Typische Elsässer Fachwerkhäuschen; rechts: das winterliche Kaysersberg

Sauerkraut mit Sternen

Kaum ein Landstrich, in dem mit Michelinsternen geadelte Restaurants so dicht gesät sind, wie im **Elsass**. *Erkocht haben sich das die Küchenchefs auf der Basis von Sauerkraut und Blunzen. Kein Witz.*

Monsieur Antony ist Käsemacher, oder nein, er ist vielmehr eleveur de fromage, Käsezüchter! Er residiert in seinem Sundgauer Käs-Kaller im elsässischen Dörfchen Vieux-Ferrette und zählt vornehmste Kreise zu seiner Kundschaft. Erst neulich habe wieder einmal ein Habsburg bei ihm eingekauft, berichtet er beiläufig. Was macht seinen Käse so besonders? „Ich kaufe ihn frisch in ganz Frankreich und lasse ihn dann in meinen Kellern bis zu vier Jahre lang reifen“, erklärt Antony. Er arbeitet „selbstverständlich nur mit Käsen aus nicht pasteurisierter Rohmilch“. Alles andere sei geschmacklos, schnaubt er.

Im Winter braucht man in seinem kleinen Laden nicht lange anzustehen wie in der Hochsaison, und der Maître hat Zeit, ein wenig zu parlieren. So gesehen ist es ganz logisch, in der kalten Jahreszeit eine gepflegte Fresstour in den Elsass zu unternehmen: Jetzt ist der Appetit bekanntermaßen am größten und ansonsten ist, touristisch gesehen, tote Hose. Ganz ohne Rummel präsentieren sich die sonst so überlaufenen Städtchen des Elsass wie pittoreske Spielzeugdörfer. Mittelalterliche Burgen wirken im weichen Winterlicht besonders mystisch. Statt üppiger Blumenpracht ziert frisch gefallener Schnee die Marktplätze, er setzt den Brunnen hübsche Häubchen auf und trägt einiges bei zur malerischen Lebkuchenherzigkeit von Fachwerkstädtchen wie Kaysersberg, Ribeauvillé oder Riquewihr. Rasch füllen sich Boucherie und Charcuterie (Fleischerei und Wurstwarengeschäft), Boulangerie und Pâtisserie (Bäckerei und Konditorei), wenn ein plötzliches Schneegestöber die Menschen Zuflucht im Trockenen und Warmen suchen lässt.

Monsieur Antonys Schätze; Würste am Marché du Canal in Mulhouse; Blaise Meyer in der Küche der Auberge au Vieux Pressoir

FOTOS → ISTOCKPHOTO.COM; ANITA ERICSON (4)

Statt im Schanigarten sitzt man in einer dunkel vertäfelten Stube in der Nähe des prasselnden Kamins. Etwa in der Auberge au Vieux Pressoir am Bollenberg, einem gehobenen Landgasthof inmitten sanft gewellter Weingärten. Die Auberge ist ein Familienbetrieb, in dem man das Andenken der verstorbenen Großmama Meyer hochhält, die stets mit Argusaugen über die Einhaltung der traditionellen Rezepte wachte. Deftiges wie Blunzensuppe, Schweinefüße und das Elsässer Nationalgericht Choucroute garnie (Sauerkraut mit Würsten) stehen auf der Karte, weiters warme Apfeltorte, gefrorener Gewürztraminerschaum, selbstgebackenes Brot und allerlei süße Verlockungen. Enkel Blaise Meyer ist ein begnadeter Patissier und sogar Maître Confiturier.

Familien wie die Meyers sind der Schlüssel zum Erfolg der elsässischen Küche, deren Chefs mit Gerichten wie Baeckeoffe (Eintopf) die Gefilde der gehobenen Gastronomie eroberten. Zu mediterranen oder asiatischen Höhenflügen hebt man hier eher selten ab. Zutaten aus der lokalen bäuerlichen Küche dominieren die bewusst klassisch gehaltenen Rezepte – gemeinsam mit typisch französischen Delikatessen wie atlantischem Fisch, Krustentieren, Jakobsmuscheln und Trüffeln. Das ist am Bollenberg nicht anders als in der mit drei Michelinsternen dekorierten Auberge de l'Ill in Illhaeusern oder in den zahlreichen 1-Stern-Restaurants.

Colmar, die Hauptstadt des südlichen Elsass, steht da wie aus dem Bilderbuch herausgezaubert: ziegelgedeckte Fachwerkhäuschen, Steinbrunnen, schmiedeeiserne Schilder, gotische Türmchen und kopfsteingepflasterte Gassen. Colmar ist lieblich, vielleicht etwas bieder, unaufdringlich und leise, sympathisch altbacken. (Eigenschaften, mit denen auch so mancher Einwohner des Elsass gut beschrieben wäre.)

Manchmal jedoch trügt der Schein. Im idyllischen Klein-Venedig-Viertel Colmars versteckt sich hinter einer historischen Trompe-l'œil-Fassade ein topmodernes Restaurant. Inhaber Jean-Yves Schillinger pfeift aufs Althergebrachte und setzt just auf Trends. Er ist der Einzige weit und breit, der fangfrischen Petersfisch in scharfe Currysauce packt, Lamm mit kakaogefülltem Kartoffelkuchen serviert und Fisch-Makis mit Tofuküchlein und Shish Kebab zu einem exotischen Vorspeisenteller kombiniert. Schillinger hat seine Lehrjahre in New York verbracht und bringt einen Hauch des Big Apple nach Colmar. Die große weite Welt zu Gast in diesem versteckten Winkel Europas? Der Chef lächelt fein: „Ich wollte eben mal was anderes machen.“ EC

Anita Ericson

Le Maréchal

Im malerischen Klein-Venedig-Viertel von Colmar gelegenes, superromantisches Hotel.
Im renommierten Restaurant à l'Echevin serviert man typisch Elsässisches auf hohem Niveau.

DZ ab € 85,–, Menü ab € 34,–
4-6, place des Six Montagnes Noires, Colmar,
Tel.: 0033/389/41 60 32,
www.hotel-le-marechal.com

Le Chambard

Hinter der historischen Fassade dieses großen Hauses im entzückenden Ort Kaysersberg (sprich: Keisersbähhrsch) verbirgt sich ein überraschend verspielt-modernes Interieur.
Das Restaurant des Hotels ist mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet, in der rustikalen Winstub gibt's deftige Hausmannskost.

DZ ab € 144,–, Menü ab € 55,– (Restaurant)/ € 27,50 (Winstub). 9–13, rue du Général de Gaulle, Kaysersberg, Tel.: 0033/389/47 10 17, www.chateauxhotels. com/chambard

JY's

Das vielleicht trendigste Lokal im ganzen Elsass. Die Küche hält, was die Einrichtung verspricht. Ein Michelin-Stern, Hauptspeisen ab € 25,–.
17 rue de la Poissonnerie, Colmar,
Tel.: 0033/389/21 53 60,
www.jean-yves-schillinger.co

Jean-Yves Schillinger

Eine aktuelle Liste weiterer hervorragender Lokale finden Sie unter **www.viamichelin.de** (unter Restaurants, links im Suchfeld als Ort Colmar und als Land Frankreich eintippen).

Extratipp: Monsieur Antony ist ein Schöngeist der Käsekultur, seit 41 Jahren im Dienste des Wohlgeschmacks. Ganz wichtig ist dem Meister, dass seine Käse aus nicht pasteurisierter Rohmilch stammen – nur so können sie zu voller Klasse heranreifen, versichert er. Schauen, schnuppern, schnabulieren!
Sundgauer Käs-Kaller, 5 rue de la Montagne, Vieux-Ferrette, Tel.: 0033/389/40 42 22

Weitere Infos: Tourisme d'Alsace, Colmar, Tel.: 0033/389/24 73 50, www.tourisme-alsace.com