

# Streifzüge durchs Schlemmerland

Von der romantischen Ferme Auberge im Dollertal bis zum angesagten Solothurner Stadthotel

Von Martin Jenni

Jetzt stehen sie wieder. Die Touristen am Gotthard auf der Autobahn und sehen sich die zweite Röhre herbei. Ob es damit besser wird? Warum nicht einfach den Süden lassen und das Wochenende statt in der Osteria in der Auberge verbringen. Sich einfach treiben lassen und den Tag vergehen. Mit einer Anreise, die kurz und stressfrei ist. Ohne Stau und hupende Quälgeister.

Das Elsass hat viel von seinem Glanz verloren. Wer gut essen will, muss lange suchen. Und nur zu oft wird allerhöchstens mittelmässig gekocht. Weniger wäre oft mehr. Nicht anders verhält es sich bei den zahlreichen Fermes Auberges in den Vogesen. Aber es gibt gottlob Ausnahmen. Eine bietet sich für Wanderfreunde zwingend an. Alleine schon deshalb, weil sie nur zu Fuss erreichbar ist und somit der ruhesuchende Gast sicher ist vom geselligen Schützenverein aus Ostermündigen.

## «A'Gueter» in der Ferme du Gresson

Die Ferme Auberge du Gresson im Dollertal ist umgeben von rund 40 Hektaren eigener Weidefläche und liegt zwischen Mulhouse und dem Ballon d'Alsace eingebettet in einer wildromantischen Ecke der Vogesen. Ab Rimbach im Ortsteil Ermensbach führt ein steiler Weg, für den rund eine Stunde gerechnet werden muss, zur Bilderbuch-Ferme auf knapp 1000 Metern Höhe. Wer übernachtet, tafelt abends in einem der charmanten Speisesäle und lässt sich von Madame Ginette «a'Gueter» wünschen und spätabends von den Kuhglocken in den Schlaf bimmeln. Tagsüber begleitet einen das Geschnatter der Gänse. Bis die Köchin kommt.

Die Küche ist einfach und gut. Serviert wird ein taufrischer Salat aus dem eigenen Garten. Käse und Speck vom Brett, Kräuteromelette, Rindfleisch mit Kartoffeln (nur auf Vorbestellung), Kutteln und andere schöne Dinge. Und am Tage des Herrn wird stets ein Menü aufgetischt. Als Verdauungspaziergänge bieten sich kleinere und grössere Wanderungen an. Von der Ferme Auberge ist der Lac de Neuweiher 20 Minuten, der Lac d'Alfeld 60 Minuten und der Sternsee 90 Minuten entfernt.

## Traditionshaus Hotel Halde

Wer es komfortabler mag, findet auf der anderen Seite des Rheins oberhalb von Freiburg im Breisgau das Hotel Halde mit Sauna und Naturbad sowie Blick über die grünen Wiesen. Zwar wurde das Traditionshaus aufwendig renoviert, aber auch die neue «Halde»



So lässt sich leben. Gefüllte Kaninchenkeule im Hotel Halde.



Forelle blau trifft auf Saibling. Im lauschigen Garten des Hotels Halde oberhalb Freiburg.



Gutes ist hier Alltag. Das Hotel Baseltor mit schattigem Hofgarten in der Barockstadt Solothurn.



schmiegt sich mit ihrem Schindeldach in die Landschaft hinein. Geblieben sind die patinierten Originalstuben und ist die gute Küche, welcher der Spagat zwischen Innovation und Tradition mühelos gelingt. Forelle blau trifft sozusagen auf Saibling an Bergkräutern. Hervorzuheben gilt es auch die Weinkarte, die mit zahlreichen regionalen Spitzenweinen (Weingut Salwey) überzeugt.

An den Wochenenden kann es ganz schön laut werden, da das Haus nicht nur bei den Freiburgern, sondern auch bei den Schweizern und Elsässern sehr beliebt ist. Der Romantiker kommt eher unter der Woche oder in der Zwischen-saison an mystischen Nebeltagen. Das Ganze ist ein Ausnahmestück im Südschwarzwald, bei dem sich diverse Wanderwege vor der Hoteltüre anbieten.

## «Paysan Horloger» für Gourmets

Wer sein Augenmerk vorwiegend auf die Kulinarik richtet, der reserviert eines der vier eleganten Gäste-

zimmer im «Paysan Horloger» in Le Boéchet, das mit einer Gourmetküche und einem kleinen Uhrenmuseum in der Mitte von nirgendwo aufwartet. Der Architekt hat beim Umbau des alten Hauses Fingerspitzengefühl bewiesen und dem Ganzen seine Seele belassen. In diesem Umfeld lässt es sich eh wohl nur gut kochen, zumal mit Mathieu Bruno die Gault-Millau-Entdeckung des Jahres der Romandie am Herd steht.

Seine Kombinationen überzeugen, genauso wie die subtil eingesetzten Aromen und die zum Teil regionalen Produkte zum zahlbaren Preis. Dass bei dieser Spitzenküche auch Jakobsmuschel, Bärenkrebs, Trüffel und Co. zum Zuge kommen, versteht sich von selbst. Die Weinkarte ist klein, überzeugt aber auch mit weniger bekannten Provenienzen aus dem französischen Jura, die sich hier mitten in den Freibergen erst recht lohnen zu trinken. Umgeben ist der Gast von Natur pur,

und wer die Kultur sucht, findet sie im nah gelegenen und eigenwilligen La Chaux-de-Fonds.

## «Tout Soleure» im «Baseltor»

Ja, und dann wäre da noch die wundervolle Barockstadt Solothurn mit seinem Baseltor, dass nicht nur ein Stadttor ist, sondern auch eine Beiz für den täglichen Gebrauch, so wie Zähne putzen. Sie eignet sich für auf ein Glas, für den Mittagstisch und für das kurze oder lange Abendmahl oder um gleich zu bleiben und stilvoll zu übernachten, ohne dabei gleich zu verarmen. Die einzigen Lautsprecher im «Baseltor» sind seine Gäste. Ansonsten bespielt wohl-tuende Stille den Hintergrund. Kein Klaviergeklimper, kein Pop, keine Arien, kein gar nichts.

Die Speisekarte ist frei von Gesülze und überzeugt mit klaren Ansagen. Sie wechselt häufig, die Qualität bleibt gleich. Das Küchenteam ist auf seiner Höhe, bestückt mit Profis, die frei von

## Tipps und Infos

### Tisch & Bett

Ferme Auberge du Gresson  
Familie Hirth  
F-68290 Oberbruck  
Tel. 0033 0389 82 00 21  
www.ferme-auberge-gresson.fr  
Tipp: Die sechs Doppelzimmer sind beliebt. Frühzeitig reservieren. Die Ferme ist vom 1. April bis 31. Oktober geöffnet. Ruhetage sind Montagmittag und Donnerstag.

### Die Halde

Familie Hegar  
Halde 2  
D-79254 Oberried  
Tel. 0049 7602 792 54  
www.halde.com  
Tipp: Obwohl es auf den Berg geht, Badehose nicht vergessen.

### Paysan Horloger

Mathieu und Milene Bruno  
2336 Le Boéchet  
Tel. 032 961 22 22  
www.paysan-horloger.ch  
Tipp: Wer Golf spielt, nimmt den Golf-sack mit. Der Golfplatz in Les Bois ist sozusagen in Sichtweite.

### Restaurant Hotel Baseltor

Hauptgasse 79  
4500 Solothurn  
Tel. 032 622 34 22  
www.baseltor.ch

### Reisebegleiter

Drei Bücher über die Regionen  
Freiburg-Breisgau, Elsass und Jura.  
www.oaseverlag.de

Allüren und ohne Brimborium kochen, aber sich öfters mal an was Neues wagen, ohne die hauseigenen Klassiker aus den Augen zu verlieren.

Die Teller haben alle geometrischen Trends überlebt und sind rund. Über Geschmack soll man streiten, im «Baseltor» erübrigt es sich. Auch über die Bestuhlung, die mit Haefeli-Stühlen von Horgenglarus glänzt. Der Laden brummt, «tout Soleure» sieht sich zunehmend konfrontiert, ihre Tische mit Schlemmertouristen und Städtehupfdohlen teilen zu müssen. Nur die seitlichen Hochsitze nicht, an die sich freiwillig kein Gast setzt, ausser Schnellesser auf dem Weg in die Nacht.

Im ersten Stock wird es elegant, gedämpfter, aber immer noch so, dass sich alle wohlfühlen. Das «Baseltor» bereitet rundum Freude, auch wenn das einige Solothurner nicht so sehen und über ihre Stammbeiz motzen, was in der Barockstadt fast schon zum guten Ton gehört und daher kommt, wenn Gutes Alltag wird.

Was 1978 im «Löwen» als kleine idealistische Gemeinschaft begann, hat sich heute zu einem expandierenden Erfolgsunternehmen entwickelt, zu dem auch die gastronomischen Betriebe «Solheure» und «Salzhaus» gehören. An einem lauen Mittwochabend habe ich gebackene Zucchini Blüten, frittierte Thonmoussekugeln, Kaninchenleber, Pasta mit Gartenkräutern und Lammgigot gegessen. Begleitet haben mich Riesling und Lambrusco – wunderbar wars, so wie Solothurn wunderbar ist. Aare, Kirchen, Museen, Parks und vieles mehr hat die Stadt zu bieten. Und zahlbare Parkhäuser.

## Der Wein fürs Weekend

# Benjamin Franklin, 007 und die geheime Vorratskammer

Von Chandra Kurt

In London öffnete Benjamin Franklin einmal eine Flasche aufgespritzten Wein aus Virginia. Als er sich ein Glas davon einschenkte, floss nicht nur der Wein ins Glas, er ertränkte auch drei Fliegen, von denen zwei nach ein paar Stunden erwachten und davon flogen. Darauf hin schrieb er einem Freund, wie fantastisch das doch wäre, selber in ein Weinfass zu tauchen und später wieder zum Leben erweckt zu werden, «nur um zu sehen, wie sich Amerika in 100 Jahren rentwickelt hat». Er schrieb diese Zeilen 1773. Eine andere, wenn

auch fiktive Persönlichkeit, erwacht immer wieder zu neuem Leben – James Bond, alias 007. Diesen November geht das Abenteuer mit «Spectre» weiter und ich freue mich jetzt schon, wenn er seinen Dry Martini bestellt. Eine Muss-Adresse für 007-Anhänger ist die Dukes Bar in London (www.dukeshotel.com). Barman Alessandro Palazzi hat einen legendären 007-Dry Martini kreiert. Meinen besten Dry Martini trank ich allerdings in Barcelona in der Dry Martini Bar (www.speakeasy-bcn.com). Ich hatte bei meinem letzten Besuch bereits zwei genossen, als ich in diesem Traditionslokal eine Tür entdeckte, durch die mehr Gäste verschwanden,

als wieder zum Vorschein kamen. Ich wurde aufgeklärt, dass dies der Durchgang zum «geheimen», Restaurant in der Vorratskammer sei. Mein Hunger war plötzlich enorm und ein Platz für mich wurde auch gefunden. Ich bestellte als Vorspeise Tomatenbrot und Jamon sowie eine Flasche Mas La Plana 2010 von Torres – einer der weltweit innovativsten Weinfamilien, deren Wurzeln ins 17. Jahrhundert zurückreichen. Dieser unverschämte komplexe und schwere Rotwein aus 100 Prozent Cabernet Sauvignon passte nicht nur perfekt zu meiner Stimmung, sondern auch zum grillierten Fleisch das folgte. [www.chandrakurt.com](http://www.chandrakurt.com)



«Mas La Plana 2010» von Torres, Fr. 61.-  
www.bindella.ch