

TEXT: STEPHAN FUHRER · FOTOS: JIGAL FICHTNER

Neue Zeiten, neue Zitte

... UM'S MAL AUF BADISCH ZU SAGEN. IM GAISBACHER HOF IN OBERKIRCH GIBT'S NEUERDINGS FLEXIBLE ÖFFNUNGSTAGE. AM GENIESSER-LEVEL HAT SICH IN DEM ETWAS ANDEREN LANDHAUS ABER NICHTS VERÄNDERT

Bevor's ins Restaurant geht, checkt man die Öffnungszeiten. So weit, so klar. Beim *Gaisbacher Hof* im gleichnamigen Oberkircher Ortsteil muss man auf der Website allerdings doch zweimal in den Kalender schauen, denn die Meiers haben seit einiger Zeit keinen festen Ruhetag mehr, sondern einen Plan, der sich nach den Gästen richtet ... Also „Herz-Kalender-Öffnungszeiten“, wie Wirtin Katja Meier uns am Tisch gleich erzählt. Und während andere aufgrund fehlenden Personals in diesen Zeiten zwei oder drei Tage oder gleich ganz zu machen, hat man hier im Renchtal einen anderen Weg gewählt. „Zu uns kommen seit Jahrzehnten auch alle möglichen Vereine, da wollten wir möglichst flexibel auf Anfragen reagieren können“, erklärt die Gastgeberin die Idee, die mittlerweile auch gut angenommen werde.

BADISCH-BAYRISCHE SCHMANKERL

In diesen Tagen möglichst flexibel zu sein, ist schon mal eine gute Idee, finden wir. Ein weiterer guter Einfall ist die Karte, die mit ihren badisch-bayrisch-alpenländischen Gerichten (das Wirtspaar war einige Zeit in München) auch mit dieser Flexibilität mithalten kann. Sie ist klein gehalten, dennoch spannend und ausreichend breit aufgestellt. Die Karte liegt im Wirtshaus des Landhotels, das in den Sommermonaten auch Ausflügler



GAISIS NO.1
Der Wildschweinburger mit hausgemachtem Brioche-Bun harmoniert perfekt

mit herrlichem Biergarten lockt, schon praktischerweise im Din-A3-Format ausgedruckt auf dem Tisch.

Eines fällt beim Drüberlesen gleich auf: Das Schnitzel fehlt. Für ein Biergartenlokal und Landgasthaus ungewöhnlich. „Das gibt's hier trotzdem, und wir machen's auch gern, aber wir haben die Erfahrung gemacht, dass die Gäste eher

bereit sind, auch unsere anderen leckeren Gerichte zu bestellen, wenn ihnen das Schnitzel nicht gleich in den Blick fällt“, erklärt die Wirtin.

TAPAS UND MARONENSÜPPL

Und davon gibt's tatsächlich einige, die auf dem Blatt schon mal ganz unseren herbstlichen Genussvorstellungen ent- >



Geschmack, Service, Preis-Leistungs-Verhältnis und vieles mehr: Nach welchen Kriterien wir bewertet haben, könnt Ihr in unseren Online-Restauranttests unter heimatschwarzwald.de/wie-schmeckts-denn-da nachlesen



Dr. Kuny Assekuranz



**RENT-A-CIO
ES LOHNT SICH!
DENN NUR SO BLEIBT
EIN UNTERNEHMEN
AUF DAUER
WETTBEWERBSFÄHIG**

DR. WALTER KUNY. MAKLER AUS ÜBERZEUGUNG.

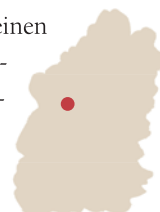
VERSTEHEN. VERTRAUEN. VERSICHERN.

Mit Kuny holen Sie sich einen Chief Insurance Officer (CIO) auf Zeit ins Haus. Oder anders gesagt: Rent-a-CIO.

Kuny durchleuchtet Ihr Unternehmen, identifiziert Risiken, checkt bestehende Verträge, analysiert Gefahrenpotenziale und wählt aus unzähligen Versicherungsoptionen am Markt genau die aus, die Sie brauchen – und das zum optimalen Preis.

www.kuny-assekuranz.de · 07 81 / 93 68 80
Grabenallee 20 · 77652 Offenburg

› sprechen. Der Wildschweinbraten mit Preiselbeeräpfeln zum Beispiel. Oder die Kürbisknödel auf Rahmwirsing. Wir entscheiden uns für ein Entree mit badischen Tapas. Für meinen Begleiter und mich darf es also nach einem kleinen herbstlichen Gruß aus der Küche – einem aromatischen Mini-Maronenstüpple, das mit seiner cremigen Konsistenz Lust auf mehr macht – ein geräuchertes Schweinebäckle auf Berglinsensalat, ein Stück Buhlbacher Räucherforelle auf Radiesle-Kartoffelsalat und eine Portion Rosmarin-Tomatenfrischkäse mit Brot sein – alles stilecht serviert in kleinen Weck-Gläsle und alles genauso lecker, wie man sich das beim Bestellen gewünscht hatte. Toller Start!



FINALE GRANDE!

Und bei den Hauptgerichten geht es auch genauso weiter. Mein Gegenüber hat die halbe Bayrische Freilandente vom dort bekannten Lugeder Hof auf dem Teller (die es auch als Viertel gibt), klassisch mit Rotkraut und Serviettenknödel serviert,

während ich in den saftigen und fast schon unglaublich leckeren Gaisburger No.1 mit Wildschweinpatty, Camembert, Zwiebelmarmelade und Thymian-Mayo im hausgemachten Brioche-Bun beiße und die Harmonie zwischen Süße, Säure, Käse und Fleisch genieße. Und wenn es überhaupt was zu kritteln gibt – auch die Süßkartoffelpommes als Beilage waren perfekt –, dann vielleicht, dass die Camembertscheibe einen Tackern dünner hätte sein können. Oder dass es danach keinen Platz im Bäuchlein fürs Dessert gab. Egal, wir kommen ja eh wieder ...

GAISBACHER HOF 
4,3 VON 5 ZAPFEN

www.gaisbacherhof.de
Telefon: 0 78 02/9 27 80
Anfahrt: Gaisbach 1, Oberkirch-Gaisbach
Geöffnet: flexibel nach Anfrage,
die Öffnungszeiten sind ansonsten
im Herz-Kalender auf der Website
einsehbar



BADISCHE TAPAS VORWEG

Wer Lust aufs Teilen hat, ist im Gaisbacher Hof an der richtigen Adresse. Das rustikale Tapas-Angebot kommt auch auf Veranstaltungen wie Hochzeiten etc. gut an, die sich hier ebenfalls feiern lassen