

Artikel aus:



BAD SÄCKINGEN

BW

Waldshut 27 – Basel 32



FUCHSHÖHLE

79713, Rheinbrückstr. 7
(0 77 61) 9 33 37 67 @ res. ☎
Annett Ronneberger
Geschlossen: Sonntagabend, Montag
Menü 13/51 L, 31/51 D,
à la carte 23/44

NEU

Wir kennen durchaus ernstzunehmende Menschen, die die Zukunft der Kulinarik in einer genussorientierten Gesundheitsküche sehen. Warten wir's ab – jedenfalls scheinen uns Bestrebungen, auf diesem Weg voranzukommen, sinnvoller als molekulare

Mätzchen und strukturalistische Versteigkeiten. Der Thüringer Raimar Pilz, den es nach Südbaden verschlug, träumt davon, aus dem ehemaligen Stiftsgarten des Säckinger Münsters, den er für symbolische 20 € im Jahr gepachtet hat, einen »Duft- und Gewürzgarten« zu machen. Schon heute wächst dort fast alles, was er an Würzkräutern für das Restaurant benötigt, das er dem Münster gegenüber gemeinsam mit seiner Lebensgefährtin Annett Ronneberger betreibt. Die Fuchshöhle, ein schmalbrüstiges Haus von 1600, ist eine Traditions gaststätte, deren historisierende Fassadenmalerei und altdeutsche Innendekoration aus dem 19. Jahrhundert stammen. Seit Dezember 2005 veranstaltet Pilz hier mit leichter Hand einen ambitionierten Aromenzauber.

Auf der fetzig geschriebenen Speisekarte lässt Pilz uns Gäste über die Herkunft seiner Zutaten nicht im Unklaren: Seine Bezugsquellen reichen von Säckinger Marktständen und Hotzenwald-Wiesen bis zu einem Thüringer Schaf- und Kaninchenzüchter und einem Mecklenburger Kloster. Von dem originellen »Blüten- und Blumenmenü« dürften sich vor allem Vegetarier und Pflanzenkundler angesprochen fühlen. Aber »Bockshorn-Geißenkäseravioli mit Karotten-Lauchfondue und Wiesenkerbelkrusteln« oder »karamellisierte Kornapfeltarte mit Fenchelknolleneis und Johannisbeer-Aprikosenchutney« schmeckt längst nicht so skurril wie es klingt, überrascht vielmehr mit beachtlicher Aromenfülle.

Dass Pilz seine Aromen fast immer mit Sorgfalt und Bedacht aufeinander abstimmt, tritt naturgemäß im »Aromenmenü« am deutlichsten zu Tage. So einfallsreich wie geschmackssicher geht es zur Sache bei über schwarzem Tee angeräucherter Wachtelbrust auf Süßwurzelpüree, frischen kaukasischen Bachkrebse in geeister Gemüsegazpacho mit Orangen/Fenchel-Öl und gegrillter Rosmarin-Brioche (etwas mühsam zu essen, weil man die nicht ausgelösten Krebse aus der Suppe angeln muss) oder Wildentencappuccino mit Orangen-Leberknödeln und Trüffelgrissini.

Gegen zu weich gegarten Zander, der mit Zitronen-Eisenkraut und Lauch gespickt ist und auch noch gebackenen Pata-Negra-

Speck, Brombeeren und Safran-Couscous aushalten muss, melden wir allerdings Einwände an: Da tat Pilz des Guten entschieden zu viel – der ohnehin nicht sehr charakterstarke Fisch bleibt chancenlos gegenüber den Aromenattacken seiner Entourage. Beim nun folgenden Plat de résistance hat sich unser strauchelnder Jongleur wieder gefangen: Herrlich tiefdunkelrote, wunderbar zarte Tranchen vom behutsam in Spätburgunder und Pfeffer pochierten mecklenburgischen Hirschkalb werden von geschmortem Kopfsalat und Rote Bete-Kerbelklößchen nicht bedrängt, sondern unterstützt, und das Dessert, mit frischen roten Beeren und Zitronencreme gefülltes Vanille-Baiser an Erd- und Himbeersorbet, ist ein luftig-duftiges Vergnügen.

Das alternativ angebotene »Kräuter Menü« setzt die Akzente ein wenig anders und gibt sich eher klassisch bei klarem (und etwas ausdruckschwachem) Strauchtomatensüppchen mit Langustenraviolini, hervorragendem (schwarzem) Heilbutt in (weißem) Olivensud oder herzhaftem Lammnüsschen mit Steinpilz/Mark-Kruste und Burgunderzwiebelconfit.

Hoch zu loben haben wir, dass sich Raimar Pilz die Zeit nimmt, in speziellen Kochkursen auch die Kinder seiner Gäste auf den gesunden Geschmack zu bringen – eine lohnende Investition in die Zukunft.

Annett Ronneberger und ihr junges Team sorgen für ebenso freundlichen wie kompetenten Service, und auch Weintrinken macht Spaß: Der fair kalkulierten, deutsch dominierten Karte (mit 14 ordentlichen Offenen und diversen Kreszenzen aus biologischem Anbau) fehlen bloß noch ein paar Glanzlichter, um die g'schmackige Fuchshöhle angemessen zu illuminieren.

