



Die Terrasse im Kaiserstuhl – Köpfers Steinbuck in Bischoffingen

Feinkost im Rebmeer

Ein satter Sommertag im Kaiserstuhl

Oben am Bischoffinger Steinbuck steht ein Wanderwegweiser, aber eigentlich ist es egal, in welche Richtung man losgeht, alle Wege führen hier durch die Reben. Käsleberg, Eichberg, Enkenberg, Henselberg - alles fließt in ein weites, grünes Meer und wenn Anfang Juni die Rebblüte beginnt, weht zu all dem Überfluß auch noch ein betörender Duft über dem frischgrünen Gewoge.

Angeblich kann man im Wald baden, es soll sogar Waldbademeister geben, die einem zeigen können, wie man unsere Bäume ganz arg lieb hat. Von mir aus, im Juni sollte man aber mindestens einmal im Rebberg baden gehen. Die unauffälligen Gescheine der Reben blühen nur kurz und sehr diskret. Ihr süßer Duft – irgendwo im weiten Universum zwischen Lindenblüte und Grünem Apfel – gehört aber zum stillen Weltkulturerbe. Eintritt frei, inklusive tief Durchatmen und

Abtauchen im Glück. Am Bischoffinger Steinbuck und überall, wo Reben stehen. Schon 100 Tage nach der Blüte ist der Sommer rum, die Trauben sind hoffentlich reif und es beginnt ein neuer Akt im guten Leben.

Auf dem Bischoffinger Steinbuck blühen aber nicht nur die Reben, auch das Hotel-Restaurant *Köpfers Steinbuck* steht erkennbar gut im Saft. An einem Sommertag gibt es im Kaiserstuhl kaum eine andere Restaurant-Terrasse, die mit der auf dem Steinbuck mithalten könnte. In der gleichen Liga spielt nur noch die Kellerwirtschaft in Oberbergen, aber das ist eine andere Geschichte, die demnächst an dieser Stelle erzählt wird.

Drinnen ist Köpfers Steinbuck zweckmäßig bis gewöhnungsbedürftig brut möbliert, deutlich sinnlicher wird es erst draußen: man sitzt und tafelt unter den großen Sonnenschirmen wie auf einer Insel über dem Rebmeer. Horizontweiter Blick nach Südwesten, aufmerksamer Service. Nach Preis, Qualität und Vielfalt sehr bekömmlich angelegte Weinkarte mit weit über 100 Positionen, darunter besonders viele Kaiserstühler Burgunder, Entdeckungen und übliche Verdächtige. Sorgfältige Küche, beispielhaft etwa die aufgeschlagene Hollandaise zum exakt gegarten Spargel. Exemplarisch gelungen auch Standards wie das Wiener Schnitzel vom Milchkalb. Andere Zeigergerichte wie die Fleischküchle im Tagesmenü passen ebenso zum gehobenen, aber nicht gekünstelten Stil der Küche, wie das feine Gemüse, das hier nicht als lästige Pflichtübung, sondern als aromatische Zugabe serviert wird.

Bei solchen Qualitäten der Küche ist es schon etwas schade, daß der Steinbuck nur an drei Tagen in der Woche auch am Mittag geöffnet hat (von Freitag bis Sonntag). Andererseits gehört ein ohne besonderen Anlaß gefeierter Samstagmittag auf dem Steinbuck – wenn sich anderswo die Parkhäuser der Innenstädte füllen – zum Strauß jener humanen Möglichkeiten, die Lebenskunst erst ausmachen. Eine Mittagseinkehr garniert mit viel Zeit außenrum, möglichst in erhöhter Lage und am Rande der Strömung, aus solchen Zutaten entstehen jene Tage, die einem bleiben. Und falls der Stundenplan vollends aus den Fugen gerät, gäbe es auf dem Steinbuck auch noch 19 Doppelzimmer, ausreichend komfortabel, ruhig und sachdienlich.

Gleich ums Eck in Oberrotweil gibt es übrigens ein kleines Freibad, in dem sich der Kaiserstuhl noch so anfühlt wie damals, als es noch keine Waldbademeister gab. Und auf der anderen Seite vom Käsleberg, am Ortsrand von Burkheim, liegt die *Kreuz-Post*, deren neuer Sauna- und Spa-Bereich auch externen Gästen zugänglich ist. Der Kaiserstuhl ist eine ziemlich prall gefüllte Wundertüte, nur das Auspacken bleibt jedem selbst überlassen.

Alle Bücher und Kolumnen von Wolfgang Abel: oaseverlag.de