

## Festtagspeisen für Genießer

Zweiter „Bühler Gourmet-Treff“ auf dem Weihnachtsmarkt

**Bühl** (kkö). Ein kulinarischer Hochgenuss der besonderen Art erwartete die rund vierzig Besucher des zweiten „Bühler Gourmet-Treffs“ im Backzelt auf dem Weihnachtsmarkt (der Acher- und Bühler Bote berichtete), der dieses Mal unter dem Motto „Der Festtagsbraten“ stand.

Arbeitsaufwändig vorbereitet hatten den Abend die Metzgerei Vogt in Kooperation mit dem Bühler Fachgeschäft für Haushaltswaren „Bessey & Flammer“. Die drei Hauptakteure Alexander Vogt, Mike Spar und Christoph Engelhardt erhielten dabei am Stand tatkräftige Unterstützung von Mitarbeitern der Bühler Metzgerei.

Während die anfänglich neugierigen Gesichter der Gäste zunehmend wachsende Begeisterung widerspiegeln, beweisen die drei Köche unbestreitbares Können und Fachwissen. Engelhardt (Bessey & Flammer) vermittelte in erster Linie den interessierten Besuchern des Gourmet-Treffs Tipps zur „Hardware“: Welche Pfanne ist wofür am besten geeignet? Warum ist die Auswahl des Messers so wichtig? Welche Art der Temperaturmessung ist sinnvoll?

Seine Kollegen fachsimpelten unterdessen über die perfekte Vorbereitung eines Rumpsteaks, und alle drei demonstrierten ihre Anregungen in echter Promikoch-Manier an dampfenden Pfannen und Töpfen – in diesem Fall gusseisernen, übrigens.

Bei der Auswahl der Fleisch- und Wurstvariationen „sind wir absichtlich konservativ

geblieben“, betonte Alexander Vogt. Ganz im Sinne des hauseigenen Slogans „Darf’s ein bisschen Heimat sein?“ habe man Wert auf traditionelle Speisen gelegt, die verwendeten hochwertigen Produkte stammten allesamt aus der Region.

Mehr als die Rezeptauswahl überraschte denn auch deren exquisite Umsetzung: Geradezu verzückt, mit leuchtenden Augen, kosteten die Besucher die dargereichten Proben, von der Steinpilzrahmsuppe über Badisches Schäufele bis hin zur Weihnachtsgans, und sie sparten nicht mit Lobesworten: „So ein leckeres und großzügiges Essen“, „Wir sind total überrascht und begeistert“, „Und das ohne Eintritt zu zahlen“, waren ihre Äußerungen.

Wenn sich die anwesenden Gourmets – nur der jüngste Zuschauer holte sich lieber von draußen eine Bratwurst im Brötchen – die zahlreichen Anregungen zu Produktauswahl und -zubereitung zu Herzen nehmen, den Lauch nicht zu früh anrösten („der wird sonst bitter“), bei großer Erhitzung Rapsöl verwenden und ein Temperaturmessgerät in die Gans stecken, dürften sich einige dieses Jahr über einen köstlichen Festtagsbraten freuen.

Wie man das Weihnachtsmenü auch noch mit einem Dessert abrunden kann, erfahren alle Interessierten am kommenden Dienstag in der Abschlussveranstaltung des Bühler Gourmet-Treffs unter dem Motto „Weihnachtliche Dessertvariationen & gesundes Naschen rund um den Honig“.



WIE EIN RUMPSTEAK PERFEKT GELINGT, demonstrierten Alexander Vogt (links im Hintergrund), Christoph Engelhardt und Mike Spar (von links). Foto: König

### Empfehlungen in Promikoch-Manier

### Etliche „Bibs“ für Restaurants

## Beste Spätzle weit und breit begeistern Feinschmecker

Die neuen Ausgaben des Michelin und des Gault Millau stellen Restaurants in der mittelbadischen Region vor

Von unserem Redaktionsmitglied Ulrich Coenen

**Bühl.** Der einzige Stern leuchtet über Neuweier. Doch es gibt Perspektiven. Deutschlands führender Gourmetführer Michelin hat in seiner neuen Ausgabe das Restaurant „Imperial“ auf der Bühlerhöhe zum Hoffnungsträger erklärt. Das Restaurant im Schloss Neuweier hat unter der Leitung seines Küchenchefs Armin Röttele den begehrten Stern bereits zum zweiten Mal verteidigt. Im Schlosshotel Bühlerhöhe hofft man nun, dass Matthias Schormann nachzieht.

Im Gault Millau, dem zweiten wichtigen Restaurantführer, erhält Schloss Neuweier übrigens 16 von 20 möglichen Punkten. Für Armin Röttele haben die für ihre Ironie und beißenden Spott bekannten Kritiker fast nur Lob übrig. Die mediterrane Küche sei eine „hochwillkommene Bereicherung der badischen Gasthastradition ringsherum“, meinen sie in ihrer ausführlichen Besprechung. Lediglich der Schwertfisch kam bei den Testern nicht so gut an.

Ohne Note im Gault Millau bleibt das „Imperial“. Die Redaktion will dem erst vor einem Jahr wiedereröffneten Restaurant mehr Zeit geben. „Ein neues Restaurant ist wie eine neue Pfeife. Man muss ihm Zeit lassen, etwas Rauchschwärze anzusetzen, bevor es die Freude macht, die man erwartet“, heißt es wörtlich.

Die Redaktion des Michelin verteilt nicht nur Sterne. Feinschmecker orientieren sich bekanntlich ebenfalls an den „Bibs“ und den „Bestecken“ im Michelin. Die „Gute Stub Casa Antica“ in Bühl, die im vergangenen Jahr erstmals in die deutsche Ausgabe aufgenommen wurde, ist auch in diesem Jahr wieder dabei. Zwei Bestecke erhielt das Restaurant. Während mit dem Stern eine sehr gute Küche ausgezeichnet wird, verweisen bis zu fünf mögliche Bestecke auf Restaurants in einer bestimmten Komfortkategorie. Küchenchef und Inhaber der „Guden Stub“ ist der Sizilianer Andrea Alesi „Man bietet unter anderem

wechselnde Gerichte verschiedener Regionen Italiens auf einer Tafel“, heißt es im Michelin. Zwei Bestecke, sogar in roter Farbe für ein besonders angenehmes Restaurant, erhielt erneut die „Grüne Bettlad“ in Bühl. „Man bietet freundlich familiären Service und vorwiegend regionale Küche mit klassischer Basis“, heißt es wie bereits in der letztjährigen Ausgabe.

Eine besondere Auszeichnung im Michelin ist der „Bib Gourmand“, mit dem die Redaktion gute und gleichzeitig preiswerte Küchen prämiert. Einen solchen Bib gibt es, wie in den Vorjahren, für das „Lamm“ in Kappelwind- eck, das außerdem mit zwei Bestecken ausgezeichnet wird. Auch die neue Ausgabe des Gault Millau lobt die Küche und verleiht ihr 15 Punkte. „Immer wieder beeindruckt, wie er (Ludwig Bechter) die Basics beherrscht, wie er mit Gemüse und Beilagen umgeht oder wie gut er schmoren kann“, meint die Redaktion. Schon fast traditionell erhält „Pospisil’s Gast-

hof Krone“ in Oberbruch einen „Bib“. „In dem familiengeführten Haus bereitet Pavel Pospisil schmackhafte regionale Speisen sowie einige böhmische Gerichte“, ist im Michelin zu lesen. Zusätzlich wird das Haus mit einem Besteck ausgezeichnet.

Zwei Bestecke und einen Bib – wie in den vergangenen Jahren – vergibt der Michelin-Führer an den „Bergfriedel“ in Bühlertal. „Hier genießen Sie beim herrlichen Panoramablick auf Bühlertal und den Schwarzwald die badische Karte mit regionalen Spezialitäten und Feinschmeckermenüs“, lobt die Redaktion. Einen Bib und zwei Bestecke gibt es auch für die „Traube“ in Neuweier. „Serviert werden badische und klassische Gerichte“, ist zu erfahren.

Das Restaurant „Zum Alde Gott“ in Neuweier wird im Michelin mit zwei Bestecken ausgezeichnet. „Serviert wird klassische Küche“, heißt es. Mehr Lob gibt es mit 15 Punkten im Gault Millau, der Wilfried Serris Küche eine umfangreiche Besprechung widmet. „Die besten Spätzle weit und breit“, konstatieren die Tester.



AUF MATTHIAS SCHORMANN setzt das Schlosshotel Bühlerhöhe. Foto: pr



### Was ist los auf dem Weihnachtsmarkt

### Unterhaltung und Krippenspiel

**Bühl** (red). Der Bühler Weihnachtsmarkt lockt bis noch bis einschließlich Sonntag, 13. Dezember, auf den Kirch- und Marktplatz. Heute ist folgendes Programm vorgesehen:

- 11 bis 20 Uhr: Die Marktstände sind geöffnet.
- 7 bis 13 Uhr: weihnachtlicher Wochenmarkt in der Eisenbahnstraße.
- 11 bis 18 Uhr: Weihnachtsbäckerei im Backzelt.
- 11.15 Uhr: Tanzstudio „Let’s Dance“ auf der Bühne.
- 12 Uhr: Torture Brass, Big-Band der Bühler Musikschule.
- 14 Uhr: Weihnachtliche Zaubershow mit Magic Fun-tastico.
- 16.30 Uhr: Jazzcombo Streelife.
- 16 Uhr: Klingender Adventskranz im Friedrichsbau mit der städtischen Musikschule Bühl.

### Sonntag

- Morgen sind die Marktstände von 11 bis 20 Uhr geöffnet, Streichelzoo mit Kamelen und Lamas. Es besteht die Möglichkeit zum Lamareiten.
- 11 bis 14 Uhr: Familienangebot des Kinderkarussells.
- 11 bis 18 Uhr: Weihnachtsbäckerei im Backzelt.
- 14 Uhr: Little Green Hunters Neusatz auf der Bühne.
- 17.30 Uhr: Jugendorchester Kappelwindeck.
- 19 Uhr: Trachtenkapelle Moos auf der Bühne am Marktplatz.
- In der Stadtkirche St. Peter und Paul wird um 16.30 Uhr das chorale Krippenspiel „Es geschah an jenem Tag“ aufgeführt.

**Bühl** (red). Unter dem Einfluss von Alkohol ist am Donnerstag gegen 17.30 Uhr ein Lkw-Fahrer durch den Stadtpark gefahren. Er hatte laut Polizei ein Objekt in der Schulstraße gesucht und war den Anweisungen seines Navigationsgeräts gefolgt.

Deshalb wurde das Polizeirevier Bühl von mehreren Passanten verständigt, dass ein un-

### Lkw fährt durch Stadtpark

beleuchteter Lkw von der Gartenstraße her auf dem Fuß- und Radweg des Stadtparks in Richtung Eisenbahnstraße unterwegs sei. Von einer Streife der Polizei konnte der be-

sagte Lkw unmittelbar darauf beim Einfahren auf den Marktplatz bei der Eisenbahnstraße angehalten werden.

Bei einem Alkohottest wurden über 1,5 Promille festgestellt, weshalb dem Mann wie Weiterfahrt untersagt wurde. Nach bisherigen Ermittlungen war nur am Lkw ein geringer Sachschaden entstanden.

## Rekordergebnis bei Hilfsaktion

2 180 Päckchen für „Weihnachten im Schuhkarton“ gehen nach Moldawien

**Bühl** (red). Trotz Wirtschaftskrise gab es erneut ein Rekordergebnis – das hätten die Organisatoren der Aktion „Weihnachten im Schuhkarton“ im Traum nicht erwartet.

Insgesamt 2 180 Päckchen konnten die Sammelstellen in Bühl (986 Schuhkartons), Rheinmünster-Söllingen (620), Scherzheim (350), Ottersweier (224) in diesem Jahr mit vielen Wünschen auf den Weg nach Moldawien bringen.

Besonders bemerkenswert ist für die Organisatoren das Ergebnis in Rheinmünster, das gegenüber dem Vorjahr fast verdoppelt wurde, aber auch in den anderen Sammelstellen wurden erhebliche Steigerungen verzeichnet, die die vorhandenen Kapazitäten voll in Anspruch genommen haben.

So anstrengend, wie die zollrechtliche Kontrolle der Päckchen und die Zusammenstellung der Versandkartons auch waren, so groß ist nun die Freude bei allen Beteiligten über diese große, angesichts der Wirtschaftskrise nicht erwartete Spendenbereitschaft der Menschen in unserer Region.

Die Verantwortlichen in den Sammelstellen wissen das sehr zu schätzen und danken allen Spendern von Herzen für den Aufwand, die große Mühe und Liebe, mit der sie die Geschenke für die Schuhkartons ausgesucht haben.

Gedankt werden müsse aber auch allen Privatpersonen und Firmen, die sich mit Geld- und Sachspenden beteiligt haben, ebenso den vielen Helfern, die sich in den Dienst dieser Aktion gestellt haben, ist die Überzeugen der Organisatoren dieser Aktion „Weihnachten im Schuhkarton“. Sie zählen dazu auch den Bühler Oberbürgermeister Hans Striebel, den Bühler



SCHUHKARTONS ADE: 986 Schuhkartons in 95 Versandkartons gehen auf die Reise nach Moldawien. Wilma Zorn und Enkel Samuel freuen sich über das Verladen auf den Lkw. Foto: pr

Gemeinderat sowie die Angestellten und Auszubildenden der Bühler Stadtverwaltung, die alle mit einem großen Engagement zum Erfolg

beitragen. Die Schuhkartons werden wie jede Jahr in Moldawien wieder viel Freude bereiten.

## Auf einen Blick

### Bürgerengagement

**Ottersweier.** In einer Feierstunde zeichnete Bürgermeister Jürgen Pfetzer in Ottersweier 13 Bürger aus, die sich für Gemeinde und Menschen ehrenamtlich engagiert haben. Lob gab es für die Orientierung am Gemeinwohl. (Seite 26)

### Glaswanne wird erneuert

**Achern.** O-I bekennt sich zum Standort Achern: Die alte Wanne 4, eine von zwei Schmelzöfen der Glashütte, wurde Anfang November komplett abgebaut. Die neue Wanne wird nun mit modernster Technologie ausgestattet. (Seite 31)

### 24 Jahre Bürgermeister

**Kappelrodeck.** Keiner war länger Bürgermeister von Kappelrodeck als er: Klaus-Peter Mungenast wird in der kommenden Woche nach 24 Amtsjahren verabschiedet. Im Gespräch mit dem ABB zog Mungenast Bilanz. (Seite 33)

### Technik vom Feinsten

**Offenburg.** Die Hochschule Offenburg bietet jetzt einen Studiengang für Medientechnik an. Dabei setzt man auf hochwertige Technik für das digitale Zeitalter. Selbst ein echter Filmprojektor aus einem Kino wurde angeschafft. (Seite 38)

### Vorstellung des „Dorv“-Zentrums

**Bühl-Eisental** (red). Das Projekt „Dorv“-Zentrum in Eisental wird der Bevölkerung am Mittwoch, 9. Dezember, 19 Uhr, im Pfarrheim St. Matthäus vorgestellt.

Dabei soll besprochen werden, wie es weiter geht mit der Errichtung eines Dorfladens in Eisental. Im Frühjahr erfolgte eine grundlegende Untersuchung, ob sich die fehlende Nahversorgung wieder einrichten lässt.

Als Berater unterstützte Heinz Frey diese Initiative des Ortschaftsrats. Dorv steht als Konzept und Programm für Dienstleistung und ortsnahe Rundumversorgung. Ziel ist, eine tägliche Nahversorgung mit Dienstleistungsangeboten möglichst an einem zentralen Ort zu bündeln und damit auf eine solide wirtschaftliche Basis zu stellen.

Grundsätzlich lässt sich dies unter Berücksichtigung der örtlichen Eigenheiten auch in Eisental umsetzen, braucht aber das Mitwirken und Engagement der Bürgerinnen und Bürger vor Ort.

Im Sommer führte daher ein Projektteam eine Befragung der örtlichen Haushalte zum Kaufverhalten und Wünschen der Eisentaler Bevölkerung durch. Die Ergebnisse werden nun am Mittwoch der Öffentlichkeit präsentiert. Aus der Suche nach einem geeigneten Standort für ein Dorv-Zentrum entwickelte sich ein konkretes Vorhaben, das am Mittwoch ebenfalls ausführlich vorgestellt wird.

### Diebin kommt ins Bühler Gefängnis

**Bühl** (red). Ihren Aufenthalt in Deutschland hatte sich eine 37-jährige Französin sicher anders vorgestellt.

Als sie am Grenzübergang Nonnenweier von der Bundespolizei kontrolliert wurde, stellte diese fest, dass von der Staatsanwaltschaft Karlsruhe ein Vollstreckungsbefehl wegen Diebstahls vorlag.

Die Elsässerin wurde in die Justizvollzugsanstalt für Frauen nach Bühl eingeliefert, wo sie sich nun die nächsten 38 Tage aufhalten wird, heißt es in einer Mitteilung der Bundespolizei Offenburg.