

# R(h)ein kulinarisch

Via Colmar und  
Strasbourg nach  
Baden-Baden:  
Eine Schiffsreise  
auf dem Rhein  
verspricht auch  
kulinarisch einen  
Höhepunkt nach  
dem anderen.

Die wichtigsten und bekanntesten Profan- und Sakralbauten stehen sich in Strasbourg direkt gegenüber: das Maison Kammerzell (l) und die Kathedrale Notre Dame (r).

«**E**in Leben wie im Paradies // Gewährt uns Vater Rhein; // Ich geb es zu, ein Kuss ist süß, // Doch süßer ist der Wein.» So besingt ein deutscher Dichter im 18. Jahrhundert den Strom, der seit jeher zu den wichtigsten Lebensadern Europas gehört. Und tatsächlich: Wer dem Rhein entlang reist, den erwartet eine Bandbreite kulinarischer Höhepunkte, die den geneigten Geniesser sich tatsächlich im Paradies wännen lässt. Und das sicherlich nicht nur des Weines wegen. Aussergewöhnlich behaglich wird eine solche Expedition allerdings, wenn man sich nicht nur entlang, sondern auch auf dem Rhein fortbewegt. Und so versteht es sich, dass eine Schiffsreise durch diese Gewässer – durch das französische Elsass bis nach Baden-Württemberg – kaum zu übertreffen sein dürfte.

Unsere Reise beginnt in der drittgrössten Stadt des Elsass, in Colmar, wo zahlreiche bedeutende Bürgerhäuser aus dem Mittelalter und der Renaissance stehen, die der Altstadt über die Jahrhunderte ihren Charakter bewahrt haben. Besonders augenfällig ist das im Gerberviertel, das aus hohen Fachwerkhäusern gebaut ist, die grösstenteils aus dem 17. und 18. Jahrhundert stammen. Diese Gebäude beherbergten einst die Familien der Gerber, die dort wohnten, arbeiteten und ihre Felle in der obersten Etage trocknen liessen. Nicht verpassen sollte man den als *petite Venise* – klein Venedig – bezeichneten Abschnitt des Flüsschens Lauch, an dem die alten Häuser direkt am Wasser stehen. In der nicht weit entfernten Markthalle macht ein reichhaltiges Angebot an Gemüse, Früchten, Fisch, Käse, Fleisch und natürlich Wurst Hunger auf mehr. Doch wie kommen der knurrende Magen und der anspruchsvolle Gaumen gleichsam auf ihre Kosten? Beispielsweise bei Spitzenkoch Jean-Yves Schillinger: Grossartig ist etwa seine Variation vom schwarzen Bigorre-Schwein, das gebraten, geschmort und lackiert, aber auch als Millefeuille mit Lardo auf den Teller gelangt. Höhepunkt ist aber definitiv das Dessert, genauer gesagt die süssen Tapas, die man bereits vor Menübeginn bestellen muss. Auf einer Etagerè türmen sich alsbald moderne Interpreta-



Schwimmendes Hotel auf dem Rhein: Die Excellence Princess (oben). Das malerischste Viertel von Strasbourg: La Petite France (unten).

tionen von französischen Dessertklassikern wie *île flottante*, *tarte tatin*, *baba au rhum*, *Paris-Brest* oder *éclair*. Schlicht und einfach Köstlich.

Wir fahren ins unweit gelegene Breisach am Rhein, wo wir nun endlich an Bord gehen. Unser Schiff, die Excellence Princess, bietet viel Licht, viel Raum, Luxus und alle Annehmlichkeiten, die eine Flussreise zu einem so besonderen Erlebnis machen. Denn wo sonst kann man vom eigenen Bett aus die Welt an sich vorbeiziehen sehen, auf dem Deck die letzten wärmenden Strahlen der Herbstsonne aufsaugen oder in der glasüberdachten Lounge bei einem Drink sich in der stetig wandelnden Flusslandschaft verlieren? Das opulente Menü am Abend beenden wir stilvoll bei gepflegter Pianomusik und einem Digestif – das Leben kann so schön sein, und Reisen selten so angenehm.

Am nächsten Morgen ankern wir in Kehl, das sich nur wenige Minuten entfernt von unserem nächsten Ziel befindet, Strasbourg. Mittelalterliche Fachwerkhäuser, verwinkelte Gassen, das Flüsschen Ill mit seinen Kanälen und vor allem das Münster «Notre Dame» prägen dieses Juwel am Rhein. In diesem Schmelztiegel von Kulturen, Traditionen und Moderne laufen auch in kulinarischer Hinsicht die Fäden zusammen, sodass sich hier auf engstem Raum alles findet, was die elsässische Küche ausmacht. So kann sich Strasbourg der Erfindung der *Pâté de foie* rühmen, die sich um 1780 ein junger Küchenchef ausgedacht hatte. Unbestritten ist darüber hinaus der Ruf der Elsässer als Meister des Räucherns und Pökeln: Pasteten und Terrinen, Kochwürste und Aufschnitt haben die



Region berühmt gemacht – und doch stehen sie alle im Schatten des unvergleichlichen Sauerkrauts, der *Choucroute*. Es heisst, jedes Dorf im Elsass habe sein eigenes Rezept für dieses üppige Mahl aus milchsauer vergorenem Weisskabis, auf dem sich ein ansehnlicher Berg von verschiedenen Würsten, Speck, gepökelter Schulter, geräucherter Schinken und Kartoffeln türmt.

### In Strasbourg findet sich auf engstem Raum alles, was die elsässische Küche ausmacht.

Die traditionelle Spezialität kostet man am besten in einer Winstub, diesen elsässischen Gaststätten mit ihrer warmherzigen und geselligen Atmosphäre. Die vielleicht schönste Winstub der Stadt ist im *Maison Kammerzell* zu finden. Als Teil der historischen Altstadt gehört es seit 1988 zum Weltkulturerbe der UNESCO. Die gotischen Fundamente des Gebäudes stammen aus dem Jahr 1427. 1467 und 1589 wurden die prächtigen, in Holz verzierten Fachwerke gebaut, die das Haus zum bedeutendsten Profanbau von Strasbourg

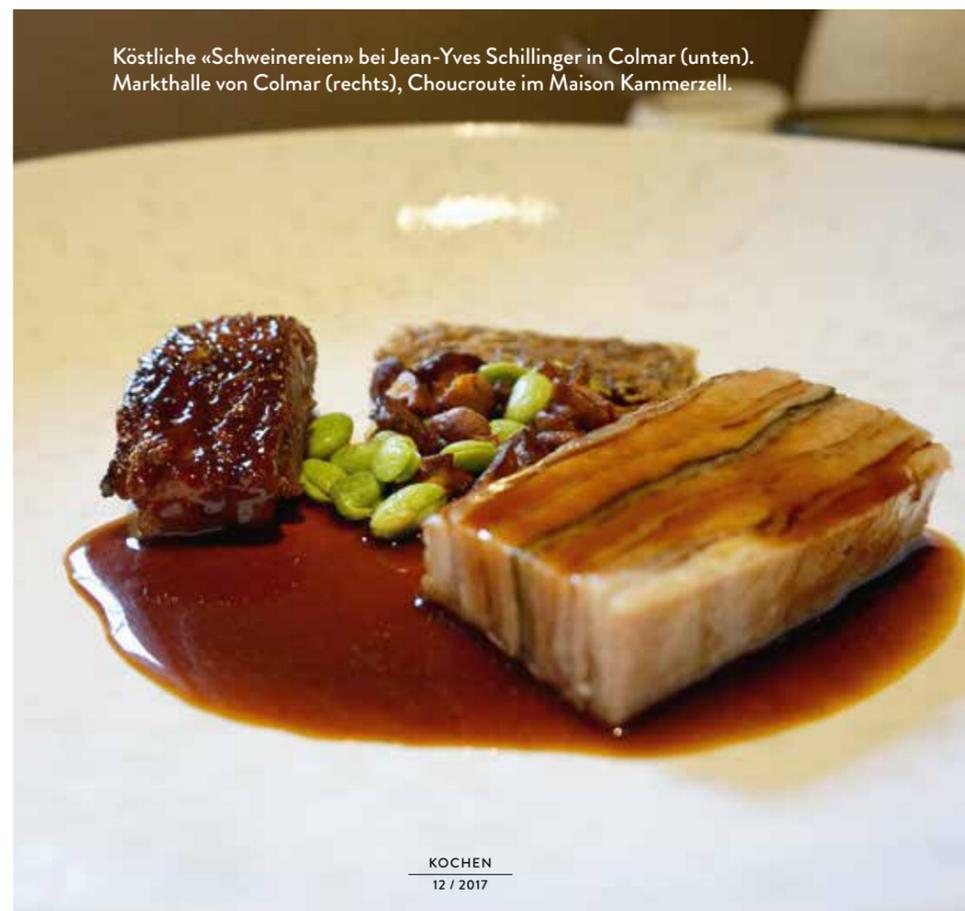
machen. Doch auch aus nicht-architektonischen Gründen lohnt es sich, dort einzukehren. Eine Spezialität des Hauses ist die selbstgemachte *Foie gras* nach eigenem Rezept mit Gewürztraminergelee und Früchtekompott, doch auch der *Coq au Riesling* ist vollumfänglich zu empfehlen. Wie man es jedoch dreht und wendet, an der *Choucroute* gibt es auch im Kammerzell kein Vorbeikommen, wo das Kraut mit bis zu 10 Fleischsorten, darunter auch Leberknödel und Blutwurst, serviert wird. Oder als *Choucroute aux Trois poissons*. Eine so gute *Choucroute* wie diese schmeckt denn auch nicht einfach nur sauer, sondern würzig nach Wacholder, Pfeffer, Nelken, Lorbeer und einem Hauch Süsse.

Nun aber schleunigst zurück nach Kehl, wo die Excellence Princess bald wieder ablegt. Auf den Trubel der Grossstadt folgen Mussestunden auf dem Rhein; ehe man sich schick macht für das elegante Galadinner. Als wir am nächsten Morgen im deutschen Plittersdorf unwiderrufflich an Land gehen, ist die Reise noch nicht zu Ende: Denn jetzt fahren wir an den Rand des Schwarzwalds, nach Ba-

den-Baden. Auch die mondäne Bäder- und Kulturstadt ist ein Paradies für alle, die Genuss auf hohem Niveau schätzen. Für grösstmögliches Wohlbefinden garantieren die beiden Thermalbäder und zahlreiche Wellnesshotels. Selbstredend kommt auch das leibliche Wohl nicht zu kurz, etwa im *Jardin de France*, wo die geografische und kulinarische Nähe zu Frankreich in vollen Zügen genossen werden kann: *Rindsfilet* mit *Foie gras*, Wachtelei, *Parmesan* und *Herbsttrüffel*, danach hausgemachte *Hummerravioli* mit Steinpilzen «en *Persillade*» mit *Hummervelouté* und zum Schluss *Choux au chocolat* mit *Ananas-Passionsfruchtsalat*. Gesättigt und glücklich besteigen wir den Reiscar, der uns zu unserer letzten Station, dem Titisee im Südschwarzwald, bringt. Die ideale Gelegenheit, sich mit Schwarzwälder Schinken, rauchigem Speck oder Räucherfilet einzudecken – denn der nächste Hunger kommt bestimmt.

*Diese Reise wurde in grossen Teilen organisiert und unterstützt durch das Reisebüro Mittelthurgau.*

Köstliche «Schweinereien» bei Jean-Yves Schillinger in Colmar (unten). Markthalle von Colmar (rechts), *Choucroute* im *Maison Kammerzell*.



## Rieslingsuppe mit Zander

FÜR 4-6 PERSONEN

VORBEREITUNGSZEIT: 20 Minuten  
KOCH-/BACKZEIT: etwa 30 Minuten

250 g mehligkochende Kartoffeln  
2 Schalotten  
1 Esslöffel Butter  
3 dl Riesling-Wein  
5 dl Gemüsebouillon  
1 Bund Kerbel  
2 dl Rahm  
300 g Zanderfilet ohne Haut  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
w2 Teelöffel Mehl  
1 Esslöffel Bratbutter  
wenig Riesling zum Abschmecken

1 Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die Schalotten schälen und fein hacken.

2 In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Die Schalotten darin glasig dünsten. Den Riesling dazugießen und etwa um ½ einkochen. Die Gemüsebouillon und die Kartoffeln beifügen und diese zugedeckt weich kochen.

3 Inzwischen 6 Kerbelzweiglein für die Garnitur beiseitelegen. Den restlichen Kerbel hacken und in einen hohen Becher geben.

4 ½ des Rahms (1 dl) zur Suppe geben. Den restlichen Rahm steif schlagen und beiseitestellen. Die Suppe mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Etwa 1 dl der Suppe entnehmen und zum Kerbel im Becher geben. Diesen ebenfalls pürieren und beiseitestellen.

5 Den Fisch in 6 Tranchen schneiden und diese mit Salz und Pfeffer würzen. Das Mehl in ein feines Sieb geben und die Fischtranchen rundum damit bestäuben.

6 In einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Die Fischtranchen darin auf jeder Seite 1-1½ Minuten braten.

7 Gleichzeitig die Suppe aufkochen und den geschlagenen Rahm unterziehen. Mit Salz, Pfeffer sowie 1 Schuss Riesling abschmecken. Die Suppe in 6 tiefen Tellern anrichten, je etwas Kerbelpüree darauf träufeln und leicht schlierenartig verrühren. Je 1 Fischtranche in die Mitte setzen und mit den Kerbelzweigen garnieren.

Pro Portion 17 g Eiweiss, 20 g Fett, 12 g Kohlenhydrate; 339 kKalorien oder 1410 kJoule, purinarm

## NÜTZLICHE INFORMATIONEN

Wo es sich am besten essen, einkaufen und staunen lässt.

### Essen & Trinken

**1 JY'S – Jean-Yves Schillinger**  
17, Rue de la Poissonnerie, Colmar  
Tel. +33 3 89 21 53 60

[www.jean-yves-schillinger.com](http://www.jean-yves-schillinger.com)  
Moderne französische Küche mit internationalem Touch auf höchstem Niveau. Die Desserts – insbesondere die süßen Tapas – sind eine Wucht.

**2 La Maison des Têtes**  
19, Rue des têtes, Colmar  
Tel. +33 3 89 24 43 43

[www.la-maison-des-tetes.com](http://www.la-maison-des-tetes.com)  
Typische Brasseriegerichte und elsässische Klassiker vor historischer Kulisse.

**3 Maison Kammerzell**  
16, Place de la Cathédrale, Strasbourg  
Tel. +33 3 88 32 42 14

[www.maison-kammerzell.com](http://www.maison-kammerzell.com)  
Im vielleicht schönsten spätgotischen Fachwerkhaus überhaupt genießt man exzellentes Choucroute und sündhaft gute Foie gras.

**4 La Cloche à Fromage**  
27, Rue des Tonneliers, Strasbourg  
Tel. +33 3 88 23 13 19

[www.fromagerie-tourrette.com](http://www.fromagerie-tourrette.com)  
Das Paradies eines jeden Käseliebhabers. Im Restaurant kann man sich an der verschwenderischen Auswahl an Sorten gutlich tun.

**5 Le Jardin de France**  
Lichtentaler Strasse 13, Baden-Baden  
Tel. +49 7 22 13 00 78 60  
[www.lejardindefrance.de](http://www.lejardindefrance.de)  
Klassische französische Haute Cuisine in stilvollem Ambiente.

### Einkaufen

**6 Marché Couvert de Colmar**  
13, Rue des Écoles, Colmar  
Tel. +33 3 69 99 56 28

[www.marche-couvert-colmar.fr/](http://www.marche-couvert-colmar.fr/)  
Die täglich geöffnete Markthalle bietet eine riesige Auswahl an lokalen Lebensmitteln und Spezialitäten.

**7 Sezanne**  
30, Grand Rue, Colmar  
Tel. +33 3 89 41 55 94

[www.sezanne.net](http://www.sezanne.net)  
Kleines, aber feines Delikatessengeschäft mit eigenem Bistrot.

**8 Edouard Artzner**  
7, Rue De La Mésange, Strasbourg  
Tel. +33 3 88 32 05 00

[www.edouard-artzner.com](http://www.edouard-artzner.com)  
Top-Adresse für Foie Gras, Pasteten und Geflügelspezialitäten.

**9 Gutscher Spezialitäten**  
Seestrasse 6, Titisee-Neustadt  
Tel. +49 7651 8315

[www.gutscher-titisee.de](http://www.gutscher-titisee.de)  
Geräucherter Schinken, Speck, Würste – hier gibt's nur das Beste, was der Schwarzwald zu bieten hat.

### Entdecken

**10 Cathédrale Notre Dame de Strasbourg**

Place de la cathédrale, Strasbourg  
[www.cathedrale-strasbourg.fr](http://www.cathedrale-strasbourg.fr)  
Mit ihrer gewaltigen Fassade und dem markanten Turm ist die Kathedrale ein absolutes Meisterwerk gotischer Baukunst.

**11 La Petite France**

Strasbourg  
Im wohl malerischsten Viertel der Altstadt stehen die prächtigen Fachwerkhäuser direkt am Wasser.

**12 Caracalla Therme**

Römerplatz 1, Baden-Baden  
Tel. +49 7221 275940  
[www.carasana.de](http://www.carasana.de)  
Gläserner Badetempel mit edlen Marmorsäulen; das moderne Thermalbad wird aus zwölf unterirdischen Quellen gespeisen.

**13 Titisee**

Titisee-Neustadt  
Die blaue Oase im Herzen des Schwarzwalds ist ideal für erholsame Bootstouren und Wanderungen.

