



# GENUSS AUF DEM LANDE

Ein Hoch auf die Gemütlichkeit und die regionale Küche: SELECTS stellt sechs deutsche Bilderbuchgasthöfe vor

**Traditionshaus**  
Speiseraum des Schwarzen Adlers mit hauseigenen Champagnern



Fritz Keller



## **SCHWARZER ADLER UND WINZERHAUS REBSTOCK**

Badbergstraße 23, 79235  
Vogtsburg-Oberbergen,  
Tel. 0 76 62/93 30 10  
(Schwarzer Adler) und  
93 30 11 (Rebstock),  
[www.franz-keller.de](http://www.franz-keller.de)

Es sind oft die einfachen Gerichte, die Menschen berühren. „Der Löwenzahnsalat!“, ruft Fritz Keller, und der ganze Mann gerät in Bewegung, wenn er von diesem Gericht schwärmt, das er als Junge schon bei seiner Großmutter gegessen hat. Der Löwenzahn wird heute wie damals zwischen den Weinreben gepflückt, dazu gibt man gestampfte Kartoffeln, Speck und ein pochierendes Ei, fertig ist eine vollwertige Mahlzeit, reich an Vitaminen und Aromen. „Das sind wunderbare Gerichte“, sagt Keller, „die dürfen wir nicht vergessen!“

Die Speisekarte in seinem Winzerhaus Rebstock ist voll von solchen kulinarischen Kindheits Erinnerungen – vom badischen Kalbsmaulsalat bis zum elsässischen Mistkratzerle, einem gebratenen Stubenküken. Dem Patron ist es ein Anliegen,

solche Gerichte unverfälscht zu bewahren und aus besten Zutaten zuzubereiten. „Es sind Gerichte, die immer mehr von den Speisekarten verschwinden“, sagt er. „Dabei ist das ein Kulturgut!“

Gute Küche, das ist für den Gault Millau „Restaurateur des Jahres 2011“ nicht nur eine Herzensangelegenheit, sie liegt ihm in den Genen. Quer über die Dorfstraße steht der legendäre Schwarze Adler, von der Familie Keller heute in dritter Generation geführt. 1893 vom Großvater gegründet, wurde das Gasthaus mit der sonnig gelben Fassade unter Kellers Eltern weit über die Grenzen der Region bekannt als eine Spitzenadresse für badische Gastronomiekultur. Vater Keller machte das familieneigene Weingut zu einer der führenden Adressen am Kaiserstuhl und war einer der Ersten, der nach dem Krieg französische Weine nach Deutschland importierte.

Man spürt die Geschichte im Schwarzen Adler, von den holzgetäfelten Stuben bis zu den alten Schwarz-Weiß-Fotos von Paul Bocuse, einem Freund der Familie. „Es ist schön, diese Geschichten im Herzen zu tragen“, sagt Keller, „aber

wir haben auch viel Geld und Mühe hineingesteckt.“ Das gilt für die Gästezimmer, die mit WLAN und modernen, großzügigen Bädern ausgestattet sind, aber auch für die Küche. Seit bald 30 Jahren wird sie von Anibal Strubinger geprägt, er steht für die große Klassik, für bewährte Genüsse wie die getrüffelte Poularde oder Froschschenkel in Knoblauch-Petersilien-Butter. Ihm zur Seite sorgt Christian Rosse für das, was Keller „den neuen Pfiff“ nennt – Gerichte wie das Tatar vom Vorderwälder Kalb mit ein paar Scheibchen angegartem Thunfisch und Paprika-creme.

Nicht ohne Genugtuung beobachtet Keller den Trend zur Regionalität: „Was momentan wiederentdeckt wird, machen wir schon immer so.“ Im Hause Keller wurde nie vakuumiertes Fleisch gekauft. Wenn etwa ein Milchkalb erstanden wird, gibt es das Filet im Schwarzen Adler und den Kalbskopf im Rebstock. „Von einem guten Tier ist alles gut“, sagt Keller. In Oberbergen wird eine fettreiche Heimatküche serviert, ganz im Sinne des Patrons: „Man muss eine Region auch erschmecken können, wenn man irgendwo hinkommt.“