

Schlemmen in Straußen

Ein bunt geschmückter Reisigbesen weist den Weg zur Strauße. Man findet die Straußwirtschaften im Kaiserstuhl und im Markgräflerland, zwei Mal im Jahr öffnen sie ihre Tore – jetzt im Herbst ist es wieder so weit. Zeit für eine Schlemmertour ins Umland, denn in den Straußen gibt's regionale Küche, hiesige Weine – alles selbst gemacht, preiswert und lecker. Bilder und Text Adolf A. Steiner



Bollschweil-St.Ulrich „Sonner's Sonnen-Strauße“

Dort, wo von Geiersnest ein Bächlein runter nach St. Ulrich fließt, liegt in einer Mulde der große Heinehof (Schild an der Straße). Der Hof ist schon in der sechsten Generation im Besitz der Familie Sonner, und seit zwölf Jahren führen Valentin und Barbara Sonner hier die „Sonnen-Strauße“.

Spezialität des Hauses sind feine Rindfleischspeisen und zwar alles Bio! Besonders vertrauenswürdig auch, dass der Chef hier selbst am Herd steht. Der Wein, empfehlenswert der Ehrenstetter Spätburgunder Weißherbst, wird in kleinen Krügen serviert, mit der Aufschrift: „Trinkt wie eure Väter aus Stein den Wein!“

Heinehof, 79235 Bollschweil-St. Ulrich; Tel.: 07602/281

Anfahrt: Bus 7208, Umsteigen bei Bollschweil Abzweigung St. Ulrich

Öffnungszeiten: Mo-Fr täglich ab 16 h, Sa und So ab 11 h, Mi Ruhetag, noch bis 16. Oktober, dann wieder ab Mai 2006.

Bahlingen „Strauße uf'm Buck“

Wer in Bahlingen zur Silberberghalle empor bummelt oder fährt, sieht rechts am Straßenrand ein Schild und den geschmückten Besen: Strauße! Auf dem Buck (Hügel) genießt man einen herrlichen Blick runter aufs Dorf und in die Reblandschaft. 60 Personen haben Platz im gemütlichen Gasträum. Auf der Speisekarte

findet man auch vegetarische Gerichte, zum Beispiel Spinat-Lasagne, wers deftiger mag, dem sei der Schwenkbraten mit hausgemachtem Kartoffelsalat empfohlen. Die feinen roten und weißen Weine sind günstig - der Wirt empfiehlt ganz besonders den roten Muskateller. Liebhaber von Süßem zum Frühstück können sich ein Glas Honig mitnehmen. Weil sich stets viele Stammgäste und Leute von Firmen einfinden, gibt's keine Reservierungen.

Hohleimen, 79353 Bahlingen; Tel.: 07663/1812 Anfahrt: mit der Bahn ab Gottenheim bis Bahlingen Bhf

Öffnungszeiten: bis 5. Nov., Di.-Fr. ab 17 Uhr, Sa. ab 16 Uhr, So. und Feiertage ab 12 Uhr.



Weingut und Hausbrennerei

Vesperstube

Haberstroh

Spezialitäten:

- Bauernvesper • selbstgebackenes Brot • Schwarzwälder Schinken und Speck • alles aus eigener Zucht und Schlachtung • freitags frisches Bauernbrot • am Wochenende abwechselnd warme Tellergerichte

Öffnungszeiten:

05. März – 06. November
Dienstag–Freitag: 17–23 Uhr,
Samstag: 16–24 Uhr
Sonn- u. Feiertag: 11–24 Uhr,
Montag Ruhetag

Glottertal „Haberstroh's Strauße“

Trübes Wetter? In Haberstroh's Strauße bieten zwei gemütliche Innenräume Platz für 75 Gäste. Bei schönem Wetter kann man sich auch in der Gartenwirtschaft niederlassen und die Spezialitäten des Hauses genießen: Bauernvesper mit Speck und Schwartenmaggen aus eigener Schlachtung, Brägle mit Bibelskäs, Wurstd Salat mit Holzofenbrot, das natürlich selbst gebacken wird. Die passenden Weine dazu kommen aus dem Glottertal. Empfehlenswert sind die leckeren Weißweine aus Haberstroh's Rebberg in Bötzingen. Zum Verdauen der reichhaltigen Portionen empfiehlt sich einer der hauseigenen Schnäpse. Talstraße 115, 79286 Glottertal; Tel.: 07684/316
Anfahrt: Bus 7205 ab Denzlingen bis „Sonne“
Öffnungszeiten: bis 6. Nov. von Di.-Fr. ab 17 Uhr, Sa. ab 16 Uhr, So. und Feiertage ab 11 Uhr.



Haberstroh Straußenwirtschaft
Talstr. 115 • Glottertal
Telefon: 076 84/316



Teningen-Heimbach „Gallushof-Strauß“

Zwanzig Kilometer von Freiburg entfernt liegt der Gallushof idyllisch in der Vorbergzone des Schwarzwaldes. Warme Winde vom Mittelmeer durch die Burgundische Pforte stauen sich hier und tun den Reben gut. Das Weingut Hügler wird nach den Richtlinien des Bundesverbandes Ökologischer Weinbau bewirtschaftet und hat sich einen Namen in den vordersten Rängen erworben.

Der Familienbetrieb wird von Johannes Hügler geführt. Die „Gallushof-Strauß“ zieht seit zehn Jahren Gäste an und erfreut sich über Stammgäste aus der Linie Karlsruhe bis Basel. Rivaner und Riesling, die sie genießen können, erhielten dieses Jahr die Auszeichnung als beste badische Bioweine. Das Angebot an Weißweinen ist groß, darunter sind zwei Sorten gar sechs Monate im Barrique reif geworden. Auf der verlockenden Speisekarte stehen unter anderem vier verschiedene hausgemachte Flammenkuchen und vier Brägil (Bratkartoffeln) mit wünschbaren Zutaten. Unser Bild zeigt (v.l.n.r.) das familiäre Straußenteam mit Johannes, Gerda und Norbert Hügler. Sie beschäftigen als freundliche Helferinnen noch Rita und Susanne. Gallushof, Am Kenzelberg 16, 79331 Teningen-Heimbach; Tel. 07641/5 12 42; mit Bus 7200 bis Heimbach Rathaus, dann ca. 10 Minuten der Hauptstrasse entlang Richtung Bombach; offen Mi-Sa ab 17 h, So ab 12 h, noch bis 30. Oktober.



Freiburg-St. Georgen „Schlatthof“

Die Straußwirtschaft gehört zum Weingut Schlatthof, diese liegt auf weitem Feld, nah am Wald, einen Katzensprung von Freiburg entfernt in St. Georgen. Das Essensangebot ist gut und gün-

stig: Schlatthofvesper mit Blut- und Leberwurst, Schnitzel mit gemischtem Salat. Das Brot zu den Speisen wird hier noch selber gebacken. Zu günstigen Preisen gibt's auch die süffigen Weine aus eigenem Anbau, darunter ein feiner Spätburgunder Weißherbst. Zurzeit kommt natürlich neuer Süßer auf den Tisch und dazu gehört der superleckere Zwiebelkuchen. Wer sich überfüttert hat, kann mit Schnäpsen aus der hauseigenen Brennerei den Magen beruhigen.

Schlatthöfe 3, 79111 Freiburg-St. Georgen; Tel.: 0761/41847

Anfahrt: Bus 35 bis Eugen-Keidel-Bad

Öffnungszeiten: bis 4. Nov. von Mo.-Fr. ab 17 Uhr, So. und Feiertage ab 12 Uhr.

Das Selbstverständliche hinterfragt: Neulich meinte ein Student in der Straßenbahn seinen offenbar aus Hamburg stammenden Freund und seine offenbar japanische Geliebte: „Kommt ihr heute abend mit in eine Straußwirtschaft?“ Ungläubige Augenblicke später fragt der Kumpel, „was is'n das?“ Der Studi zitiert den Duden: Strauß: Name österreichischer Komponisten, Vogel, Blumen-Strauß, Straußenfarm, Straußenfelder. Und ganz zum Schluss: Straußenwirtschaft – landschaftlich für durch Zweige (Strauß) kenntlich gemachter Ausschank für eigenen Wein. Hä? Na ja. Hingehen kann man ja mal. Auf dem Weg sehen sie zweimal einen mit bunten Bändern verzierten Besenstrauß und folgen den Schildern. Als sie die Straußwirtschaft betreten, sitzen viele Gäste drin, genießen neuen oder schlürfen feinen gereiften Wein und haben volle Teller vor sich.

Viele der hiesigen Straußen sind in den 80er- und 90er-Jahren entstanden.

Österreichs Weinbauern zwischen Melk und Krems und im Burgenland lockten schon viel früher Gäste in ihre so genannten Heurigen. Winzer im Kaiserstuhl und Markgräflerland sind ihnen gefolgt. Die Mehrzahl unter ihnen öffnet unter der Woche zwischen vier und sechs am Nachmittag, an Sonn- und Feiertagen früher. Die im überlieferten Sinn „klassischen“ empfangen im Frühling und im Herbst je zwei Monate lang Gäste. Manche entscheiden sich, Geld für eine Wirtschaftskonzession hinzulegen und haben dauernd offen. Da die Straußen vornehmlich nur solches anbieten (dürfen), was aus ihrem eigenen Betrieb kommt – Rind-, Schweine-, Putenfleisch, Bratwürste, Gemüse, Obst und selbstverständlich Wein und auch Schnäpse – gibt es auf den Höfen viel zu tun. Straußen sind Familienbetriebe, die meisten beschäftigen zudem Hilfskräfte. Auf gute Zusammenarbeit und freundliche Bedienung der Gäste legt man größten Wert. Die allermeisten erfreuen sich daher vieler treuer Stammgäste. Hin und wieder verirrt sich auch eine Prominenz in eine der Straußen, die alle ihre eigene und besondere bäuerliche Schönheit strahlen lassen, innen wie außen. Weil Sauberkeit eine große Rolle spielt, dürfen Gäste vielerorts in die Küche blicken. Das Duo aus Hamburg und Japan wird jedenfalls noch vor den Schließungen im November oder spätestens im nächsten Frühling wieder einen Bummel zu einer Straußwirtschaft wagen. Abgelegene Winkel haben bekanntlich ihren besonderen Reiz.

Adolf A. Steiner

WEINGUT | SCHLATHOF

Unsere **Straußwirtschaft**
ist vom 1. September bis 4. November geöffnet!

Mo-Fr ab 17 Uhr
So u. Feiertage ab 12 Uhr
Samstag Ruhetag
Familie Fritz Hanser, Schlatthöfe 3
D-79111 Freiburg, Tel. 0761 4 18 47

WEINE • EDELBRÄNDE • STRAUSS • FERIENWOHNUNG

concept.now.de