großen Grenzfluss entlang, und das von Basel bis nach Rotterdam.

In den 51 Städten und Gemeinden der Ortenau leben über 417.000 Einwohner, davon rund 180.000 in den Großen Kreisstädten Offenburg, Lahr, Kehl, Oberkirch und Achern. Eine 60 Kilometer lange gemeinsame Grenze mit Frankreich und die unmittelbare Nachbarschaft zur Europastadt Straßburg verschaffen diesem Kreis im geographischen Zentrum der Europäischen Union besondere Standortvorteile.

Klima und Lebensqualität der Ortenau ähneln den Lebensbedingungen der Toskana, denn hier scheint die Sonne einfach öfter als in anderen Regionen. Das wiederum begünstigt den Obstbau und bringt hervorragende, elegante und fruchtige Weine mit sich. Hier wachsen Kirschen, Zwetschgen, Äpfel, Birnen, Erdbeeren, Kiwis oder auch die Königin der Gemüse, der Spargel. Mit ihren zahlreichen Erholungs- und Freizeitmöglichkeiten und einem breiten kulinarischen Angebot bis hin zur Top-Gastronomie und einer bedeutenden Sterne-Küche bietet sie eine hohe Lebensqualität. Auf kleinem Raum stolpert man nicht nur über Brauchtum und Tradition oder über kulinarische Genüsse, nein – auch über Innovationen, Lebensfreude, Kuriositäten und Romantik. Der Schwarzwald, die Rheinebene und das nahe Elsass begeistern mit wilden Tälern, lichtdurchfluteter Ebene, zauberhaften Städtchen, Winkeln, Ecken und Fachwerkhäusern.





Erlebnisse, die jährlich von sich reden machen – auch das bietet diese einmalige Region: So verwandelt sich das Gengenbacher Rathaus mit seinen 24 Fenstern von Ende November bis zum Dreikönigstag zum weltgrößten Adventskalenderhaus. Rund 120000 Besucher pro Jahr verfolgen das abendliche Ritual des Fenster-Öffnens. International renommierte Künstler wie Otmar Alt, Marc Chagall und Tomi Ungerer verwandelten bereits das Rathaus mit ihren Werken in ein einmaliges Wintermärchen.

Mit Paul Maar, dem Erfinder des „Sams“, hat man einen weiteren bedeutenden Künstler gewinnen können. Ganz nach dem Motto „Sams trifft Freunde“ laden weltbekannte Kinderbuchhelden wie „Pippi Langstrumpf“, „Harry Potter“ oder „Grüffelo“ zum Besuch der „Schatztruhe der Fantasie“ ein.

Sehenswert ist auch das Fürstenberger Schloss in Wolfach, mit seiner 110 Meter langen Fassade eines der größten Schlösser Mittelbadens. Markant die Ruine der Burg Husen über Hausach, die mit einem grandiosen Blick über das Kinzig- und Einbachtal sowie auf den gegenüberliegenden Brandenkopf belohnt. Und genau dieser wird als einer der schönsten Aussichtsberge des Schwarzwaldes bezeichnet. Mit 945 Metern Höhe ragt er aus der umliegenden Landschaft zwischen den Tälern der Kinzig, des Harmersbachs, der Rench und der Wolf empor. Ein Blick vom etwa 30 Meter hohen Aussichtsturm bringt auf einen Schlag das Rheintal, die Vogesen und bei wirklich guter Fernsicht sogar den Feldberg und die Schweizer Alpen ein Stück näher. Zahlreiche Wanderwege, Mountainbike-Strecken und Nordic-Walking-Rundwege starten von hier.

Das ist an Ideenreichtum aber längst nicht alles: Die Vielfalt an Museen, Festen, Hocks, Veranstaltungen, Freilichttheatern, Schwarzwaldhöfe und Vogtsbauernhöfe. Es gibt Entdeckertouren, Schatzsuchen per GPS, Schnapsbrunnen, Weinbergführungen, Segway-Fahren und so vieles mehr.

Die Ortenau ist ein Paradies für kleine und große Entdecker.





KÜCHENPHILOSOPHIE „MADE IN REGIO“

In der Liebe zum Detail liegt das Geheimnis einer guten Maier-Küche

Zu jedem Rezept, das nachgekocht werden will, bedarf es einer qualitativ ausgezeichneten, klug durchdachten Küche. Schließlich soll das Kochen und Zubereiten Spaß machen. Das Traditionsunternehmen Maier Küchen in Bablingen (Kaiserstuhl) liegt geographisch gesehen fast angrenzend an die Ortenau, als größter Küchenmöbelhersteller am südlichen Oberrhein mit Direktvertrieb. Über 45 Jahre Erfahrung mit Herstellerkompetenzen „Made in Regio“ und rund 80 Mitarbeiter, die dafür Sorge tragen, dass jede Traumküche erfüllt werden kann. Hier wird nicht auf Halde produziert, sondern individuell nach Kundenwunsch und den räumlichen Gegebenheiten. „Maße spielen keine Rolle, wir können alles passgenau fabrizieren, der Kunde entscheidet an vorderster Front mit.“ Jede Küche ist ein Unikat mit klug durchdachten Lösungen für Besteck, Geschirr, Gewürze oder Töpfe.

Beeindruckend ist nicht nur die Ausstellung auf rund 3000 Quadratmetern, sondern die Bandbreite, die man vorfindet. Die unterschiedlichsten Materialien, Farben, Formen, selbst die berühmten „karierten Maiglöckchen“ mögen Martin und Mike Maier als Geschäftsführer des Familienunternehmens in 2. Generation erfüllen. Top-Qualitäten zu vernünftigen Preisen. Für höchste Ansprüche gedacht, mit den exklusivsten Materialien kombiniert und mit modernster Küchentechnik ausgestattet sind zum Beispiel die sagenhaften Keramikküchen. Hitzeresistent, hygienisch, säure- und kratzfest ist das Material – mit hochmodernen Glasfronten veredelt. „Für alle unsere Produkte wählen wir stets nur Materialien aus, die von hoher Qualität und Funktionalität geprägt sind – somit können unsere Produkte lange nach dem Kauf umgebaut, ergänzt oder erweitert werden.“

MAIER KÜCHEN GMBH
Geschäftsführer: Martin Maier, Michael Maier
Unter Gereuth 5, 79353 Bablingen
Telefon 0 76 63 / 93 30 0
Telefax 0 76 63 / 93 30 33
info@maier-kuechen.de
www.maier-kuechen.de





MICHELIN-STERN FÜR „AMMOLITE“

Küchenchef Peter Hagen setzt auf regionale und internationale Küche



REH MIT KAKAO, PISTAZIENPÜREE UND
GEBRATENER GÄNSELEBER MIT
KARAMELLISIERTER FEIGE UND KAFFEE-CHILISOSSE
Dieses Rezept finden Sie auf der Seite 116



Das Feinschmeckerrestaurant „Ammolite – The Lighthouse Restaurant“ im 4-Sterne Superior Hotel Bell Rock im Europa-Park ist schon nach gut einem Jahr seit Eröffnung mit dem begehrten Michelin-Stern ausgezeichnet worden. Thomas Mack, Geschäftsführung Europa-Park: „Küchenchef Peter Hagen hat in kürzester Zeit die Herzen der Gourmets mit großer Kreativität und hoher Disziplin erobert. Hagen steht für eine moderne, neuzeitliche, internationale Küche, ohne die Wurzeln und den Bezug zur Region zu verlieren.“

Ein Ammolit ist ein äußerst seltener Edelstein: Damit er entstehen und unverwechselbaren Charakter entfalten kann, müssen viele besondere Faktoren zur rechten Zeit an einem Ort zusammenkommen. In Anlehnung an dieses Bild geht das Sinnenerlebnis hier aus der Aura der perfekten Fügung von Ambiente und Atmosphäre, Angebot und Anspruch hervor. Es verbindet sich modernes Design mit Stil und Klasse zu einer eleganten Kulisse für gelebte Genusskultur. Untergebracht im Erdgeschoss des Leuchtturms, bietet das Restaurant 36 Plätze. Herzstück ist die offene Küche, die den Blick beim Kochen zulässt.

Das Restaurant Ammolite ist das weltweit einzige in einem Freizeitpark, das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Hagen sieht seinen Stil geprägt von der klassischen französischen Küche mit mediterranem Einfluss. Vier Kriterien haben für ihn stets Priorität: Frische und Qualität, aber auch Leichtigkeit und Finesse. „Wir kochen international, wollen aber immer auch den Bezug zur Region behalten. Mir ist wichtig, jedem Produkt seinen Geschmack zu belassen und diesen durch ausgewählte Begleiter zu stärken.“ Dabei spielen die Soßen bei ihm eine herausragende Rolle: Sie entfalten raffinierte Aromen- und Gewürzkombinationen im Gaumen.

AMMOLITE – THE LIGHTHOUSE RESTAURANT
Peter-Thumb-Straße 6, 77977 Rust
Telefon 0 78 22 / 77 66 99
info@ammolite-restaurant.de
www.ammolite-restaurant.de





WOHLFÜHLEN IM LÖWEN IN HALBMEIL

Essen ist ein Bedürfnis – Genießen ist eine Kunst (La Rochefoucauld)

Der „Löwen“ in Halbmeil, einst Post- und Zollstation von 1750, ist sicherlich als „Wohlfühl-Gastronomie“ zu bezeichnen. Die unglaubliche Dekoration im Restaurant, das liebevolle Händchen im Garten, die Synergien zwischen Küche und Service, zwischen Speisen und Dinieren: Dafür stehen Thomas und Sylvia Harter. In diesem Traditionshaus, heute in 5. Generation geführt, schwappen Herz und Gefühl, Emotionen und Genuss entgegen und lassen in jedem Gast einen runden, perfekten und ganzheitlichen Augenblick zurück. Gute, ehrliche Produkte finden ihre Verwendung, die mal klassisch, mal saisonal oder international ihre Liebhaber finden. Thomas Harter war mehrere Jahre als Chefkoch großer Schiffe auf hoher See. Daraus mag seine Liebe zum Fisch resultieren. Ob Schwertfisch aus dem Indischen Ozean oder die Forelle aus der Nachbarschaft: Manchmal muss es für ihn widersprüchlich sein. Seit 15 Jahren hat sich der „Löwen“ zu einem geheimen Gourmet-Tempel entwickelt; das Ziel, dass die Gäste zufrieden sind und wieder kommen, ist erreicht. 85 Plätze finden sich im ausgesprochen stilvollen Ambiente, weitere 65 auf der Terrasse und im Garten, direkt am Fluss gelegen. Hier wippt auch ein Floß am Ufer, das für ausgewählte Sektempfänge jeder Feierlichkeit ebenso beliebt ist wie zum Chillen. Geführte Wildkräuterwanderungen sind beliebt bei den Gästen, denn die Kräuter finden sich in vielen interessanten Variationen auf der Speisekarte wieder. „Ich experimentiere gerne, stets mit dem Ohr am Gast“, so Thomas Harter. Eine Kunst des Kochens sei es, vermeintlich einfache Dinge gut zuzubereiten. Dabei ist die Harmonie der Abfolge eines Menüs für Thomas Harter das A und O. Die Faszination liege in der Vielfalt der Produkte und in der Leidenschaft des Zubereitens.

RESTAURANT LÖWEN
Familie Harter
Halbmeil 10, 77709 Wolfach-Halbmeil
Telefon 0 78 34 / 3 93
Telefax 0 78 34 / 86 90 24
harter@loewen-halbmeil.de
www.loewen-halbmeil.de



WILDKRÄUTERSALAT MIT ORANGEN-LAVENDEL-DRESSING UND JAKOBS-MUSCHELN AUF BELUGALINSEN
Dieses Rezept finden Sie auf der Seite 117

