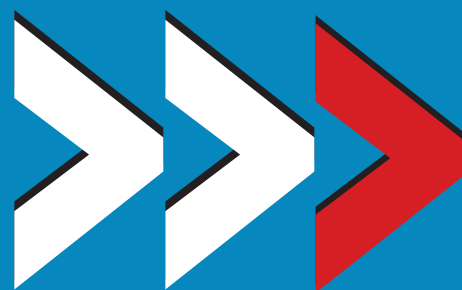


MAI 2013

wohin



im Markgräflerland

NEU
MIT DEM
MARKGRÄFLER
WEINJOURNAL



» Thema des Monats D'Kulissebürzler

7. Jahrgang

» AUGGEN
Waldfest vom
Turn- & Sportverein

» BAD BELLINGEN
Film: „Naturparadies
am Restrhein“

» BADENWEILER
Queens
of Piano

» KANDERN
Saisonaufakt
Kandertalbahn

» MÜLLHEIM
12. Internationales
Fest

» NEUENBURG AM RHEIN
Der besondere
Wochenmarkt

» SCHLIENGEN
„Pino Presto“
Konzert



Kochen
ist
Liebe

HR & Co.
Evo Patisserie
1 Pflanzengasse
2. Stock
1040 Wien

< *Tanja und Joachim Matt
schufen eine Oase des
Genusses mit der Liebe
zum Detail und Kochen*

Kochen ist Liebe im Café Landgasthof „Rosenstübchen“ im Kleinen Wiesental-Neuenweg

Das ist Ausspannen pur: Wenn man den Landgasthof „Rosenstübchen“ betritt, gehen die Uhren anders, etwas weniger hektisch, etwas leiser. Im alten Gretherhof an der Kreuzung in der Ortsmitte von Neuenweg, zehn Fahrminuten vom Kreuzwegsattel entfernt, haben Tanja und Joachim Matt eine Oase des Genusses geschaffen, die mit jedem Detail den Idealismus und die Begeisterung der Inhaber für schöne Dinge, gutes Essen und gemütliche Gespräche widerspiegelt. Die Rosen, die im rauen Schwarzwaldklima draußen nicht so üppig sprießen, sind drinnen das Leitmotiv. Geschirr, Kissen und Polster, ausgefallene Wanddekorationen oder der Einband der Speisekarte, überall ist die Königin der Blumen präsent, vor allem in Weiß, der Lieblingsfarbe von Tanja Matt, die sie gerne mit sattem Grün kombiniert. Die Kuchen und Torten in der Theke sind eine einzige Verführung, alles aus eigener Herstellung mit ausgewählten Zutaten, vor allem aus der Region. Dazu ein Tuff Schlagsahne, eine gute Tasse Kaffee oder ein frisch aufgebrühter Tee und die Welt ist wieder im Gleichgewicht. Hinten im Tal thront der Belchen, der schönste Berg des Schwarzwaldes, an seinen Hängen wachsen nicht nur köstliche Heidelbee-

ren für die Kuchen und Desserts, sondern auch mit Pfifferling und Steinpilz die besten Speisepilze, die der Wald zu bieten hat. Joachim Matt kennt ihre verschwiegenen Stellen und sammelt die Pilze eigenhändig, um seinen Gästen solche Köstlichkeiten vorzusetzen wie „Steinpilz à la creme“ mit Rösti oder Nudeln, Steinpilzravioli oder die klassischen Pfifferlinggerichte. Die Forellen, die er gerne mit Butter und Mandeln nach Müllerin Art oder blau serviert, planschen ein Stückchen talabwärts in den vom Bergwasser gespeisten Teichen eines Züchters, bis sie im Kescher landen. Frischer geht's kaum. Wildgerichte und Geschmortes wie Kaninchenragout, selbstverständlich mit hausgemachten Soßen, die lange Vorbereitungszeit erfordern, stehen bei Joachim Matt immer auf der Karte, dazu weitere Spezialitäten je nach Saison. Geschmacksverstärker kommen bei ihm nicht in die Küche, dafür geht er gerne auf Sonderwünsche der Kundschaft ein, etwa, wenn jemand ein Gewürz nicht mag oder verträgt. Zum Schwarzwälder Vesper gibt es feines Bauernbrot aus der Streich-Mühle, Fleisch und Wurst liefern die Metzger aus dem Kleinen Wiesental. Man tafelt und genießt, lässt die Augen schweifen und entdeckt immer wieder

neue herzige Details, die man am liebsten mitnehmen möchte. Und das geht auch, denn über die Straße hat Tanja Matt ein „Dorfblädele“, in dem die hübschen, ausgefallenen Accessoires auch gekauft werden können. Im Angebot sind zudem hausgemachte Marmeladen und Honig. Für müde Wanderer steht ein kuscheliges Doppelzimmer als Nachtquartier zur Verfügung. Wenn Joachim Matt nicht am Herd steht, kann es sein, dass man ihn beim Restaurieren alter Bauernschränke antrifft, denn der Koch ist auch gelernter Schreiner und steht den Fans von alten Bauernmöbeln mit Rat und Tat zur Verfügung. ◀ *Dorothee Philip*

info

*Café Landgasthof „Rosenstübchen“
Dorfplatz 4
79692 Kleines Wiesental-Neuenweg
Tel. 07673/7450*

Öffnungszeiten

*Täglich 10 bis 20 Uhr
Eine Reservierung wird grundsätzlich empfohlen
www.rosenstuebchen.de*

