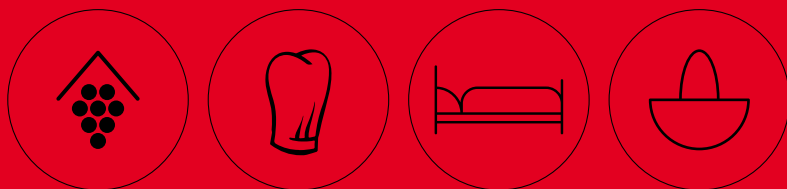


Gault & Millau^{.DE}

GENUSSGUIDE DEUTSCHLAND



DIE BESTEN ADRESSEN

BADEN- WÜRTTEMBERG

186

bewertete
Weingüter

198

ausgezeichnete
Restaurants

120

ausgewählte
Hotels

121

Genuss-
adressen

Jetzt neu + digitale Version

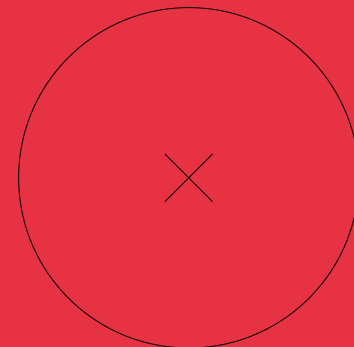
Holen Sie sich jetzt den digitalen Guide mit Ihrem Zugangscode!

Und so einfach geht es



1. Code freirubbeln
2. QR-Code scannen oder über www.gaultmillau.de/registrieren anmelden
3. Code eingeben und die besten Gault&Millau-Adressen finden!*

Viel Spaß beim Entdecken!



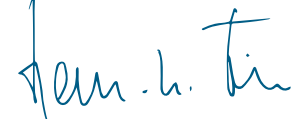
* Einlösbar bis zum 30.06.2023
(Kostenloser Zugang gültig für 12 Monate)

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

Anfang 2022 hat der Verlag Henris Edition die Lizenz für Gault&Millau in Deutschland sowie Italien übernommen und dabei vieles beibehalten, was in den letzten zwei Jahren entwickelt wurde. Dazu gehören der genaue Blick in die Regionen und die „Vermessung“ des guten Geschmacks bis in die einzelnen Ortschaften hinein. Dabei gilt es, Qualitäten der Region in Form von Restaurantbewertungen und Tipps gesammelt wiederzugeben, die vielen bemerkenswerten Winzer darzustellen, Hotels nicht nur aufzulisten, sondern bewusst auszuwählen, und Einkaufsmöglichkeiten zu nennen, die das Besondere der Region erlebbar macht. Die Facetten eines Landes sind nicht allein des Weins wegen berauschend.

Wir freuen uns, dass wir Ihnen mit „**Baden & Württemberg**“ den **ersten deutschen Genussguide** präsentieren dürfen. Danke an das Land und vor allem die Tourismus-Verantwortlichen um Andreas Braun für die großartige Unterstützung. Mein Dank gilt auch dem intern und extern besetzten Expertenteam unter Federführung von Otto Geisel und organisatorischer Umsicht von Hannah Fink-Eder. Wir haben hiermit eine neue Reiseführer-Generation geschaffen, die bald um andere Regionen und Länder erweitert wird. Den vordersten Startplatz nimmt nun mit diesem Genussguide das Land Baden-Württemberg ein!

Ihr



Hans Fink
Founder Henris Edition
(Gault&Millau Verlag)

Freiheit.
ICH
FEIER
DICH!



UND WAS
FEIERST DU?



Jetzt mitmachen
und gewinnen!

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

Kein Anspruch, vielmehr Realität: Baden-Württemberg ist unter den deutschen Bundesländern das Genießerland Nr. 1. Das betrifft nicht nur die vielfach ausgezeichneten Gourmet-Adressen, sondern auch die regionale Genusskultur. Im Süden lebt der Landgasthof noch – hier in guter Tradition, dort modern interpretiert. Eine eher kleinräumige Landwirtschaft und viele authentische regionale Produkte sind das Fundament für kulinarische Erlebnisse. Darunter finden sich geschützte Originale wie Schwäbische Spätzle, Fränkischer Grünkern, Höri-Bülle vom Westlichen Bodensee, Schwarzwaldforelle oder Maultasche.

Nicht zu vergessen den Wein, der den Anbaugebieten Baden-Württemberg auch sein touristisch attraktives Gesicht verleiht. Dieser Guide leitet zum Genuss an, er verleitet zum Genießen. **Er gibt Urlaubstipps und Empfehlungen, macht bekannt mit den so unterschiedlichen Regionen wie Schwarzwald, Bodensee oder Schwäbischer Alb** und stellt einige Protagonisten der Genusskultur vor. Nur eines schafft er sicherlich nicht: dass er alle guten Erzeuger, Veredler und Gastgeber erfasst. Denn zum Glück – für Gäste wie Einheimische – ist im Genießerland Baden-Württemberg viel Dynamik zu erleben.

Viel Vergnügen auf Ihrer Genussreise
durch Baden-Württemberg!

Andreas Braun
Geschäftsführer
TMBW

Der Perfekte Begleiter



Ganz nach Vorliebe oder Weinauswahl

... können Ihre Gäste das Teinacher Mineralwasser in einer von drei beliebten Sorten genießen. Vom spritzigen Teinacher Gourmet Classic über das fein perlende Vergnügen des Teinacher Gourmet Medium bis hin zum Teinacher Gourmet Naturell für stille Genießer.

Mineralbrunnen Teinach GmbH • Badstraße 41 • 75385 Bad Teinach • www.teinacher.de

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

Guter Geschmack ist weder beim Kochen noch beim Wein mit dem Metermaß messbar, mit der Briefwaage zu wiegen oder mit der Stoppuhr festzuhalten. Wie in der Musik oder bei den bildenden Künsten sind diese Wahrnehmungen höchst individuell geprägt. Kurz: Für Geschmack gibt es keine Mathematik!

Insofern feiern wir mit diesem Buch die faszinierende kulinarische Vielfalt, die sich hier im Südwesten allergrößter Vitalität erfreut. Wo sonst reicht das Spektrum von Spitzenrestaurants, die zu den allerbesten der Welt gehören, bis hin zu auf lokale Genüsse spezialisierte Adressen, die sowohl als Metzgerei, als Bäckerei, als Besenwirtschaft oder auch als gemütliche Einkehr in einer eigenen Liga spielen?

Explizit beim Wein ist diese enorme Vielfalt in den vielen Anbaugebieten in Baden und Württemberg in einer Fülle vorhanden, wie man sie ihresgleichen weltweit kaum mehr findet. **Verglichen damit sind die berühmten Weinbaugebiete Burgund wie Bordeaux, die Champagne wie die Loire, das Piemont wie die Toskana bei Weitem nicht so facettenreich aufgestellt.** Wir wünschen Ihnen mit diesem Buch – gleichsam ein Wegweiser hin zu den besten Adressen – ebenso viel Vergnügen, wie es das Gault&Millau-Team bei den Recherche-Besuchen zwischen Tauber und Bodensee erleben durfte.

Sehr herzlich, Ihr

Otto Geisel
Leiter des Expertenrats

Inhalt

3	Editorial Hans Fink
5	Editorial Andreas Braun
7	Editorial Otto Geisel
10	Legende
12	Unsere Grundsätze
Baden-Württemberg	
16	Übersicht
19	Die Heimat des guten Geschmacks
30	Auszeichnungen
STUTTGART & UMGEBUNG	
41	Von einer schwäbischen Metropole und einem weinseligen Umland
46	Tipps von Sebastiano Di Gennaro
48	Karte
50	Übersicht
58	Wein
73	Gastronomie
87	Hotels
92	Einkaufen

ZWISCHEN RHEIN, NECKAR & TAUBER	
105	Von romantischen Schlössern, sanften Hügeln und einem bunten Schwein
110	Tipps von Nicole Graf
112	Karte
114	Übersicht
122	Wein
142	Gastronomie
155	Hotels
162	Einkaufen

SCHWARZWALD	
173	Lifestyle mit Tradition: Vom Kuckuck, einer Torte und roten Bollen
178	Tipps von Ralf Krieger

SCHWARZWALD NORD – ORTENAU & BADEN-BADENER REBLAND	
180	Karte
182	Übersicht
189	Wein
201	Gastronomie
219	Hotels
229	Einkaufen

SCHWARZWALD MITTE – BREISGAU & KAISERSTUHL	
232	Karte
234	Übersicht
241	Wein
260	Gastronomie
275	Hotels
281	Einkaufen

SCHWARZWALD SÜD – MARKGRÄFLERLAND	
288	Karte
290	Übersicht
294	Wein
304	Gastronomie
311	Hotels
316	Einkaufen

BODENSEE & OBERSCHWABEN	
321	Von einer roten Zwiebel, einem Meer und dem höchsten Wein
326	Tipps von Heike Maria Winder
328	Karte
330	Übersicht
335	Wein
339	Gastronomie
350	Hotels
357	Einkaufen


















SCHWÄBISCHE ALB	
365	Von Höhlen, Höhen und Historie
370	Kultivierte Wildnis – Obst aus Wiese und Wald
372	Tipps von Simon Tress
374	Karte
376	Übersicht
380	Gastronomie
393	Hotels
399	Einkaufen
405	Index
416	Notizen
434	Impressum

Legende

ICONS

- | | | |
|---|---|---|
|  Inhaberin / Inhaber |  Reservierung nötig oder empfohlen |  Bemerkenswerte Weinkarte |
|  Betriebsleiterin / Betriebsleiter |  Barrierefrei, für Behinderte besonders geeignet |  Bemerkenswertes Restaurant |
|  Kellermeisterin / Kellermeister |  Parkplatz |  Außergewöhnlich guter Service |
|  Gastgeberin / Gastgeber |  Keine Kreditkarten | |
|  Chefköchin / Chefkoch |  Terrasse / Garten | |
|  Sommelière / Sommelier |  Raucherlounge | |
|  Geschlossen |  Hunde nicht geduldet | |
| |  Übernachtungsmöglichkeit | |
| |  Regionale Küche | |
| |  Besonders schönes / historisches Ambiente | |
| |  Eigener Gemüsegarten | |
| |  Wellness & Spa | |
| |  Pool / Seezugang | |
| |  Aufladestation für Elektro-Autos | |
| |  Schloss- & Burghotel | |
| |  Gute Bar / Barkeeper | |
| |  Keine Kinder | |
| |  Familienfreundlich | |
| |  Golfanlage | |

KLASSIFIZIERUNG

- |  WEINGÜTER |  GASTRONOMIE | AUSZEICHNUNGEN |
|---|--|--|
|  einzigartig |  Höchstnote für die weltbesten Restaurants |  Vertrauensvoller regionaler Genuss |
|  deutsche Spitze |  Prägende Küche, führend in Kreativität, Qualität und Zubereitung |  |
|  beeindruckend |  Höchste Kreativität und Qualität, bestmögliche Zubereitung | |
|  sehr empfehlenswert |  Hoher Grad an Kochkunst, Kreativität und Qualität | |
|  empfehlenswert |  sehr empfehlenswert | |
| |  Von Gault&Millau Ausgezeichnete Empfehlung | |
| |  Empfehlung | |
| |  „Schmeck den Süden“-Restaurant. | |

Rotes Symbol herausragend in seiner Kategorie.

Unsere Grundsätze

Gault&Millau ist für die Entdeckung des perfekten Genusses an Ihrer Seite. Ob wir Sie in die Welt der Gastronomie einladen, schon mal vorgegessen haben und danach den Tisch organisieren oder ob wir die Zimmer im Hotel schon mal geprüft haben – es verhält sich mindestens so wie mit dem Wein, den wir für Sie schon probiert haben und von dem wir wissen, dass er gefällt. Auch der Weg zum richtigen Laden, der wunderbares Handwerk anbietet, ist nicht weit. Wir haben dort schon eingekauft und probiert – das ist unsere Natur, dem sind wir verpflichtet: **Ihrem Genuss.**

Wie gehen wir vor

Bei den Weinen: **Die Gault&Millau-Weinverkostungen** erfolgen blind in mehreren Panels. Die Weine werden in vergleichbaren Klassen (Rebsorten, Qualitätsstufen, Ausbauarten und Jahrgängen) eingeordnet. Die Panels setzen sich aus professionellen Verkosterinnen und Verkostern des Gault&Millau-Teams, international erfahrenen Gästen und der lokalen Weinszene zusammen, um vor allem den regionalen Spezialitäten ein besonderes Augenmerk zu verleihen.

Bei den Restaurants: **Die Gault&Millau-Restaurant-Testerinnen und -Tester** kommen anonym als zahlende Gäste und verfügen über jahrelange Erfahrung in der gehobenen Gastronomie. Aufgrund ihres Wissens und Urteilsvermögens können sie die Leistung der Küchen und der Restaurants im internationalen Vergleichsmaßstab fair beurteilen. Dabei wird auf Natürlichkeit, Tierwohl, Eigenständigkeit, Bekömmlichkeit und den Verzicht



Verkostet wurde in „Fruchtig & Fein Simplify“ Zwiessel-Gläsern.

auf künstliche Aromen ein besonderes Augenmerk gelegt. Zu den **Gault&Millau-Empfehlungen** gesellen sich einige Schmecken-Süden-Restaurants, die – mit drei Löwen ausgestattet – höchste Ansprüche in puncto Regionalität und Qualität erfüllen. Das Credo: kurze Wege vom Acker auf den Teller als aktiver Beitrag zu Klimaschutz und Nachhaltigkeit.

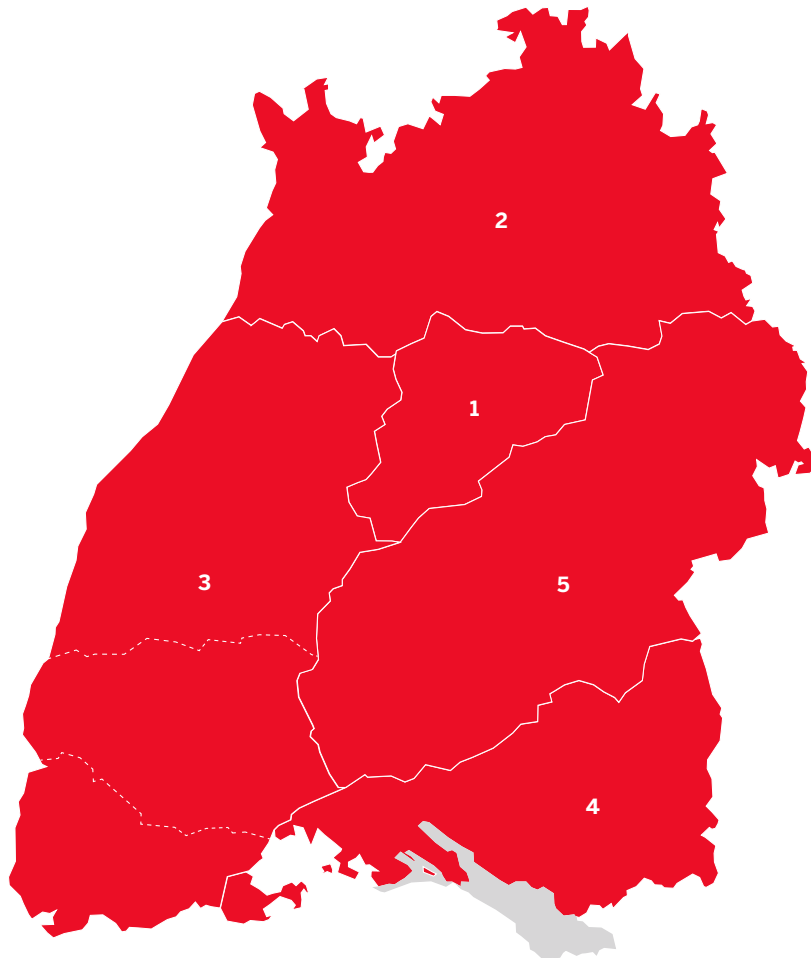
Bei den Hotels: **Die Hotelempfehlungen** stammen von den regional erfahrenen Gault&Millau-Testerinnen und -Testern, sowie Gault&Millau-Autorinnen und -Autoren und der Gault&Millau-Redaktion.

Die Aufnahme erfolgt unabhängig von klassischen Hotelbewertungen. Unter den Hotelempfehlungen finden sich auch „Weinsüden Hotels“, die den Gast mit Weinkompetenz und Weinerlebnissen willkommen heißen.

Die Gault&Millau-Tipps weisen dabei gerne auch auf Betriebe hin – Gasthäuser, Bäcker, Metzger, Vinotheken, Ab-Hof-Läden –, die nach Meinung unseres Gault&Millau-Teams und der einheimischen Expertinnen und Experten einen Umweg wert sind.



BADEN- WÜRTTEMBERG



- 1 Stuttgart & Umgebung**
- 2 Zwischen Rhein, Neckar & Tauber**
- 3 Schwarzwald**
- 4 Bodensee & Oberschwaben**
- 5 Schwäbische Alb**

Baden- Württemberg im Überblick

1 STUTTGART & UMGEBUNG

Die baden-württembergische Landeshauptstadt bietet echten Genuss: in zahlreichen Restaurants, die mit schwäbischer und internationaler Karte aufwarten oder beim Einkauf von regionalen Produkten. Und nur ein paar Kilometer jenseits der Stadtgrenze landet man in den idyllischen Weinbergen des Remstals.

2 ZWISCHEN RHEIN, NECKAR & TAUBER

Zu dieser Region im nördlichen Baden-Württemberg gehören Heidelberg und Heilbronn, aber auch der Odenwald oder Hohenlohe und das Taubertal sowie der Kraichgau. Die Flüsse Rhein, Neckar, Tauber, Kocher und Jagst, an denen immer wieder Weinberge in den Blick kommen, geben der Landschaft ihr Gesicht.

3 SCHWARZWALD

Kaum eine andere Region hat so klare Markbotschafter: Der Bollenhut, die Kuckucksuhr und die Kirschtorte stehen eindeutig für den Schwarzwald. Dabei ist der Schwarzwald noch mehr: ein Paradies für Wanderer, Mountainbiker und Gourmets, die Spitzenküche mit grandiosen Ausblicken in die Natur schätzen.

4 BODENSEE & OBERSCHWABEN

63 Kilometer lang ist dieser See, der im Alpenvorland zwischen Deutschland, Österreich und der Schweiz liegt. Die Weinregionen Baden und Württemberg grenzen aneinander; auch viele Obstplantagen prägen die Landschaft. Bei Singen liegen auf 560 Metern die höchsten Weinberge Deutschlands.

5 SCHWÄBISCHE ALB

Die Alb und Genuss? Diese Kombination war früher undenkbar. Zu steinig der Boden, zu karg die Landschaft, zu kühl das Klima. Aber seit einigen Jahren punktet die Alb mit neu entdeckten alten Produkten wie der Alb-Linse, mit Dinkel, Lammfleisch oder mit Kräutern, die auf den Magerwiesen wachsen.

Die Heimat des guten Geschmacks

Von Vincent Klink

Baden-Württemberg ist nicht nur das **sonnigste Bundesland** Deutschlands, es ist auch mit dem Genuss verbunden wie kein anderes. Von **badischer Tafelkultur, schwäbischem Qualitätsbewusstsein und zwei Hochzeiten**, die beiden Seiten gut getan haben.

Im Alphabet steht das B vor dem W und deshalb beginne ich meine Reise durch Land, Leute und Kultur im Badischen. In dieser Gegend kommt es weniger auf die im Schwäbischen so drängende G'schaftehuberei an – hier weiß man einfach etwas besser, was im Leben wirklich zählt. In diesem langgezogenen Landstrich sind Genießer besser aufgehoben als sonst wo in Deutschland, denn dieses Land hat eine lange Genusshistorie, die nicht nur, aber auch von Frankreich rüberschwappte. Die Markgrafen von Baden waren bereits im 12. Jahrhundert zugange – und die Badener lassen auf ihre „Herrschaft“ bis heute nichts kommen.

Das Herrschaftsgebiet legt sich wie ein Halbmond um Württemberg. Beim Bodensee angefangen, am Rhein entlang, über Freiburg, Offenburg bis hinauf nach Mannheim und ins romantische Heidelberg, um sich dann obendrauf auf Württemberg zu legen, bis hin nach Wertheim und Tauber-

bischofsheim im Norden. Vom Bodensee bis hinauf an die hessisch-bayerische Grenze ist es ein weiter Weg und man kann unterwegs viele unterschiedliche Badener erleben. Da wären die Höhen des Schwarzwalds mit einem Menschenschlag, dem das raue Klima einen beharrlichen, geradlinigen Charakter mitgegeben hat. Da braucht es nicht wegen jeder Kleinigkeit einen Vertrag, sondern was gesagt ist, das gilt wie geschrieben. Dann geht es von den Höhen hinab zum Bodensee, voll ins süße Obst. Die Schweiz ist nicht weit, und bei Lörrach ums Eck hat sich der Südbadener schon immer mit seinen Nachbarn, den Elsässern, vertragen müssen. Im Rheintal sind sich auf beiden Seiten die Menschen ähnlich und die Wunden des Kriegs mittlerweile abgeheilt. Hier wächst Wein und wo Wein wächst, könnte ich jetzt zu dichten beginnen, aber das haben andere schon getan. Besonders Johann Peter Hebel mit seinen alemannischen Gedichten.



iStock

An Freiburg mit seinem Münster, von dem der bedeutende Kunsthistoriker Jacob Burckhardt sagte, es sei der schönste Turm auf Erden, fährt man am weinstockgespickten Kaiserstuhl vorbei, und über Offenburg führt der Weg nach Baden-Baden. Wer sich für einige Zeit vor den Problemen der Zeit in einen therapeutischen Frieden, in eine gehobene Lebensart zurückziehen möchte, der ist ebendort genau richtig. Egal, welche Sozialprobleme die Republik schwanken lassen, davon kriegt man in den Gefilden der immer noch spürbaren „Belle Époque“ kaum etwas mit. Weiter geht es an den Puls unserer Zeit, wenn man das Zentrum für Kunst und Medien, das ZKM in Karlsruhe, aufsucht. Man kann diese Stadt getrost als Kunststadt in den Himmel heben. Nicht weit in nordöstlicher Richtung beeindruckt mich das Fachwerk der Stadt Bretten und das Melanchthonhaus. Wenn ihn auch längst nicht alle kennen, der Brettener Philipp Melanchthon ist einer der bedeutendsten Badener. Sehr geschickt, besonnen und von humanistisch geschliffenem Wesen diente er sein ganzes Leben als Martin Luthers „Stimme der Vernunft“. Die nächste große Stadt wäre Mannheim. Sie wartet unter anderem mit den Reiss-Engelhorn-Museen auf. Die Namensgeber der umfangreichen Sammlungen gründeten einst die Badische Anilin- und Sodafabrik (BASF), heute im pfälzischen Ludwigs-

hafen, das wohl größte Chemiewerk der Welt. Der wichtigste Beitrag jedoch, den Baden geleistet hat, der bis heute wirkt und ganz Deutschland aufgerüttelt hat, verbindet sich mit den beiden Namen Friedrich Hecker und Gustav Struve. Für unsere heutige Demokratie, mit der oft gedankenlos umgegangen wird, müsste man ihnen täglich danken. Sie sind die großen Männer der Märzrevolution 1848. Diesen Helden zum Gedenken wäre es an der Zeit, in Deutschland einen Jahrestag des Freiheitsstrebens auszurufen. Der schnelle Ritt durch das Land Baden hinterlässt keinen Hungernden, denn nirgends gibt es so zahlreiche gute Gasthäuser wie in Baden. Diese Badener sind mir ein wirkliches Brudervolk, da sie das Gnießerische und die Tafelkultur vorsichtshalber ins Diesseits und nicht ins kommende Paradies verlegt haben. Trotz der „Heirat“ mit Württemberg hat es seine Eigenständigkeit bewahrt, und das ist gut so. Geistere ich durch die Täler und Höhen, dann rede ich nie von Baden, sondern spreche immer vom „Großherzogtum“, was mir als Schwaben, manchmal auch Sauschwab genannt, schon so manches Freibier eingebracht hat. Aber Achtung, wir Schwaben werden gewohnheitsmäßig verkannt, und dies trotz der Tatsache, dass der aufrechte Gang der Menschheit im Schwäbischen, bei Memmingen, erfunden wurde. 14 Millionen Jahre



Der schnelle Ritt durch das Land Baden hinterlässt keinen Hungernden, denn nirgends gibt es so zahlreiche gute Gasthäuser wie in Baden.

alt, weist der Körperbau des Vorfahren mit dem Namen Danuvius Guggenmosi darauf hin, dass er bereits aufrecht stehend über den Topfrand gucken konnte. Die Finderin seiner Knochen, eine mittlerweile berühmte Forscherin der Tübinger Universität, konnte dem Rohköstler des Miozäns allerdings nicht nachweisen, ob er bereits als Gourmet gewisse Vorlieben hegte.

Wiederum erheblich später heiratete Beatrix von Burgund 1156 den schwäbischen Kaiser Barbarossa und milderte dessen Testosteronüberschuss stark, denn sie hatte Troubadoure im Gepäck. Sie förderte die Minne, Dichtung und Tafelkultur, indessen die schwäbischen Mannsbilder ständig auf sich selbst und die Nachbarn eindroschen. Als Rittersleut' machten sie sich zudem auf den Weg ins Heilige Land, um das Christentum gegen die Muselmanen zu verteidigen. Schaut man genauer hin, so war der eigentliche Antrieb aber die Gier. Dabei zeigte der Islam den Staufern in vielfacher Hinsicht eine höhere Kultur. Für die römisch-deutschen Kaiser, besonders für Friedrich II. von Hohenstaufen, der perfekt Arabisch sprach, gestalteten sich die verfilzten Bremsmaschinen des Vatikans als ziemlich lästig. Er baute sich in Apulien das Castel del Monte und ließ auf jedem Stockwerk ein Bad einbauen. Die Reinlichkeit hatte er von den Moslems gelernt. Dies geschah zu einer Zeit, als das Waschen des Unter-

leibs vom Papst als „unsittliche Berührung“ geahndet wurde.

Der ständige Zoff mit der Kirche mündete schließlich, ein paar Jährchen später, in den Widerstand, den Martin Luther in deutschen Landen entfachte. Er verdamnte die Ablassbriefe, mit denen man seine sündige Seele freikaufen konnte. Aus heutiger Sicht könnte man dies getrost als Vergnügungssteuer für die Zukunft loben. Ohne dieses christliche Bakschisch wäre die Stadt Rom um viele Kunstdenkmäler ärmer. Ein Michelangelo hätte womöglich wegen Auftragsmangels auswandern müssen. Eine Reise nach Schwaben hätte er sich aber sparen können. Dort arbeiteten Künstler, die ihm in nichts nachstanden. Allein aus meiner Heimatstadt Schwäbisch Gmünd stammen zwei Maler höchsten Niveaus. Der eine, Hans Baldung Grien, ist wohlbekannt, der andere, Jerg Ratgeb, nur Kennern geläufig. Beide pflegten mit Albrecht Dürer regen Austausch, der bis heute als Erstes genannt wird, wenn von altdeutscher Kunst die Rede ist.

Infolge der Buchdruckerkunst und des alles hinterfragenden Protestantismus wurde auch das Schwabenland mit reichlich Intelligenz aufmunitioniert. Der schwäbische Pfarrhaushalt entließ geniale Großhirne in die liebevolle Landschaft. Ich nenne jetzt mal Georg Wilhelm Friedrich Hegel, der sprachgnadenloses Schwäbisch, auch am Berliner Uni-Katheder. Er sagte nie



BADEN-WÜRTTEMBERG

BADEN-WÜRTTEMBERG

iStock

Der Adel und das Großbürgertum aßen die Filets und das Volk die Kutteln, den Ochsenmaulsalat, die sauren Nierle oder den Zwiebelkuchen.

„etwas“ denn dieses Wort prononcierte er als „ebbes“, was in Berlin Begeisterungstürme hervorrief. Er sagte also nicht „etwas Denken hilft“, sondern „ebbes Denka könnst helfa“. Dann wären da noch die Pfarrer Eduard Mörike, der Philosoph Friedrich Wilhelm Joseph Schelling aus einer Leonberger Pfarrersfamilie, die Dichter Ludwig Uhland und Friedrich Hölderlin, der Aufklärer Christoph Martin Wieland. Nicht zu vergessen, als Brennglas des scharfen Denkens, die Universität in Tübingen und das dortige Evangelische Stift.

Der für damalige Verhältnisse exquisite Bildungsstand im Schwabenland schlug auch auf untere Klassen durch. „Denken hilft“, das wurde auch über die Sonntagspredigten, die Bibel-Betstunden transportiert, was Nachdenklichkeit und wachen Geist, die Neugierde und den Erfindergeist beflügelte. Bis heute wird davon gezehrt, wenn man an die Autoindustrie, den Maschinenbau, die Feinmechanik und viele andere Hand- und Kunstfertigkeiten denkt. Ursächlich hat es damit zu tun, dass es beispielsweise auf der Schwäbischen Alb viele Steine gab und wenig Brot. Da musste man sich für den Erwerb schon etwas einfällen lassen, um auch den Mittagstisch abwechslungsreich zu gestalten.

Nirgendwo gibt es für einen Landstrich eine solche Vielfalt an unterschiedlich ausgestifteten Kochrezepten. Ähnlich der italienischen „Cucina povera“, der italieni-

schen Armenküche, kam es darauf an, die regionalen Zutaten auf eine höhere Ebene zu befördern. Der Adel und das Großbürgertum aßen die Filets und das Volk die Kutteln, den Ochsenmaulsalat, die sauren Nierle oder beispielsweise den Zwiebelkuchen. So etwas funktioniert nur, wenn hochbegabte Köchinnen und Köche sich an den Herd werfen. Nehmen wir demonstrativ für Dutzende origineller Rezeptschöpfungen eine „Pfitzauf“. Das ist nichts anderes als ein Pfannkuchenteig. Hatte Oma genügend Eier übrig, so gab man davon die dreifache Ladung ins Gemenge, füllte damit die gebutterte Kaffeetasse halb voll und stellte alles in den Ofen. Aus der Tasse erwächst bei ordentlicher Hitze eine Art kleiner Fußball, innen saftig und viel heiße Luft, außen erfreute knusprige Anmut. In alten Kochbüchern nachweisbar, ließ man es dabei nicht bewenden: Im feuchten Wiesengrund wurden Frösche gesammelt, Froschschenkel dann mit Zwiebeln geröstet, Schnecken die man auch schwäbische Auster nannte, wurden mit Kräutern gebacken, Krebse waren fast alltäglich und alles gipfelte bis heute zur Erkennungsmelodie der schwäbischen Küche, der Maultasche. Es stimmt übrigens nicht ganz, dass die Italiener das Rezept für ihre Ravioli bei den Schwaben stibitzt haben, es war, raunt man sich zu, umgekehrt.

Ganz klar, sparsam sind wir Schwaben schon, aber dafür auch umso mehr von



iStock

BADEN-WÜRTTEMBERG



nachhaltigem Bewusstsein. „D'Qualität muaß stimme“, und so ist ein teurer Mercedes oder Porsche erst dann kaputt, wenn andere Autos bereits als Schrott recycelt sind. Hohe Restaurantpreise werden akzeptiert, wenn sie „ihr Geld wert sind“. Manchmal denke ich auch, dass die Schwaben richtige Verschwender sein können. Das Verkniffene dabei, also der gelegentliche Sparschlitzmund, kommt womöglich nur davon, dass unsere Großzügigkeit niemandem auffallen sollte.

Sicherlich war auch die Nähe zu Frankreich, überhaupt nach dem Krieg, den lernbegierigen Schwaben, wie ihren badischen Brüdern und Schwestern, sozusagen ein kulinarisches Trainingslager. Der Schwabe, nicht immer angenehm, lernt schnell. Ein alter schwäbischer Winzer vertraute mir einmal an, dass man Bordeauxweine beim „beschta Willa net trinka ka“. Seine Söhne schickte er später zum Weinbaustudium nach Frankreich oder Italien. So hat sich südlich des Mains und zwischen den Sprachgrenzen Lech und Rhein alles aus Ton-Steine-Scherben-Vesper zu einer gourmandisen Hochkultur hochgeschaukelt, die im restlichen Deutschland einen beträchtlichen Futterneid aufkommen lässt. Doch lieber Neid als Mitleid, das war und ist im Schwabenland schon immer angesagte Devise.



© Axel Martens

VINCENT KLINK

1949 in Gießen geboren, wuchs er in Schwäbisch Gmünd auf und absolvierte eine Lehre bei Meisterkoch Walter Haas. 1974 eröffnete er zusammen mit seiner Frau das Restaurant Postillon in Schwäbisch Gmünd, das er schnell in die Spitzenliga führte. Seit 1991 leitet er in Stuttgart die Wielandshöhe, ebenfalls mit überragendem Erfolg. Große Bekanntheit erlangte Vincent Klink auch als Herausgeber von Zeitschriften, als Buchautor, TV-Koch, Musiker und durch sein Engagement für Umwelt- und Naturschutz.

Heldinnen und Helden des guten Geschmacks

*Ein Unternehmer, der Weingüter rettet,
eine Köchin, die die Vielseitigkeit liebt,
und zwei Winzer, die ungewöhnliche Wege
gehen – Gault&Millau würdigt Ausnahmetalente aus Baden-Württemberg.*



Alina Bebrout

GASTRONOMISCHE INNOVATION **bi:braud**, Ulm

Die Liebe zum Kochen entdeckte die gebürtige Münchnerin gleich nach dem Abitur: 1990 geboren lernte Alina Bebrout im Laufe ihrer noch jungen Karriere auch gleich die

ganze Bandbreite kennen, arbeitete in hochdekorierten Küchen ebenso wie auf einer Berghütte in Tirol und später auf Mallorca, ehe sie in Ulm sesshaft wurde. Nach zwei Jahren als Souschefin ist sie heute **Gastgeberin in ihrem kleinen, aber sehr feinen Restaurant und besticht durch eine ungemein subtile Küche**, wobei sie regionale Spezialitäten neu und international interpretiert und gerne auch als Tapas-Menü serviert.

Thomas und Markus Gruler

GASTRONOMISCHE TRADITION Seehalde, Uhldingen

Dass man den ohnedies schönsten Ort am Bodensee noch schöner machen kann, indem man sich gegenseitig zu Höchstleistungen antreibt, das zeigen die Brüder Markus und Thomas Gruler. Küchenchef und Patron Markus bürgt als passionierter Fischer für fangfrische Ware direkt aus dem See, wobei sein klassisches Verständnis für harmonische Teller freilich weit über den See hinausreicht (Stichwort Innereien). Sein Bruder Thomas Gruler besticht durch seinen besonders aufmerksamen und liebevollen Service, der den Aufenthalt in der Seehalde perfekt abrundet.



© Hotel Restaurant Seehalde

Heinz Heiler

VORDENKER DES ÖKOLOGISCHEN WEINBAUS



beigestellt

Die Liebe zum Wein wurde ihm quasi in die Wiege gelegt: 1940 in der Weinregion Kraichgau geboren, legte Heinz Heiler aber erst einmal eine eindrucksvolle

Karriere als **europaweit tätiger Immobilienhändler, Bauunternehmer und Co-Founder der Motel-One-Hotelgruppe** hin, ehe er in den 2000ern mit Heitlinger und Burg Ravensburg zwei Traditionsweingüter vor dem wirtschaftlichen Ende bewahrte und Schritt für Schritt in eine erfolgreiche Zukunft führte, indem er sie auf Biodynamik umstellte. Mit einer Gesamtfläche von 140 Hektar gehören die beiden Betriebe mittlerweile zu den größten Produzenten in Sachen Bio-Wein in Deutschland.

Jürgen Mäder

CHANGEMAKER Edeka Südwest, Offenburg



© Michael Bode

Jürgen Mäder ist eine treibende Kraft, wenn es um die wichtigsten Initiativen innerhalb der Landwirtschaft Baden-Württembergs geht, wie beispielsweise das Engagement um das Württemberger Lamm, das

Schwarzwald-Bio-Weiderind sowie das Hofglück-Programm für Schweine und Geflügel. Letzteres ist mit zwei von zwei möglichen Sternen des Tierschutzlabels „Für Mehr Tierschutz“ des Deutschen Tierschutzbundes gekennzeichnet. Zudem tragen Hofglück-Artikel die höchste Stufe 4 der Kennzeichnung „Haltungsform“. **Dieses nachhaltige Qualitätsbewusstsein in die gesellschaftliche Breite und Verfügbarkeit zu tragen**, ist das große Verdienst dieses Überzeugungstäters, der gleichwohl Menschenfreund wie Tierfreund ist.

Jörg Sackmann

HOTEL Hotel Sackmann, Baiersbronn



© Hotel Sackmann GmbH

Dass ein Lockdown auch etwas Gutes mit sich bringen kann, beweist das Familienhotel Sackmann in Baiersbronn. **Jörg Sackmann, einer der kreativsten Köche des Landes**, hat zusammen mit seiner Schwester Waltraud in einer einjährigen Umbauphase das Haus nicht nur komplett renoviert, sondern auch gleich für die nächste Generation neu ausgerichtet. Heute erwarten den **Gast Zimmer und Suiten in zeitgemäßem Design und mit dem 360° Murgtal-Sky-Spa ein Wellnessbereich, der seinesgleichen sucht**: Auf rund 1.000 Quadratmetern, aufgeteilt auf zwei Ebenen, verfügt dieser unter anderem über einen Infinity-Pool, eine 360-Grad-Panorama-Sauna und einen Barfuß-Sky-Walk.

Christine Garcia Urbina

MEDIEN Tricky Tine



Das Erfolgsrezept der Stuttgarter Food-Bloggerin ist simpel: **Man nehme eine Prise Mut, eine ordentliche Portion Kreativität, viel Neugier und Gespür.** Mit dieser Mischung bloggt Tricky Tine seit 2015 für eine wachsende Followerschaft, arbeitet als Autorin, Content Creator, Social Media Managerin und hat mit Ehemann Alfonso in Stuttgart den Kreativraum „Studio Urbina“ gegründet, wo Workshops, Ausstellungen und Tastings stattfinden.

Auf ihrem Blog www.trickytine.com und Social Media rückt die Botschafterin für Kulinarik-Themen aus Deutschlands Süden Spezialitäten aus Baden und Württemberg in den Fokus, interpretiert alte Klassiker neu und kreiert eigene Rezepte.

Hanspeter & Edeltraud Ziereisen

WEINKULTUR Hanspeter & Edeltraud Ziereisen, Efringen-Kirchen



Deutschlands Winzer mit der markantesten Handschrift ist nicht nur in den Königsklassen Pinot Noir und weiße Burgunder ein Star, vielmehr wendet sich Hanspeter Ziereisen, gelernter Schreiner und seit 1991 Winzer, gemeinsam mit seiner Frau Edeltraud mit derselben Liebe und Aufmerksamkeit auch der für das Markgräflerland typischen und oft unterschätzten Rebsorte Gutedel zu. Die Ziereisen gehen hier auch ungewöhnliche Wege, wie der lange Ausbau in von ihnen restaurierten uralten Holzfässern zeigt. **Und der Erfolg gibt ihnen Recht** – in New York avancierte der Gutedel nämlich zum wahren Geheimtipp unter den besten Sommeliers.