Schweiz: CHF 24.50/EU: EUR 18,80
www.gehtaus.ch

2020

BASEL GEHT AUS!

Wie die besten Köche die Gourmets begeistern
Gemütliche Beizen für Geniesser in der Stadt und auf dem Land
Wo man im Grünen oder direkt am Rhein gut isst
Die aktuellen Trendsetter und die bewährten Institutionen
Was die spannendsten Italiener und Asiaten auftischen

SÜDBADEN und ELSASS: 26 Restaurants für Feinschmecker

99 RESTAURANTS NEU GETESTET

Basler Zeitung

Schwarzer Adler, Vogtsburg-Oberbergen

Vogtsburg-Oberbergen

Schwarzer Adler

Schwarze Adler und weisse Pferde

Der «Schwarze Adler» gehört zu unseren Lieblingsrestaurants. Nicht bloss am Kaiserstuhl oder etwa in Deutschland, nein: überhaupt. Also auf der ganzen Welt. Warum? Nun, das ist nicht so einfach zu erklären. Einerseits, weil wir Angst haben, dass diese Art von Gasthaus irgendwann mal aussterben wird. Dann natürlich wegen der Weinkarte. Und wegen des Essens und der schönen alten Stube und der Bedienung und, eben, überhaupt. Aber der Reihe nach. Im «Schwarzen Adler» wird eine altmodische französische Küche nicht serviert, sondern regelrecht zelebriert. Natürlich wissen wir, dass diese vor vielen Jahren von der Nouvelle Cuisine einen Todesstoss bekam und danach in Verruf geriet. Bloss, fragen Sie mal einen der grossen Köche der Gegenwart, worauf ihre Küche eigentlich beruht, trotz Miso, Kimchi, und Ceviche. Richtig: Hinter teils vorgehaltener Hand werden die meisten zugeben, dass wir viele der grossartigen Rezepte der europäischen Haute Cuisine verdanken, Escoffier, Bocuse, Mère Brazier und ihresgleichen sei Dank. Und kommen Sie uns nicht damit, dass die Medicis die Franzosen kulinarisch zivilisiert haben. Stimmt zwar, aber so haben auch die Portugiesen das Tempura nach Japan gebracht, wo es eben perfektioniert wurde. Sie entschuldigen hoffentlich diese emotionale Entgleisung. Was wir wirklich sagen wollen, ist, dass Sie in Oberbergen die Möglichkeit haben, Geschichte zu erleben. Und zwar in Form von Froschschenkeln, Austern, ganz gebratener Ente und, das Highlight auf der Karte, einer getrüffelten Poularde in der Schweinsblase, gefüllt mit Gänseleber, dazu Reis und Gemüse. Kreiert hat diese Wucht Paul Bocuse und damit eines der wohl dekadentesten Gerichte je erschaffen. Da solch sybaritische Genüsse nicht alltäglich sind, müssen Sie die Poularde übrigens vorbestellen. Gut so, denn es erwartet Sie ein fast religiöses Ritual. Falls Sie etwas kurzfristiger unterwegs sind, können Sie auch die Ente aus der Dombe bestellen und ebenfalls das unglaubliche Tranchier-Geschick des Oberkellners bestaunen. Und natürlich können Sie auch nach Herzenslust Gänseleber, Königskrabben, Kaviar (auf einer wunderbaren Gelbschwanzmakrele) oder Filet Rossini vom Kalb geniessen. Seit 50 Jahren oder so wird hier eben die Krönung der französischen Küche serviert. Und 50 Jahre lang hat man den «Michelin»-Stern behalten. Wer das argwöhnisch anschaut, vergisst, dass dieser kulinarische Genuss eigentlich in die Sparte der Exoten gehört. Für junge Leute, die sich ernsthaft fürs Essen interessieren, ist der «Schwarze Adler» daher ein Muss, eine Grundausbildung sozusagen.

Und dann ist die Weinkarte zu erwähnen. Franz Keller macht ja auch selber Wein. Und nicht irgendwelchen. Wir bestellen automatisch immer eine Flasche des Chardonnays Selektion A, einen 2003er. Das ist so grossartig, dass uns das Burgund gestohlen bleiben kann. Aber es gibt noch unendlich viel mehr. Hätten wir nur noch kurze Zeit zu leben, wir würden uns umgehend hier einquartieren (Hotelzimmer sind im Haus) und uns auf die ultimative önologische Entdeckungsreise machen. Als Erstes vielleicht einen Château Carbonnieux, den 1983er beispielsweise, der schon fast für einen Supermarktpreis angeboten wird. Oder auch einen 1937er Château Bouscaut (€ 250,–), nur um mal zu schauen, wie die weissen Bordeaux sich so gehalten haben. Wir würden in erhebliche Schwierigkeiten kommen, wenn es zur Auswahl des richtigen Jahrgangs von Cheval Blanc kommt. Oder des richtigen Yquem zum Dessert oder vorher noch einer Flasche Poujeaux 1982 für bescheidene 175 Euro. Vorerst begnügen wir uns mit einem Cahors, einem 2005er Orphée vom Château Chambert für sage und schreibe 48 Euro. Wir hoffen ja, dass wir noch lange leben und möglichst oft im «Schwarzen Adler» einkehren können. *nvh*

Badbergstrasse 23
79235 Vogtsburg-Oberbergen
Fon +49 7662 93 30 10
www.franz-keller.de
mo & di 12–15 & 18.30–24, fr 18.30–24,
sa & so 12–15 & 18.30–24 Uhr
(Küche 12–13.30 & 19–20.30 Uhr),
mi, do & fr-mittag geschlossen
sowie 19. Januar bis 20. Februar
HG € 24–52, Menü ab € 96

s t v

Grosse Küche für Gourmets: Rang 2