



Gedeihen gut in der südbadischen Prärie – Charentais Melonen aus Tunsel

Melone und Tomahawk

Südfrüchte aus Tunsel, Steaks in Bremgarten

Ferien vor der Haustür können ganz schön exotisch sein, auch im Breisgauer Westen zwischen Bundesstraße 3 und Rheinstraße. Im weiten Farmland um Hartheim, Bremgarten, Feldkirch und Tunsel dösen die Dörfer so schläfrig in der Sommerhitze wie in Andalusien. Nur ab und zu kreuzen versprengte Radtouristen den Weg, Tabakpflanzer holen ihre Ernte ein, in der Ferne ackert ein Schlepper stark wie eine Büffelherde. Der Mais steht hoch wie Zuckerrohr. Ein Breisgauer Western müßte in der großen Weite um Feldkirch spielen.

An der Kreuzung in Tunsel gibt es die Bäckerei Klein, klimatisiert, mit Stehcafé. Draußen steht eine Tafel in der flimmernden Sommerhitze, zu oberst steht „Bernd das Brot“. Ein paar Häuser weiter gibt es einen Stand mit Melonen vor dem Hofgut Cammerer, saftige Wassermelonen und aromatische Charentais. Hallo Sommer – reife Melonen aus Tunsel, kein Film, aber süßes Sommerkino.

In Bremgarten wartet die äußerlich eher unauffällige Gaststätte „Zum Gülden Kreuz“ der Familie Gross. Allein die Typenvielfalt der Autos, auch die eigenwillige Parkplatzordnung liefert einen ersten Hinweis, daß es sich beim Kreuz um einen Ort handelt, der seine Spezialitäten perfekt hinter einer unverdächtigen Fassade verbirgt. Die automobilen Spannweiten der Besucher reicht vom Kleinwagen bis zum Bentley, ein andermal stand ein Panamera und ein bestens erhaltener 356er-Porsche auf der Gasse.

Die lauen Sommerabende des Oberrheingrabens genießen die Gäste auf einer Innenhof-Terrasse, die in etwa so mannigfaltig möbliert ist wie die Parkfläche vor dem Anwesen. Orientierung versprechen der extrem hohe Stammgastanteil und eine Karte, deren Reize freilich entdeckt werden müssen. Die Szene mit dem Riesling lief folgendermaßen ab: Das bestellte Fläschle Riesling aus Ihringen war gerade nicht vorrätig, worauf die ebenso freundliche wie flinke Servicekraft eine Auswahl mit fünf knackig kalten Alternativen beidhändig zu Tisch brachte. Darunter große Namen und Moseldynastien. „Ihr müßtet erst mal den Weinkeller sehen“, raunt darauf einer der Stammgäste am Nebentisch. Will heißen, das Kreuz in all seiner Vielfalt und geerdeten Gastfreundschaft muß sich der geneigte Gast nach und nach erschließen. Es ist ein Lokal, das vom Radar der üblichen Gastroführer nicht erfasst wird und gerade deshalb ein ausgesprochen munteres Eigenleben entwickelt hat. Kulissenesser und Erbsenzähler sind hier fehl am Platz, sie werden vom wenig glamourösen Set auch zuverlässig abgehalten. Jeder kann ins Kreuz kommen, aber das Kreuz braucht keine externen Berater.

Ein paar Hinweise zum Betriebssystem: Reservierung ist obligatorisch, auch und gerade zum Mittagstisch, der wochentäglich in drei Varianten für kleines Geld geboten und von Handwerkern, Freiberuflern und Privatiers gleichermaßen geschätzt wird. Die Basiskarte am Abend bietet Standards von Wurstsalat bis Cordon bleu, dazu stets vier, fünf Beilagen nach freier Wahl. Der gemischte Salat wird auf Wunsch auch brut nur mit Essig und Öl serviert (sonst mit einem Schlag Knoblauch). Die Extras des Tages stehen auf einer Tafel, etwa ein Zweierlei vom Lamm, ein Kotelett vom Kalb (300 Gramm, 22,50 Euro) oder vom Iberico-Schwein (250 Gramm, 18,50). Ein anderes Mal bleibt das Kreuz dank seiner abendlichen Steakkarte von marodierenden Moralaposteln verschont: Ein Irisches Tomahawk Steak, 1.500 Gramm für zwei Personen, wird für 54 Euro abgebraten. Das kapitale Langrippenstück aus dem vorderen Rinderrücken kommt mit Rosmarin garniert zu Tisch und wird dort tranchiert. Die satte Portion dürfte auch eine Viererrunde reifer weißer Genießer zufriedenstellen. Für den kleinen Hunger käme ein deutsches T-Bone Steak (800 Gramm, 24,50) in Frage.

Das Gülden Kreuz und Familie Gross, er in der Küche, sie im Service. Beide machen umstandslos ihr Ding – und unterm Strich steht ein munteres Haus mit bekömmlichen Preisen und wiederkehrenden Gästen. Eine Gaststätte in der Prärie.