



TEXT KARIN LOCHNER, FOTOS PETER VON FELBERT

Der Sundgau ist ein gesegneter Landstrich. Wo die Schweiz und Deutschland zum Greifen nahe sind, an der Pforte zum Burgund, herrscht ein gemächliches Tempo auf den Straßen. Eine Autobahn gibt es nicht und oft fehlen den Dorfstraßen sogar die Mittelstreifen. Bewaldete Weite, liebliche Hügel und grüne Täler gehen ineinander über wie locker aufgeworfene Falten eines Seidentuchs. Als ich anreise, leuchtet der junge Tag so hell, wie er es nur im Frühling schafft. Die Straßen führen durch pittoreske Örtchen mit Bäckereien, Büchereien und dem Bürgermeisteramt. Umgehungsstraßen gibt es nicht. Wozu auch? Nachmittags macht man Platz für die Kühe, die gemächlich zum Melken in den Stall stapfen. Erlebnisverwöhnte Zeitgenossen mögen den Sundgau als verschlafen bezeichnen. Ich betrachte ihn lieber als fern von Gewusel und Glamour.

Im Bauernhof Ferme de Gaspach, mitten in Durlinsdorf, riecht es nach Stroh und Heu. Ein Hund begrüßt mich schwanzwedelnd, zwei Katzen inspizieren das Auto. Offenbar sind Gäste eine Attraktion, obwohl es hier doch einen Hofladen gibt. Jede Woche holen sich Dutzende Dörfler, Restaurantköche und Feinschmecker ihre kiloschweren Portionen Simmenthaler Rind- und Kalbfleisches ab. Vor zwölf Jahren hat der Landwirt Nicolas Gerster den Stall modernisiert und damit begonnen nur noch hochwertige Fleischprodukte zu erzeugen, sagt er und streift sich die Gummistiefel über. Einfach sei das nicht. Alle seine Kälber erhalten nur Kuhmilch statt der weit verbreiteten wässrigen Milchpulvermischung. Er wirft die Mistgabel in den Heuhaufen, dass sie steckenbleibt, wie der Trefferpfeil auf einem Jahrmarktstand. Wenn er die Kühe zum Melkstand führt, streichelt er sie und klopft auf ihre Flanken, dass es staubt.

Die Rasse Simmenthaler ist selten auf den Feldern des Elsass geworden, denn sie gibt nur halb so viel Milch wie andere Rinderrassen „Aber das Fleisch ist wunderbar marmoriert und unglaublich delikates“, schwärmt Nicolas' Frau Sandra. Sie wirkt zart wie die Osterglocken, die vor der Eingangstür des Hofladens im Wind schaukeln. Und doch wuchtet Sandra schwere Eimer und Schüsseln ineinander und schleift Messer lang wie Macheten: Ihre Metzger-Utensilien. Nur hausgemachte Spezialitäten bietet sie im Hofladen an. Dafür absolvierte die Bäuerin Fortbildungen zum

DIE ENTDECKUNG DER LANGSAMKEIT

Nicht nur an der berühmten Weinstrasse, wo feiner Wein wächst und in Städten, wo weltberühmte Köche ihre Spuren hinterlassen, auch im südlichem Elsass, im Sundgau, ist feines Essen wichtiger Bestandteil des Lebens. Unsere Autorin durfte sich ein paar Mal mit an den Tisch setzen.



Im Hofladen des Bauernhofs Ferme de Gaspach in Durlinsdorf serviert Bäuerin Sandra Gerster ihre hausgemachten Wurstspezialitäten aus dem Fleisch der Simmenthaler Kühe

Wurst und Einlegen. Sie verknotet ihre Schürzenenden und blinzelt in die Sonne. Vor dem Schuppen, wo die Traktoren parken, tischt sie Teller mit Wurstscheiben auf, die verführerisch duften. Die bäuerliche Grundnahrung erobert archaisch meinen Gaumen, es schmilzt salzig und schroff auf der Zunge.

Die rustikalen Köstlichkeiten fordern eine filigrane Gegenspielerin, bemerkt die Landwirtin und öffnet einen Gewürztraminer für uns beide. Dieser Elsässer Rebensaft wird in Großstädten schon mal abfällig als Mädelswein verunglimpft. Wegen seiner fast orientalischen Süße. Hier hingegen harmonisiert sein Aroma mit dem wilden, reinen Fleisch. Wie eine Girlande, die sich schmeichelnd um einen grob gehauenen Gartenzaun schmiegt und ihn zu einer Attraktion aufwertet.

Der beste Carpe Frite im ganzen Elsass

Im Sundgau serviert man Karpfen traditionell frittiert. Diese Spezialität, Carpe Frite, isst man mit den Händen. Sein Restaurant Couronne in Carspach führt Etienne Hartmann-Zimmermann in vierter Generation. An einem gewöhnlichen Montag Abend ist es so voll als gäbe es Freibier. Chinesen und Dorfbewohner in jeder Altersstufe rutschen enger zusammen, um mir Platz zu machen. Die Chinesische Großfamilie schmeichelt ihm, lacht der Hausherr. Denn sie betreibt selbst ein Restaurant. Seine Spezialität ist ja nur ein einfaches Volksessen, offenbart er und breitet seine Arme aus wie ein segnender Pfarrer. Es stehen auch andere Gerichte auf der Karte, Schnecken oder Rumpsteak. Er ist schliesslich Elsässer, betont er, und seine Nasenflügel bebend. Schon ist er wieder weg. Etienne bewegt sich so wendig und geschwind wie ein Fischschwarm, wenn er zwischen Kartoffelscheune, Karpfenkeller und Küche pendelt.

Seine Fische haben es gut. Er zeigt mir ihr Becken im Keller. Quellwasser sprudelt glucksend aus einem Rohr ins Becken, genau wie er es von seinem Vater und Großvater lernte. Die Karpfen brauchen das. Erst mal einen Tag im Quellwasser verweilen. 500 bis 600 Karpfen schlachtet er jede Woche. Hier im Karpfenkeller ist es kühl, in der Küche, wo die panierten Karpfenscheiben ins heiße Fett geworfen werden, dagegen heiß wie im Dampfbad. Oben im Gastraum summt es chinesisch, französisch, deutsch. Wie ein internationaler Bienenstock bei der Völkerverständigung. Etienne balanciert meine Teller, die Panade scheint beim Dampfen zu leuchten. Zum Essen legt er mir einen Gewürztraminer nahe. Ich strah-

In der Bilderbuchlandschaft herrscht wenig Verkehr. Ich komme überall zu früh, obwohl ich so langsam fahre, dass ich die Kreidebuchstaben auf den kleinen Schildern „25 Kilo Kartoffeln für 10 Euro“ problemlos lesen kann. Genau diese heimischen Kartoffeln interessieren mich. Frittiert und als Salat. Das Elsass macht auch im Süden, im Sundgau, seinen Ruf einer verschwenderischen Genussregion alle Ehre.

le wie die Chinesen am Nebentisch. Die zeigen mit Nicken und hochgehaltenem Daumen eine internationale Geste, die jeder versteht.

Dieser Liebe zum Regionalen stimmt der Gastronom Jean-Bernard Hermann uneingeschränkt zu. Er stammt von hier. Seine Frau Veronique kommt aus Kanada und organisiert den Service. Er hat sich vor Jahrzehnten auf den ersten Blick in sie verliebt und vom Fleck weg geheiratet. Das Restaurant der beiden, die Auberge Sundgovienne liegt etwas außerhalb des schmucken Städtchens Altkirch und ist in einen Landschaftspark eingebettet. Blätter rauschen im Wind, wenn man an den

Carpe Frite: Frittierter Karpfen ist ein Volksessen, das mit den Händen verspeist wird. Im Frühling ist gerade noch Karpfensaison.



akkurat geschnittenen Hecken vorbei spaziert, auf bunte Beete und blubbernde Bachläufe schaut. Alles wirkt perfekt zurechtgerückt und liebevoll präsentiert. Wie die sämige Spargelsuppe in verschwenderischem Grün, in der richtig viele Spargelspitzen schwimmen. Oder die samtig glänzende Gänseleberpastete. Sie ist mit Fleur de Sel und schwarzem Sesam bestreut. Mich erwarten noch Fisch, dann Fleisch. Alles ist auf den Punkt gebraten und geschmacklich wunderbar austariert. Dann wird als fünfter Gang eine hauchzarte Nachspeise aufgetragen, ein leichter Schmelz aus Sahne, Quark und Rhabarber. Gut, dass haubengekrönte Re-

Das Restaurant Couronne in Carspach führt Etienne Hartmann-Zimmermann in vierter Generation.





Kulinarisches Highlight: Jean-Bernard Hermann und seine Frau Veronique betreiben die Auberge Sundgovienne in Altkirch



Typisch Sundgau: samtig glänzende Gänseleberpastete mit Fleur de Sel und schwarzem Sesam. Typisch Elsass: Das Glas Gewürztraminer dazu

staurants bei unseren französischen Nachbarn meist Übernachtungen bieten. Bevor es die Treppen nach oben ins Bett geht, gönne ich mir bei Vollmond auf der Parkbank noch ein Gläschen Gewürztraminer. Ein idealer Mitternachtswein, wie ich im Eigenversuch herausfinde.

Übernachten kann man auch in der rustikalen Auberge du Paradies. Um dorthin zu gelangen, durchquere ich nach dem Ortsende von Strueth einen Wald auf Schotterstraßen. Als ich eine knarrende Tür öffne, fällt mein Blick auf rauen Putz an den Wänden, eine offene Feuerstelle und karierte Tischdecken. Ich bestelle wieder Gewürztraminer. Ein anderer Wein erschien mir mittlerweile verwegen. Der Sohn des Hauses, Koch Jean-Matthieu Emberger hat diesen Fachwerkbau, in dem wir sitzen, hierher gebracht. Er schiebt seine Kochmütze hoch und beglückwünscht mich zum Wein. Einen passenderen zum Mittagstisch gibt es nicht. Das Restaurant setzte er 1989 aus den 500 Latten eines abgerissenen Bauernhofes hier im Wald wieder zusammen. Originalgetreu und eigenhändig, versteht sich. Natürlich entscheide ich mich in diesem Haus für die üppigen Fleischgerichte vom offenen Feuer. Genauso tatkräftig wie er beim Häuser zusammen puzzeln zulangt, bringt mir Jean-Matthieu ungefragt Saumon fumé, einen geräucherten Lachs und seidig glänzenden Kartoffelsalat, der mit raffinierten Ölen abgerundet ist. Den müsse ich noch vorher kosten. Es gefällt ihm, wie verwirrend ich das Geschmack-

Die Rasse Simmenthaler gibt nur halb so viel Milch wie andere Rinderrassen. Das Fleisch ist wunderbar marmoriert und unglaublich delikates.

serlebnis beschreibe: Aufregend edel und gleichzeitig bodenständig. Mama Fabienne klappert in der Küche mit den Töpfen. Hoheitsvoll räumt die Mutter ihrem Sohn die Freiheit ein, seine Inspirationen aus den Lehr- und Wanderjahren in Paris in die regionale Küche einfließen zu lassen. Sie lobt mich wie eine Musterschülerin, denn den Hauch Trüffel, der sich nur selten in einen Kartoffelsalat verirrt, den habe ich gleich herausgeschmeckt.

Dankesschreiben von Königin Elisabeth

Am Ende meiner Reise durch den Sundgau begegnet mir doch noch ein wenig Glamour. Beim Betreten eines fast unscheinbaren Käseladens in Vieux Ferrette. Aber den Sundgauer Käs Kaller nur als Käsegeschäft zu bezeichnen wäre so eine Fehleinschätzung wie die Berliner Philharmoniker als Tanzkapelle. Denn ich bin im Heiligtum von Bernard Antony, dem Käseflüsterer, Käsekönig, Käsepapst, Käsegott und wie er noch alles genannt wird. Bernard Antony ist der berühmteste Käse Affineur der Welt. Ich selbst würde ihm den Titel Käse-Karajan verleihen, denn seine Kreationen atmen die Genialität eines großen Maestros. Wären sonst dort, wo andere Läden die Vorbestellungen, Quittungen und Gutscheine wild durcheinander pinnen all die Briefe auf handgeschöpftem Papier und die



VieuxFerrette: Dieses beschauliche Dorf ist das Mekka für Käsefreunde. Hier wirkt Bernard Antony, der berühmteste Käse-Affineur der Welt. Gefühlte neunundneunzig Prozent aller Starköche Europas setzen seinen Käse auf die Karte

auffälligen Karten mit Goldprägung? Entziffern kann ich ein Dankeschreiben aus dem Hause Windsor mit der tintenechten Unterschrift von Königin Elisabeth. Daneben steckt aufgespießt die Weihnachtskarte von Fürst Albert von Monaco, ebenfalls signiert, und eine Einladung zum Geburtstag der Prinzessin zu Salm-Salm. Den Rest verdecken die Einladungen zu Gourmet Festivals weltweit. In diesem Haus also veredelt Bernard Antony, der sein Berufsleben als Fabrikarbeiter und fahrender Gemischtwarenhändler begann, seit vielen Jahre Käse. Er beliefert den halben europäischen Hochadel, den vollständigen russischen Geldadel und die weltweite Aristokratie der Feinschmecker-Elite. Gefühlte neunundneunzig Prozent aller Starköche Europas setzen seinen Käse auf die Karte. Im Keller reifen manche der Rohmilchkäse, die er von kleinen Bauern in ganz Frankreich bezieht, bis zu vier Jahre heran. Ich darf aus eben dieser Schatztruhe eine Auswahl davon samt Weinbegleitung kosten und triumphiere wie ein Kind über das soeben erspähte Osternest, als ich bei den flüssigen Kostproben wieder einen Gewürztraminer erschmecke.



ADRESSEN

La Couronne
9, rue de Steinsoultz,
68130 Carspach
Tel.: +33 (0)3 89 40 93 09
www.restaurant-couronne.fr

Hôtel Auberge Sundgovienne
1, route de Belfort 68130 Altkirch
Tel.: +33 (0)3 89 40 97 18
www.auberge-sundgovienne.fr

Auberge du Paradis
1, route de Mertzen,
68580 Strueth
Tel.: +33 (0)3 89 07 21 46
www.auberge-paradis.fr

Ferme du Grumbach mit Hofladen
13, rue de Dannemarie,
68480 Durlinsdorf
Tel.: +33 (0)3 89 08 12 96
www.ferme-grumbach.com

Sundgauer Käs Kaller
5, rue de la Montagne,
68480 VieuxFerrette
Tel.: +33 (0)3 89 40 42 22
www.fromagerieantony.fr

VERANSTALTUNGEN

„Les Carpailles“

Vom 15. bis 29. März 2013 laden die Gastwirte der Karpfenstraße dazu ein, die Ankunft des Frühlings mit den „Carpailles“ zu feiern. Genau wie bei den „Cochonailles“ (Fleisch- und Wurstwaren aus Schweinefleisch) bieten die Gastronomen, die an dem Event teilnehmen, Menüs und Gerichte an, die ausschließlich auf Basis Karpfen, zubereitet werden. Terrinen, Sushis, Nockerl, Filets oder Schnitzel. Mehr Informationen auf www.carpe-frite.fr

Messe „Vignes Terroirs et Mieux-Être“

Die Messe verbindet Gastronomie und Wellness. Bei zahlreichen Ausstellern kann man Produkte aus dem Elsass kosten. 16./17. März in Waldighoffen

www.tourismealsace.com



FOODHUNTER-Redakteurin Karin Lochner schenkte dem eigenhändig geangelten Karpfen wieder sein Leben und hat sich für den nächsten Besuch im Sundgau fest vorgenommen, auch noch andere Weine der Region zu versuchen. Eine Kiste Gewürztraminer hat sie sich aber vorsorglich mit nach Hause gebracht.



DER BESONDERE TIPP: AUBERGE ET HOSTELLERIE PAYSANNE

ENDLICH AUSSCHLAFEN MIT GOCKEL, HÜHNERN UND EINEM PFAU.

Der Abend vor der Zeitumstellung. Die Sundgauer diskutieren heftig über deren Abschaffung. Die Umstellung auf Sommerzeit soll für den Körper ein nicht zu unterschätzender Jetlag sein. Solange die Zeiger zwei Mal im Jahr vor oder zurückgestellt werden, sagen die Elsässer, gilt: Es ruhig angehen lassen, wenn der Tag „verrutscht“. Daheim haben wir keinen Erfolg bei diesem Ansinnen und statt dessen Knitterfalten im Gesicht. Hier dagegen, in Lutter, in dem zauberhaften kleinen Hotel Auberge et Hostellerie Paysanne scheint ein sanftes Hüner-Gleiten in die Sommerzeit ganz leicht. Morgens weckt der Hahn mit seinem Kikeriki. Sein Weckruf klingt geradezu entspannt. Ob er deshalb vom Balzschrei eines Pfaus unterstützt wird? Zum Frühstück geht es zwei Stiegen hinab über knarrende Parkettböden, die sich mit weichen Teppichen ablösen. Es erwarten uns hausgemachte Marmeladen, verschiedene Brotsorten in höchst abwechslungsreichen Knusprigkeitsgraden, Käse- und

Wurstspezialitäten aus der Region und die warmen Augenpaare von Hausherrin Carmen und Mutter Christine, die jeden Morgen zuerst gründlich nachfragen, ob wir trotz Zeitumstellung gut geschlafen hätten und anschließend zeitungsraschelnd die Neuigkeiten des Dorfes erwähnen. Viele Karpfen in den Teichen. Morgen Führung in der Ruine Landskron. Irgendwo gackern Hühner und Christine will wissen, ob wir Eier möchten. So beginnt ein vielversprechender Tag. Mittags, nachdem man sich ein wenig am Karpfenangeln versuchte (mit mäßigem Erfolg) serviert Carmen einen frühlingssaftigen Salat mit den ersten gartenfrischen Kräutern und Radieschen. Es folgt ein kleiner Mittagschlaf und der Versuch des Wieder-Wach-Werdens mit einem selbst gebackenen Guglhupf zum Café au lait (mit sichtbarem Erfolg). Am frühen Abend ist es warm genug, um auf der blumenumrankten Terrasse das Abendgericht zu wählen. Eingekommen wird das Festmahl dann im Innenraum neben einem Kachelofen

(„Sollen wir schüren?“) mit seinem liebevoll drapierten Blumenschmuck auf Spitzendeckchen und unserem eisernen Vorsatz, auf einen der vier Gänge zu verzichten (ohne Erfolg). Nachdem die gefüllten Rüben, die Gänseleberpastete, ein vorzügliches Rinderfilet und eine Schokotarte von unseren diversen Tellern verschwunden sind, steigen wir wieder über weiche Teppiche und knarrende Stufen zwei Stockwerke nach oben und akzeptieren die Bewerbung unserer daunenweichen Betten um den aktuellen Austragungsort für eine sehr lange Nachruhe (mit überwältigendem Erfolg). Morgens kräht der Gockel wieder sein müdes Krächzen. Die Sonne scheint und wir sitzen längst am Frühstückstisch. Der Hahn, sagt Carmen, ist noch in der Winterzeit.

Auberge et Hostellerie Paysanne 1, rue de Wolschwiller 68480 Lutter
Tel.: +33 (0)3 89 40 71 67
www.auberge-hostellerie-paysanne.com