DIE GOURMETHÖLLE

☆☆☆

Baiersbronn ist Deutschlands Gemeinde mit den meisten Michelin-Sternen. Hier ist **Hardcore-Schmausen** angesagt – sonst nichts. Ein Playboy-Redakteur hat sich durchgefressen

TEXT KLAUS MERGEL

SCHWARZWALDBEHÄBIG: Design gibt es in Baiersbronn nicht

Um 70 Euro in fünf Sekunden zu vernichten, muss man keinen Puff besuchen. In Baiersbronn geht das mühelos: Wie die Hände eines blinden Rosshändlers betastet meine Zunge das marinierte Krebsfleisch in Krustentier-Gelee. Ein wenig Meeresduft, hauchzarte Textur, feine Säure … da ist noch irgendetwas Fruchtiges dran. Litschi, Feige? Oder ist es der Koriander-Avocado-Dip, der mir diesen Eindruck vorgaukelt? Die Kälte betäubt meine Zunge, das behindert die Wahrnehmung. Aber kalt sollte dieses Entrée ja auch sein.

Das kostspielige Konfekt, das ohne Probleme Platz in einer Espresso-Tasse findet, ist Teil meines Degustationsmenüs in der „Schwarzwaldstube" der „Traube". Der legendären „Traube" in Tonbach, einem Ortsteil von Baiersbronn. Der Wirkungsstätte von Harald Wohlfahrt, dem besten Koch der Republik – darin sind sich die Kritiker einig. Wer hierherkommt, stillt nicht den schnellen Hunger. Wäre auch Quatsch, denn einen Abendtisch muss man ein halbes Jahr vorher reservieren. Die Gäste, die zum Teil über 500 Kilometer weit anreisen, wollen nur eines: schmausen. Und zwar vom Feinsten. Runtergespült werden die Happen mit Weinen, deren Preis dem Wochenlohn eines Arbeiters bei Porsche entspricht. Hier werden sie aufgetischt, die richtig Großen, die Château d'Yquems und Romanée-Contis, die auf Auktionen Tausende von Euro kosten. Pro Pulle. Hier macht man Gourmet-Urlaub, wie andere Wellness-Urlaub machen.

Es ist Freitagnachmittag: Eine Lawine aus Handwerkerautos und Vertreter-Skoda-Kombis wälzt sich die Hauptstraße von

FOTOS: ULRIKE KLUMPP/BAIERSBRONN TOURISTIK, TILLMANN FRANZEN, FOTOLIA, GETTY IMAGES, VISUM

1

1. Sterne-Stars: Harald Wohlfahrt (l.), Claus-Peter Lumpp (M.) und Jörg Sackmann
2. Genusstempel: die legendäre „Schwarzwaldstube" in Tonbach, wahrscheinlich das beste Restaurant der Republik
3. Zauberei: Edelste Zutaten und die starke Manpower haben ihren Preis. Kenner zahlen ihn gern

2

3

Baiersbronn-Downtown entlang: Das Herz der deutschen Haute Cuisine entpuppt sich als staubiges Kaff in Buntsandstein und Holzschindeln. Rentnerlegionen, vollausgestattet im Hochalpin-Style by Tchibo, marschieren den Gehweg auf und ab. Ich dagegen checke die lokale Restaurantszene. Im „Hotel Rose“, einer sechsstöckigen Scheußlichkeit aus den 80er-Jahren, preist die Karte ein „Rumpsteak an Pfefferrahm“ für 18,90 Euro an. Aha, das erste Indiz: Statt „mit“ wird im Gourmet-Latein „an“ verwendet. Im „Café am Eck“ dagegen Zwiebelkuchen für 4,70 Euro, draußen nur Kännchen. Na ja. Mal im Ernst: Das soll das berühmte Baiersbronn sein, der Feinschmecker-Himmel, die Gemeinde mit der höchsten Michelin-Stern-Dichte im Land?

„Uns rufen immer wieder Gäste an, die uns nicht finden“, erzählt Tourismusdirektor Patrick Schreib. Das württembergische Baiersbronn verteilt sich auf neun Teilorte mit Namen wie Tonbach, Mitteltal oder Oberdorf. Wo bärtige Männer von ihren Unimogs finster herabblicken. Wo aus dem Wald der Schrei der Kettensäge schallt und der angesagte Look „Zunfthose, Zimmermann“ heißt. Eine Welt, in der man eher Leberkäs mit Senf als Krebstatar mit Algenjus zur Vesper verspeist.

Baiersbronn lebt schon immer vom Wald. Ohne Motorsäge ist man hier praktisch nichts. Aber hier wird eben auch weltmeisterlich gezecht. 15.000 Leute leben direkt oder indirekt vom Tourismus, fast 850.000 Übernachtungen pro Jahr verzeichnet die Statistik. Sterne-Koch Claus-Peter Lumpp vom „Bareiss“ etwa verbraucht pro Saison 500 Kilo Jakobsmuscheln und fast 40 Kilo Trüffeln. Aber wo ist die Prachtstraße, wo flanieren die reichen Russen und ihre Miezen? Ich finde sie nicht. „Wir sind das Gegenteil von Baden-Baden“, erklärt Patrick Schreib. „Dort zeigen die Leute ihr Geld, bei uns geben sie es eben aus.“

Dazu haben sie vielfältige Möglichkeiten. Wer es sich leisten kann, logiert bei den drei Leistungsträgern: in der „Traube“ in Tonbach, im „Hotel Bareiss“ in Mitteltal oder im „Hotel Sackmann“ in Schwarzenberg. Alles solide Häuser, kein Design-Schnickschnack. Dafür Sterne unter der Restauranthaube: Wohlfahrt hat die „Schwarzwaldstube“ in der „Traube“ 1980 zum ersten 3-Sterne-Restaurant Deutschlands hochgejazzt, Claus-Peter-Lumpp brachte das „Bareiss“ 2007 von zwei auf drei Sterne. Jörg Sackmann trägt „nur“ einen Stern – wird jedoch von Kennern als der innovativste Koch geschätzt.

So wird ein Besuch bei Sackmann auch für mich zur Entdeckungsreise. Selbst wenn mich der Rustikalputz mit den wuchtigen Balken im Restaurant ein wenig abschreckt. Aber irgendwie gemütlich. Sackmann eröffnet die Partie mit Froschschenkeln. Der Tierschützer-Schreck entpuppt sich als krosse Bällchen: zart und furchtbar lecker – gerne wieder! Der Wolfsbarsch – eine Wucht. Oberkellner Joel, mit Spitzbart und Turbo-Augenbrauen eine Melange aus Groucho Marx und Lenin, serviert mir einen Pinot Noir aus Castello della Sala. Ein Spätburgunder aus Umbrien? Nie gehört, schmeckt aber fantastisch. Ich Banause hätte blind auf Sangiovese getippt. Kann das sein?

Nach dem getrüffelten Schweinefuß schaut Patron Sackmann vorbei. Erzählt, dass er gerade 3,6 Millionen Euro in seinen Wellnessbereich investierte: „Die Küche allein bringt es nicht.“ Würde ich Sackmann mit seiner 70er-Jahre-Frisur auf der Straße begegnen, würde ich nie glauben, dass Wladimir Putin diesen Mann schon für eine Privatparty nach Moskau einfliegen ließ.

Was Baiersbronn auszeichnet: die völlige Abwesenheit von Zeitgeistbrillen, Piratenkopftüchern und Exzentrikerbärten am Herd. Auch die beiden anderen Stars fallen durch erfrischende Normalität auf: Claus-Peter Lumpp personifiziert mit seinem Bauch barocke Männlichkeit, die besagt: Uns schmeckt's, und das ist gut so! Auch Wohlfahrts Sachbearbeiter-Scheitel, der im TV regelmäßig auftaucht, ist ein Statement: Mir geht's nicht um die Show, sondern ums gute Essen. Basta.

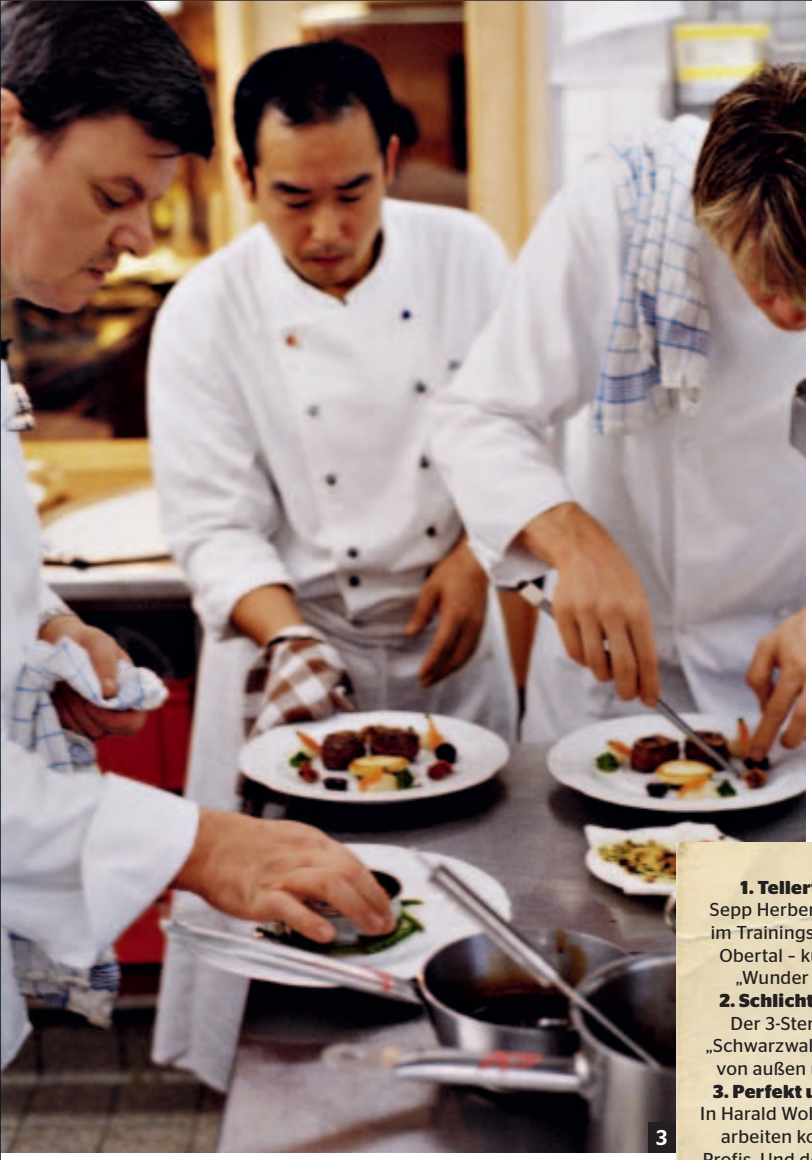
Wahrscheinlich werden hier Innenarchitekten, die schon halb Europa mit Lounge-Restaurants ruinierten, mit der Flinte vom Hof gejagt. In der „Schwarzwaldstube“, der Werkstatt Wohlfahrts: düstere Deckenschnitzereien und blaue Auslegware statt blankem Edelstahl und lichten Glaskonstruktionen. Die Stühle (mit Haar von Rennpferden gepolstert?): grandios hässlich, aber bequem wie Rolf-Benz-Sessel. Auch das zählt bei einem Michelin-Stern: die Hardware. Der behäbige Stil scheint keinen zu stören. Viele Franzosen sind zu Gast, gaumenverwöhnt, wie sie nun mal sind. Krawatte? Tragen nur die Kellner, die in Garnisonsstärke herumeilen. Bei den Gästen ist das höchste der Gefühle ein Sakko, unter dem an manchem Handgelenk eine dicke Uhr herausblitzt. Die Herren raunen, die Damen giggeln, man ist locker. Sogar die Kellner wagen ein Scherzchen. Dies ist schließlich ein Tempel der Sinne – und keine Kirche.

So behandelt mich Chefsommelier Stephane Gasser Gott sei Dank nicht wie einen Trottel, weil ich mit Chenin Blanc, dem spritzigen Tropfen von der Loire, kaum Erfahrung habe. Eher wie einen Freund des Hauses. Während mir der Wein die Zunge mit seiner Mineralität elektrisiert, erzählt mir der Elsässer, der hier seit 20 Jahren der vino-

Reich der Sterne

1. „BAREISS“, MITTELTAL:
drei Michelin-Sterne, 18 Gault-Millau-Punkte. Hier kocht Claus-Peter Lumpp. *www.bareiss.com*
2. „SCHWARZWALDSTUBE“, TONBACH:
drei Sterne, 19,5 Gault-Millau-Punkte. Küchenchef: Harald Wohlfahrt. *www.traube-tonbach.de*
3. „SCHLOSSBERG“, SCHWARZENBERG:
ein Stern, 18 Gault-Millau-Punkte. Am Herd: Inhaber Jörg Sackmann. *www.hotel-sackmann.de*

FOTOS: FOTOLIA, LAIF, PR, VISUM; INFOGRAFIK: ALEXANDRA ENGELHARD



1. Tellertraining: Sepp Herbergers Männer im Trainingslager 1954 in Obertal – kurz vor dem „Wunder von Bern“
2. Schlichtheit sticht: Der 3-Sterne-Tempel „Schwarzwaldstube“ wirkt von außen unscheinbar
3. Perfekt und präzise: In Harald Wohlfahrts Küche arbeiten konzentrierte Profis. Und der Chef macht die Endkontrolle

phile Kopf ist: „Ich gehe nicht nach Namen. Ich gucke den Winzern immer erst auf die Hände – ob sie noch selber in die Reben gehen.“

Handarbeit, das ist es! Ob bei Schuhen oder Autos, da ist uns Deutschen nichts zu teuer. Aber beim Essen? Der Marktanteil der Lebensmittel-Discounter liegt bei über 40 Prozent, für einen Liter Benzin bekomme ich drei Liter Milch. Was uns leider nicht zu großen Milchtrinkern mit sparsamen Autos macht – eher andersrum. Wenn mir Wohlfahrt einen Wolfsbarsch für 130 Euro hinstellt, ist das Gehalt seiner Mannschaft noch lange nicht bezahlt: Dann ist das Tier noch nicht vom Markt geholt, geputzt oder zubereitet. Und die Endkontrolle macht stets der Chef. Auch wenn in Baiersbronn viele Köche vor allem für die Ehre arbeiten: Das alles kostet ein paar Euro.

Aber die Baiersbronner Klientel ist anders. Dickes Auto, klar, vor der „Traube“ stehen Maseratis und Bentleys herum. Aber eben auch das Beste auf dem Teller. Haute Cuisine ist überall: Selbst in Wanderhütten wie der Sättelehütte werden Leckereien aus „Bareiss'“ Küche gereicht. Oder feinste Steaks vom Grill – keine Currywurst.

Eigentlich hatte der Ort den Ruf als Gaumen-Dorado schon 1954, als Sepp Herberger und seine Jungs in der „Blume“ (Obertal) zum Training logierten. Befragt man einen Einheimischen dazu, kommt mit Sicherheit die Antwort: „Das Wunder von Bern wurde in den Kochtöpfen von Baiersbronn geschaffen.“

Das hohe Niveau hebt auch die unteren Segmente: kein Gasthaus, in dem nicht ein ambitioniertes 3-Gänge-Menü angeboten wird. Und überall Wohlfahrt. Der Meister fertigt Astronautennahrung, gibt Kochkurse, er ist das Flaggschiff der Gemeinde.

Wohlfahrt gilt als Perfektionist. Einerseits: Hochinteressant, das Fleischfleckchen soll ein Hahnenkamm sein? Andererseits: Es entfällt der männliche Kampf mit dem Steak. Als ob der Gegner seine Waffen kampflos zu Füßen legt. Das kränkt den Krieger in mir.

Dennoch, mein Magen ist hier Chef. Immer auf der Jagd nach neuen Geschmackskicks, nie wirklich hungrig. Fühlt sich so ein Mastochse im Proteinrausch?

Nach drei Tagen Hardcore-Schlemming kommt dann der Gourmetkoller. Mir fällt auf, dass sich sinnliche Reize hier völlig auf Kulinarik beschränken. Als ich in einem Schaufenster einen Stringtanga (Tischtuchkaro, rustikal) sehe, flippe ich fast aus. Ich stelle fest, dass das Phänomen herumlungernder Jugendlicher in Baiersbronn nicht existiert. Kein fröhlicher Straßentrinker. Irgendwie fehlt das.

Ich spüre plötzlich unglaubliche Sehnsucht nach einem ehrlichen Bier. So stehe ich, kurz vor 22 Uhr, an der Tanke und lasse mir den Gerstensaft aus seiner primitivsten Darreichungsform, der Blechdose, in den Hals laufen. Welch ein Genuss! Bis mich der Tankstellenmann anspricht. „Wir schließen gleich“, sagt er.