

Panorama mit Weißkäse

Luftige Regionalgastronomie: Höfener Hütte und Ferme Auberge du Rain des Chênes

Es geht also doch. Seit der Saison 2006 zum Beispiel auf der neu verpachteten Höfener Hütte. Hier wird Vespergastronomie in exponierter Lage nicht als Freibrief, sondern als Chance verstanden. Statt der gewohnt-gewöhnlichen Meterware aus dem Großmarkt gibt es Berg- und Raclettekäse vom Demeterhof Till in Schluchsee-Äule. Der Ziegenkäse kommt aus dem Zastlertal nebenan, Quark nicht aus dem großen Eimer, sondern vom Melcherhof in Unteribental. Fleisch und Wurst von Schmidts Wurstladen in Wittnau, Obstsäfte und Cidre liefert der Ibsentäler Biohof Jung von heimischem Streuobst, dazu Weine vom Tuniberg, Schnaps und Kirsch aus dem Hochschwarzwald. Dabei bleiben die Preise durchweg gastfreundlich (Elsässer Wurstsalat 5,50 Euro, Speckeler 4,50 Euro, Käseplatte 7,50 Euro, aktuelle Tagesangebote von der Tafel). Die aufgestellte Stimmung der Wirtsleute passt zur famosen Panoramalage der reformierten Almhütte hoch über dem Dreisamtal bei Falkensteig. Anständige Basisgastronomie 1000 Meter über normal Null und damit ziemlich hoch über einem noch immer weit verbreiteten Hütteneinerlei.

Womit sich ein paar Fragen aufdrängen: Ist es eigentlich zuviel verlangt, dass ein Hüttenwirt mit einer handvoll guter regionaler Erzeuger zusammenarbeitet? Warum so oft Allgäuer Käse im Hochschwarzwald? Ist es den öffentlich bestellten Tourismusförderern und Verbandsoberen schon mal in den Sinn gekommen, dass eine herausragend bewirtschaftete Berghütte mehr touristische Anziehung entwickeln kann als das 23. Seminar zur Qualitätsoffensive im Schwarzwald? Frommer Funktionärssprech zum Naturpark Südschwarzwald füllt mittlerweile Aktenordner, könnte den Hüttenwirten aber mal jemand sagen, dass die Ausgabe von Wartenummern und das Aufrufen derselben im Kasernenton mit anschließender Ausgabe von Industrievesper soviel Gastfreundschaft verspricht, wie ein Besuch am Paketschalter. Und noch was: der wunderbare Höhenweg von der Höfener Hütte rüber zur Hinterwaldkopfhütte ist derzeit gesäumt von Heidelbeeren. Die Heidelbeeren stehen prächtig in diesem Sommer. Nur, wann und wo gab's zum letzten mal frische Heidelbeeren mit Rahm?

Seitenwechsel, rüber in die Vogesen. Über Kaysersberg und die N 415 rauf nach Orbey ins Kernland von Münsterkäse, Ferme-Auberge und Tarte flambée. Oben im Ortsteil Orbey-Basses Huttes reift in der Käserei von Christine und Patrick Chaise wie eh und je Münster- und Bergkäse, natürlich au lait cru, aus Rohmilch von Vogesenweiden. Seit April 2006 wirtet der Sohn des Hauses direkt nebenan in der neu erbauten „Ferme-Auberge du Rain des Chênes“. Es wartet eine Holzkonstruktion im Blockhüttenstil, urig und luftig zugleich mit Panoramafenstern und großzügiger Veranda. Man isst hier, was man so sieht: Käse aus der Familiensennerei, fermeeigene Schweinehaltung und hausgemachte Wurst sorgen für durchweg authentische Produkte und somit für eine einfache, aber aufrichtige Regionalgastronomie. Es geht also doch: frische Salate, Wurst- und Schweinefleisch mit Terroirnote, der überragende Käse der Eltern und bei all dem erst noch anständige Preise (Salat ab 2 Euro, Assiette de Crudité 4,50 Euro, Käse- oder Wurstplatte 6 Euro, Flammkuchen ab 5 Euro, wechselndes Tagesgericht um 9 Euro). Zum Dessert dann vielleicht ein Fromage blanc, der seine Aromatik den Sommerwiesen gleich nebenan verdankt. So schmecken die Vogesen.

- Höfener Hütte, Buchenbach/Falkensteig. Tel: 07661-3324. Zufahrt von der B 31 auf einer Waldfahrstraße ab Ortsausgang Falkensteig möglich. Im Sommer kein Ruhetag.

- Ferme Auberge du Rain des Chênes, F-68370 Orbey/Basses-Huttes, Tel: 0033-389713042. Geöffnet von Donnerstagabend bis Mo 14 Uhr. Verkauf von Käse und Fermeprodukten im angeschlossenen Bauernladen.