

# Auf die knackige Tour

Der Frühling ist da, so viel ist klar. Und mit ihm taufrisches Junggemüse, Bärlauch, Brunnenkresse und mehr

Von Martin Jenni (Text) und Kathrin Horn (Fotos)

Die Ernährung von heute mutiert zur Herausforderung. Der Mensch isst nicht einfach mehr das, was auf den Tisch kommt, sondern er stellt sich die Frage, was er überhaupt noch essen soll. Will er nun ein Allesesser, ein Flexitarier, Pescetarier, Vegetarier, Veganer oder gar ein Frutarier sein? Ja, und dann gäbe es da noch die Möglichkeit eines Avap, «as vegan as possible». Endgültig vorbei scheinen die Zeiten, als die Oma einfach noch den Braten roch, ihn sonntags vor dem Kirchgang in den Ofen schob und nach der Predigt gekonnt aufschnitt, mit einem klaren Jus, Gemüse und frischem Kartoffelstock servierte.

Heute wird mehr übers Essen philosophiert als praktisch gekocht. Gut, frisch, saisonal und regional kochen tun in der Realität nur die wenigsten. Auch bei den Profis sieht das oft nicht anders aus. Gottlob gibt es Ausnahmen. Macher, keine Schwätzer, bei deren Kochsprache der Gast noch ans Gute im Menschen glauben darf. Von ihnen sei hier die Rede.

## Schwan Sydney ist Chef im Park

Seit 28 Jahren zelebrieren Tiffany und Christoph Wermuth im Restaurant Jägerhaus im badischen Egerten eine saisonale frische Küche. Seit 28 Jahren sind sie der Geheimtipp der Region. Vorwiegend gut besucht, aber nie überannt, was dem Ruhe suchenden Gast nicht ungelegen kommt. Warum aber das «Jägerhaus» seit über einem Vierteljahrhundert den Status eines Geheimtipps nie verlassen hat, wissen die sympathischen Gastgeber selber nicht. Vielleicht, weil es verwunschen versteckt, inmitten sattgrüner Natur in einem nüchternen Bau beheimatet ist?

Zehn Biotope werden von der eigenen Quelle gespeist und bieten zahlreichen Wildtieren einen idyllischen Lebensraum. Unzählige Vogelarten ziehen hier ihre Jungen auf, Schmetterlinge besuchen die zahlreichen Wildblumen, verweilen und fliegen weiter. Sydney, seines Zeichens ein majestätischer schwarzer Schwan, zeigt den Haus-Enten in den Weihern, wer der Chef im Naturpark ist. So muss das Paradies aussehen. Wer hier als Gast nicht zur inneren Ruhe findet, wird sie



**Lokale Genüsse in verwunschener Natur.** Ein Brunnenkresse-Salat mit gratiniertem Ziegenkäse und geräucherter Entenbrust im «Jägerhaus» in Egerten.

wohl nirgends mehr finden. Es sind aber nicht nur die äusserlichen Details, die den Unterschied zu anderen Restaurants machen. Christoph Wermuths Küche ist natürlich und ehrlich, genügt auch hohen Ansprüchen. Ein Gourmetempel ist sein Restaurant deswegen nicht. «Wir verwenden heute vorwiegend nur noch Zutaten aus der Region. Sei das von den Bauern aus nächster Umgebung oder vom Biolandhof Bauschatz in Riedlingen. Das gute Brot, das als üppiges Amuse-Gueule mit verschiedenen Dips auf den Tisch kommt, unterstreicht die Aussage des Kochs.

## Wie bei Freunden zu Hause

Das «Jägerhaus» vermittelt einen familiären Touch, das am Tage des Herrn durch die Gastgeber samt ihren Stammgästen am Besten zur Geltung kommt. Man kennt sich, plaudert, lacht, isst und trinkt. An solchen Sonntagen kommen auch die britischen Wurzeln der gebürtigen Neuseeländerin Tiffany Buckingham zum Tragen. Ein «Sunday Roast» muss einfach sein. Zum Beispiel ein Roastbeef mit Yorkshire Pudding – diesem speziellen nordenglischen Gebäck aus Mehl, Milch, Eiern und Rinderierenfett, für das jeder Engländer einige Meilen Umweg in Kauf nimmt.

Aktuell ist derzeit der sattgrüne Bärlauch, den Christoph Wermuth aus dem Garten pflückt, oder die würzig, scharfe Brunnenkresse, die in einem der Biotope wächst. Serviert mit einem gratinierten Ziegenkäse und etwas geräucherter Entenbrust – die allerdings nicht aus dem Garten kommt. «Nein, nein, unsere Enten gehören zur Familie. Wem wir einen

Namen geben, der landet bei uns nicht im Kochtopf», sagt Tiffany Wermuth.

Ihre Einstellung zur regionalen Ernährung und zu möglichst wenigen Transportkilometern bei ihren verwendeten Produkten hat sich bei Tiffany und Christoph im Laufe der Zeit entwickelt. Sie gehen neue Wege, auch bei ihrer Weinauswahl. Weg von Australien, wo sie sich kennengelernt und fünf Jahre gelebt haben, hin zu regionalen Weinen. So ist Lokalmatador Karl-Heinz Ruser aus Tülingen genauso vertreten wie Bernhard Frick aus Binzen mit seinem wunderbaren Jahrgangssekt 3\*\*\* Blanc de Blancs, dessen Assemblage aus Nobling, Pinot blanc und Chardonnay mit einer feinen Perlage überzeugt. Leider hat es davon nur noch wenige Flaschen.

Alleine schon der Brunnenkresse-Salat mit Croûtons oder die exzellente Bärlauch-Suppe mit den aromatischen Chorizo-Klösschen ist die Reise ins verwunschene Tal wert. Hier mitten in der Natur auf der Terrasse einen Sonntagmittag zu vergeigen oder an einem lauen Frühlingsabend den Aperitif bei den Weihern zu geniessen, tut gut. Wer sich den Appetit erst holen muss, findet Wanderwege in unmittelbarer Nähe. Tatsächlich ist das Ganze ein kleines Natur- und Kulinarik-Paradies.

## Himmliches in Basel

Es sind aber nicht nur die «Alten», auch die «Jungen» geben bei einer bewussten Ernährung Gas. Unglaublich, was dabei im Klybeckquartier in Basel abgeht. «La Fourchette» und Café Frühling heissen die Zauberwörter. Im

«Fourchette» fühlt man sich teilweise an ein französisches Bistro wie aus einem Film Noir erinnert. Und was hier auf den Teller kommt, ist regional und wird lustvoll und mit viel Charme im Brocante-Geschirr aufgetischt.

Die Qualität schwankt zwischen ordentlich und ausgezeichnet, was wohl damit zu tun hat, dass die herzlichen Gastgeberinnen Claire Guerrier und Maya Totaro vom eigenen Erfolg etwas überannt werden. Zumindest macht es manchmal bei vollem Haus den Anschein. Wer also das «Fourchette» aufsucht, reserviert frühzeitig, kommt mit Zeit und nur mit seinen besten Freunden. Im Café Frühling, das zum Unternehmen Mitte gehört, den Aperitif zelebrieren und nachher zum «Fourchette» essen gehen, ist in Basel für Genussmenschen mit Bodenhaftung eine sinnliche Abendbeschäftigung.

## Gewürzt mit einer Prise Witz

Der kulinarische Rolls-Royce für Veganer und Vegetarier findet sich in Basel in der Sperrstrasse. Hier kocht ein junges Team nach Lust und Laune und stets gewürzt mit einer Prise Witz. Es sind wundervolle Gerichte, die den Gemüseteller eines Gourmetkochs alt aussehen lassen. Kurz, das Café Salon ist in der veganen Szene die Beiz der Region schlechthin. Und dass vegan mehr als ein Trend ist, zeigen die Macher des Cafés Salon auf eindruckliche Art und Weise. Selbst für Fleischtiger ist hier vegan keine Drohung, sondern schlicht ein Genuss, der aufwendig bis einfach inszeniert wird. Wer schon einmal in einen Spinat-Polenta-

Burger gebissen hat, wird nicht ein Krümel Fleisch vermissen. Kompliment.

Zum Schluss noch dies: An der Güterstrasse findet man im «Pffiferling-Deli» von Monica Müller und Christian Speck sorgfältig zubereitete fleischlose Gerichte. Der Frühling und sein Gemüse können kommen.

## Adressen

Restaurant Jägerhaus  
Wollbacherstrasse 24–30  
D-79400 Kandern-Egerten  
0049 7626 8715

[www.restaurant-jaegerhaus.de](http://www.restaurant-jaegerhaus.de)

«La Fourchette»  
Klybeckstrasse 122  
4057 Basel  
061 691 28 28  
[www.lafourchettebasel.com](http://www.lafourchettebasel.com)

Café Frühling  
Klybeckstrasse 69  
4057 Basel  
061 544 80 36  
[www.cafe-fruehling.ch](http://www.cafe-fruehling.ch)

Café Salon  
Sperrstrasse 94  
4057 Basel  
061 554 11 14  
[www.cafesalon.ch](http://www.cafesalon.ch)

«Pffiferling-Deli»  
Güterstrasse 138  
4053 Basel  
061 361 01 60  
[www.pffiferling.ch](http://www.pffiferling.ch)



**Seit vielen Jahren ein Geheimtipp.** Das «Jägerhaus»-Wirtepaar Christoph und Tiffany Wermuth-Buckingham.