

Fuchshöhle

feine, kreative Gourmet-Küche in Bad Säckingen

Seit im Dezember 2005 der Meisterkoch Raimar Pilz gemeinsam mit seiner Lebensgefährtin Annett Ronneberger die Fuchshöhle als Pächter übernommen haben, ist aus dem Säckinger Traditionshaus ein reizvolles, feines Gourmet-Restaurant geworden.

Es ist zweifellos auch eines der schönsten Gasthäuser entlang des Hochrheins. Die Fassade der einst typischen Säckinger Bierbeiz und Privatbrauerei wurde Ende der 90er Jahre aufwendigst renoviert. Zeiten, als das Bier hier noch über die Straße verkauft wurde, werden wach. Nostalgie und urgemütlicher Kachelofenbehaglichkeit pur: schwere Holzdeckenbalken, Eicheparkett, altes Holzmobiliar, historische honigfarbenen Bilder und Waldmalereien aus dem 17. Jahrhundert. Draußen glaubt man noch das einstige Gepolter der Kutschen auf der gepflasterten Handelstraße zur berühmten Säckinger Holzbrücke zu hören.

Pilz, auch studierter Hotelbetriebswirt, ist mal grad über 30 und hat bereits eine ansehnliche Kochbiografie vorzuweisen. Im Hotel „Haferland“, eins der fünf besten Hotels in Mecklenburg-Vorpommern, wurde er ausgebildet. In Eltville / Reinhartshausen war Jochen Wissler für 2,5 Jahre sein Küchenchef. Während seiner traditionellen Wanderjahre in der Schweiz machte er Station u.a. im berühmten 5-Sterne-Hotel „Belle Epoque“ in Davos sowie im „Fluela“. Ein gewonnener Kochkurs bei dem jetzigen Besitzer der Fuchshöhle, an dem Pilz zunächst incognito teilnahm, war ein Anlass für ihn - inzwischen zum „Newcomer des Jahres 2005“ (Volkenborn-Hitliste) gekürt – gemeinsam mit seiner Partnerin von Darß an der Ostsee nach Bad Säckingen umzusiedeln.

Frische Produkte aus der Region, vorwiegend von Bio-Erzeugern bilden die Grundlagen für seine anspruchsvolle, gesunde und **feine Kräuter- und Aromen inspirierte Küche**. Wildkräuter wie Bärlauch, Vogelmiere, Giersch, Huflattischblüten, Lindenblüten oder Fichtenblüten sammeln sie oft morgens selbst. Forellen liefert die Ühlinger Fischzucht Probst, Käse und Hinterwälder-Kalbfleisch stammen von Gersbacher Weidetieren. Klein und oho ist die täglich wechselnde Karte mit poetischen Klängen. Täglich Fisch wie Zander, Flusskrebse und ein Konsortium an Meeresfischen im Angebot. So „komponiert“ Raimar Pilz für sein meist junges Publikum die wahrsten Genussarien, 3- bis 5-gängig, auch mit vegetarischen Akzenten. Zum Beispiel: Bodensee-zander mit Basilikum und Mumpfer Bärlauch auf Safran-Dickmilch-schaum und Flusskrebse-Couscous. Oder im Ofen gebackenes Weideochsenfilet mit Meersalzkruste auf jungen Zwergkürbissen und Frühlingsmorchelrisotto. Dazu ausgesuchte Spitzen-Ökoweine. Für jeden Gaumen eine besondere Freude. Man beachte auch die günstigen, kleineren Mittagsmenüs - täglich neu erdacht und arrangiert.

Küche und Idylle – das spricht sich rum diesseits und jenseits des Rheins. Die Fuchshöhle ist heute wahrlich ein Treffpunkt für Genießer.

DI – SA 12 bis 14 und 18 bis 22 Uhr
SO 12 bis 14 Uhr MO geschlossen

Rheinbrückenstr. 7 D – 79713 Bad Säckingen T +49 (0) 7761 - 9333767

