

2013

BASEL GEHT AUS!

Wo grosse Küche für Gourmets zelebriert wird
Die gemütlichsten Beizen für Geniesser
Was in badischen Straussenwirtschaften aufgetischt wird
Die feinsten Italiener und die besten Asiaten
Wer in Basel, in Südbaden und im Elsass die Trends setzt
SÜDBADEN und ELSASS: 30 Restaurants für Feinschmecker

100
RESTAURANTS NEU
GETESTET



BASILISK
SO TOHT & LAINE



HEAT

Südbaden

BASEL GEHT AUS!

146



Ambiente, Staufen-Grunern

Staufen-Grunern

Ambiente

Ein Vergnügen

Staufen sitzt auf einem Hefeteig. Man wollte die Erdwärme anzapfen. Dabei durchbohrte man eine Anhydritschicht, das einströmende Grundwasser liess dabei den Stein aufquellen wie einen Gugelhupf. Bei etlichen Häusern wurde das Mauerwerk beschädigt. An Lösungen wird gearbeitet. Entwarnung gibt es allerdings für die Besucher des Restaurants «Ambiente». Im Stadtteil Grunern, südlich von Staufen, sind bisher keine Risse aufgetreten. Historisches, wie im Stadtkern Staufens, wäre auch nicht in Gefahr. Autohäuser, Fitnessstudios, Küchengrosshandel – und mittendrin das «Ambiente». Wer macht denn sowas? Nun, seit über zehn Jahren betreibt das sympathische Ehepaar Melanie und Mathias Luiz diese kulinarische Oase in der Gewerwüste. Wenn kein Fachwerk, keine Efeuranken oder ein 600 Jahre altes Wirtshaus die Gäste anlockt, wenn kein historischer Marktplatz oder ein Dorfbach die Kundschaft begeistert, dann muss es eben auf den Tellern stimmen. Und im «Ambiente» stimmt es auf den Tellern.

Zwei Menüs, einmal ein Dreigänger für 33 Euro, einmal ein Viergänger für 49 Euro, stehen neben einem kleinen A-la-Carte-Angebot zur Wahl. Über die Kaiserstuhler/Markgräfler-Grenzen hinaus blickt auch die Weinkarte. Dönnhoff, Rebholz, Knipsner, Künstler und andere Grössen aus der Pfalz, von der Nahe und dem Rheingau sind vertreten. Wir blieben trotzdem in der Nähe. Zum Aperitif schmeckte uns ein Muskateller von Bernhard Huber aus Malterdingen. Danach gab es einen 2009er Weissburgunder vom Weingut Bercher aus Burkheim, das von einer der ältesten Winzerfamilien am Kaiserstuhl geführt wird. Seit zehn Generationen entstehen hier Spitzengewächse. Die Väter Eckhardt und Rainer und ihre Söhne Martin und Arne stehen heute für elegante und individuelle weisse und rote Burgunder. Bercher gehört auf diesem Gebiet zu den Besten Deutschlands.

Zu den Besten im Markgräflerland bzw. Breisgau gehört seit Jahren auch das «Ambiente»-Duo. Mathias Luiz in der Küche und Melanie Luiz, die serviert, berät und hie und da mit den Gästen plaudert, erfreuen uns bei jedem Besuch aufs Neue mit fabelhaften Gerichten. Bestens gebratene Garnelen auf kleinem Salat, umrandet von Chilisauce, Pesto, weissen und schwarzen Sesamsamen, machten den Anfang. Die Fettuccine mit Sommertrüffel (Scorzzone) hätten wir in Piemonteser Genussstempeln nicht besser bekommen. Die Trüffel, nussig, mild, angenehm portioniert, einfach perfekt. Auch für die Hauptspeisen – Rindsfilet, Schnippelbohnen, Kartoffelpüree und Brüstchen von der Wachtel mit Lauch-Pfifferling-Gemüse – gibt es uneingeschränkten Applaus der gesamten Tischrunde. Einig waren wir uns in zwei Punkten: Das Fleisch war ohne Fehl und Tadel, zart, saftig, hervorragend gewürzt. Bei den Saucen leisten wir uns das Sonderlob: umwerfend gut, samtig – ein Genuss.

Die Chefin hatte mittlerweile mit den Gästen des Nachbartisches, offensichtlich Stammgäste, eine heftige Diskussion über regionale Ereignisse begonnen. Trotz intensiver Kommunikation behielt sie die anderen Tische stets im Auge und war stante pede zur Stelle, wenn ein Wunsch zu erfüllen war. Mit dem Griessflammeri, Sauerkirschragout und wunderbarem Eis von der weissen Schokolade wurde unser letzter Wunsch erfüllt. Draussen begann es leicht zu regnen. Drinnen schien nach

einem vorzüglichen Essen weiterhin die Sonne. Es bleibt ein Vergnügen, im schönen «Ambiente» zu tafeln. sk

Ballrechterstrasse 8
79219 Staufen-Grunern
Fon +49 76 33 80 24 42
www.restaurant-ambiente.com
mo-di 12-14 & 18-22, fr-so 12-14 & 18-22 Uhr, mi & do geschlossen
HG € 22-25

h m s t v

Grosse Küche für Gourmets: Rang 7