

Entdeckung der Vernunft

Premium Schlachtplatte in Schmidhofen; Piemonteser Woche in Laufen

In der kulinarischen Oberliga wirkt ein Rückgriff auf alte Tugenden mitunter wie ein Befreiungsschlag. Nach langem Farcieren und Pürrieren dämmert es Manchem, dass der Handschlag mit einem guten Lieferanten mehr zur Klasse einer Küche beiträgt als ein dreifach geschlungener Zitronengrasknoten. Nun gehört der Storchen in Schmidhofen ohnehin zu jenen Adressen, die nicht jeder Mode der Terrinenklasse hinterherlief. Vielmehr hat das familiär geführte Gasthaus mit seinem klaren, an der Produktqualität orientierten Stil eine treue Kundschaft, die auch der sauberen Fischküche wegen raus aufs Land bei Bad Krozingen fand. Dennoch bemerkenswert, dass die Helfesrieders neben der sternekonformen Kür (Storchenmenü 44 Euro) eine kleine Karte bieten, die sich um kulinarische Pflichten kümmert, die da wären: die Rindsroulade, der Rehpfeffer, die Kalbsschulter und so weiter bis zu unser aller Wiener Schnitzel, das im Storchen vom Hohenloher Milchkalbsrücken stammt. Der bodenständige Kanon wird als Ergänzung zum Gourmetprogramm unter dem Motto „Zurück zu den Ufern“ angeboten. Wer also vor lauter Petersilienkruste kein Land mehr sieht, findet dort ein wöchentlich wechselndes Angebot mit Vorspeisen (um 10 Euro) und drei, vier Hauptgerichten (um 15 Euro), serviert als feinschmeckerliche Interpretation einer fast vergessenen Praxis: Das gute Produkt, sachgerecht zubereitet. „Entdeckung der Vernunft“ könnte ebenso gut über der Karte stehen, die zeigt, woran es hierzulande mangelt: Qualitätsbewusstsein und Beherrschen der Grundkocharten. Also kommt auch die Sau zur Storchenschlachtplatte nicht aus dem Fleischlaster, sondern aus Unterbiederbach im Elztal, sie wuchs dort in geordneten Verhältnissen heran und steht für eine Schlachtplatte der feineren Art. Die gibt es auch dieses Jahr (vom 17. bis 19. November, 32 Euro) als mehrstufige Sauverkostung mit Schwartenmagen, Bratwürstle, Metzelsuppe, Blut- und Lebenwürstle, Apfelsstrudel, jeweils mit korrespondierenden Beilagen. Das sollte erst mal genügen.

Zurück zur Vernunft könnte auch über der Wiedervereinigung des Restaurants „La Vigna“ mit dem „Vincaffè“ in Sulzburg–Laufen stehen. Die Ansprüche von Antonino Esposito La Vigna Küche konnten nie so recht im zugehörigen Vincaffè etabliert werden. Nun gilt: eine Küche, eine Karte, ein Stil. Und der ist ganz La Vigna. Klare, ansprechend arrangierte Teller, ein Fisch, ein Fleisch, höchstens zwei Beilagen. Die kompakte Karte bietet Menüs (um 40 Euro, Tagesmenü 25 Euro). À la carte einzelne Positionen daraus, darunter die vorzügliche hausgemachte Pasta (10 bis 15 Euro), oder auch nur ein paar Antipasti zum Wein. Die Weinpreise beginnen nun ebenfalls auf gastfreundlichem Trattorianiveau (offen um 3,50, Flaschen um 15 Euro). So deckt „La Vigna“ das breite Spektrum zwischen unkomplizierten Antipasti und opulentem Menü mittags und abends vollwertig ab. Das strenge, fast unerbittliche Wesen einer italienischen Originalküche scheint - nach Jahrzehnten in Baden - mitunter nur ansatzweise auf; einen besseren Brasato al Barolo dürfte man nördlich des Klemmbaches aber kaum bekommen. Derzeit schmückt der Braten vom Fassone-Rind ein Piemonteser Menü (40 Euro), das seinerseits Teil der alljährlichen „Piemonteser Wochen“ ist (noch bis 18. November). Zum Corso gehören: klassische Antipasti wie Carne cruda, eine gute handvoll Pastagerichte (Zuschlag für Alba-Trüffel: 6 Euro je Gramm), fünf passende Hauptgerichte. Vor Einführung einer Trüffelsteuer vielleicht eine der letzten Chancen auf ein Tellerchen wohlfeiler Feinkost.

Storchen, Bad Krozingen-Schmidhofen, Tel. 07633-5329. RT: Mo und Di.

La Vigna, Sulzburg-Laufen, Tel: 07643-8014, RT: (im Nov.) Mo.