

Das geschmackvoll  
dekorierte Café wirkt  
ausgesprochen edel



Besuch in einer Traumwelt

# Ganz in Weiß

Das Kleine Wiesental ist ein knapp 3000 Seelen zählender Zusammenschluss verschiedener Gemeinden im Landkreis Lörrach, ganz im Südwesten Baden-Württembergs. Im Ortsteil Neuenweg ist ein besonderes Café beheimatet. Hier ist alles in Weiß gehalten und man fühlt sich wie im Himmel – das sind beste Voraussetzungen zum Abschalten vom Alltag.

**N**euenweg liegt am Fuß des Belchens. Die Region bietet zahllose Wanderwege, unberührte Natur und herrliche Aussichten. Eingebettet in die Landschaft des südlichen Schwarzwalds erwartet die Gäste hier ein ausgeprägtes Höhenklima. Die Luftqualität ist exzellent, was zu jeder Jahreszeit Besucherinnen und Besucher anzieht. Seit 1999 wohnt Familie Matt hier in einem Haus, dass sie „La Maison Blanche“

nennt, auf Deutsch „Das weiße Haus“. Die Fensterläden sind in Dunkelgrün gehalten, passend zu den vielen Pflanzen rund ums Haus – und zwar Pflanzen, die ausschließlich in Weiß blühen. Das verleiht dem Haus einen ausgesprochen edlen Charakter – aber das ist nicht alles, was den Namen des Hauses erklärt, wie Sie noch sehen werden. Im Erdgeschoss betrieb die Familie lange einen Laden für (vorwiegend weiße) Wohnaccessoires, die

erste Etage vermieteten sie an Feriengäste. Auf der anderen Straßenseite führten sie seit 2009 das Blumencafé Rosenstübchen. „Wir hatten diese Räumlichkeiten gepachtet“, erzählt Julius Matt, einer der drei Söhne von Tanja und Joachim Matt. Er ist 24 Jahre alt, gelernter Hotelier und in Paris in einem Fünfsternehaus tätig. Wann immer es die Zeit erlaubt, ist er bei seiner Familie und hilft dann auch gern aus. Zurzeit ist er zu Besuch und gleich wieder

## Landbäckerei **BLUMENCAFÉ ROSENSTÜBCHEN**

Das Blumencafé Rosenstübchen:  
Alles ist in Weiß und dem natürlichen  
Grün der Pflanzen gehalten



Joachim und Tanja Matt  
verwöhnen ihre Gäste  
mit Leidenschaft

mittendrin im Betrieb. „Im Jahr 2018 meldete der Eigentümer aber Eigenbedarf an und wir mussten uns etwas einfallen lassen“, berichtet er weiter. Es bot sich an, das gut gehende Café in der unteren Etage des eigenen „Maison Blanche“ weiterzuführen. Nach nur wenigen Monaten Umbauzeit war es so weit. Die Ferienwohnungen waren aufgegeben, seitdem stehen die ersten beiden Etagen wieder den Gästen zur Verfügung. Hier finden sie nun das Blumencafé Rosenstübchen und den dazugehörigen Landgasthof, alles in-

mittlen eines Ladens für Wohnaccessoires. Was nun genau in was integriert ist – der Laden in das Café oder das Café in den Laden –, lässt sich kaum sagen. Um das Haus herum finden sich zahlreiche sonstige Sitzgelegenheiten.

### Mit Leidenschaft gastlich

Vor allem kann man überall das Konzept der durch und durch weißen Einrichtung bewundern, sich dabei wie in einer Traumwelt fühlen – und sich vor allem kulinarisch verwöhnen lassen.

Die 51-jährige Tanja Matt ist gelernte Hotelfachfrau, Köchin und die Geschäftsführerin des Hauses. Schon die Eltern hatten ein Restaurant, und für sie war von klein auf klar: Die Gastronomie – das wird ihre Zukunft sein. „Ich liebe den zwischenmenschlichen Kontakt, er ist für mich ausgesprochen wichtig“, sagt sie, einzigartige Begegnungen würde ihr der „herrliche Beruf“ immer wieder beschere. Ihre Begeisterung ist ansteckend – so sehr, dass sogar zwei ihrer drei Söhne ihren beruflichen Weg beschreiten. ➡



Leander Matt kommt aus  
der Fünfsternehotelserie



In der Kirschenzeit gibt  
es natürlich Kuchen und  
Torten mit Kirschen



Auch vor dem Haus gibt es lauschige Sitzplätze



Joachim und Julius Matt richten zusammen ein Rinderfilet Wellington vom Weiderind an



Auch hausgemachte Marmeladen bekommt man im Blumencafé Rosenstübchen

Neben Julius ist der 21-jährige Leander ebenfalls Hotelfachmann und hat seinen Beruf in der Fünfsternehotellerie erlernt. Er ist heute im elterlichen Betrieb fest angestellt, zuständig für den Service und alle anfallenden Aufgaben. Joachim Matt, Tanjas Mann und Vater der drei Söhne, ist Quereinsteiger. Eigentlich ist er Möbelerestaurator und Parkettleger – was bei allen Umbaumaßnahmen äußerst nützlich war. Er hat nicht nur die wunderbaren Nussbaumtische selbst getischlert, die im Café stehen, sondern produziert noch immer Dekoartikel für den Laden.

## Allerlei Gaumenfreuden

Aber heute ist er hauptsächlich verantwortlich für die Küche. Er kocht und backt mit großem Erfolg und zur Freude der Gäste – und das schon seit Beginn des Rosenstübchens. Nur der 31-jährige Maximilian, der älteste Sohn von Tanja und Joachim, ist beruflich in die Richtung gegangen, die sein Vater einst gewählt hat. Er ist Tischlermeister.

Vor allem im Sommer, wenn es hoch hergeht, steht die treue Aushilfe Elke Neupert bereit, um Familie Matt zu unterstützen. Sie ist dann im Service und sorgt mit dafür, dass die Gäste sich rundum wohlfühlen. Leander hingegen kennt sich nicht nur bestens mit Weinen aus, sondern kann Unentschlossenen immer einen guten Tipp geben, welcher Kuchen oder welche Torte gerade ganz besonders gut ist.



Im Herbst gibts im Restaurant auch Pilze, zum Beispiel Pfifferlinge



Wer möchte nicht an einer so festlichen vorbereiteten Tafel speisen?

„Unser Angebot ist abwechslungsreich“, erklärt Joachim Matt. Frische Obsttarts, Kuchen und Torten verlocken die Gäste. In den Wintermonaten gibt es eine große Auswahl an hausgemachten Weihnachtsplätzchen nach Großmutter Rezepten, in den Sommermonaten feines Teegebäck, Petit Fours und allerlei süße Überraschungen. Außergewöhnlich an dem Konzept des Cafés ist das integrierte Restaurant, das aber ausschließlich in der Mittagszeit betrieben wird. „Dann bieten wir knackige Salate und feine, leichte Speisen an“, sagt der Küchenchef. „Aber in den kühleren Monaten gibt es auch Schmorgerichte und heimisches Wild.“ Fleischfondue „Chinoise“ und Käsefondue aus dem

Auch von Joachim Matt selbst getischerte Produkte aus Holz werden hier verkauft



Alles harmoniert: die Holzarbeiten, die weiße Deko, und der feine Kuchen



klassischen Gusseisen-Caquelon sind dann ideal für einen geselligen und gemütlichen Abend in traumhaften Gasträumen. „Das ganze Jahr über verwöhnen wir unsere Pilzbegeisterten mit feinen Gerichten rund um den Pfifferling und den Steinpilz“, ergänzt Joachim Matt. Er kennt auch die Kniffe der alten Schule und macht die Pilze zur Erntezeit ein. Das Restaurant hat abends übrigens geöffnet, wenn die Familie Fondue anbietet oder es für eine Feierlichkeit reserviert ist. Aber zurück zum Café: Das „Genießerfrühstück“ ab zwei Personen erfreut sich großer Beliebtheit. Ob im Buchsbaumgarten oder indoor eingenommen – ein guter

Start in den Tag ist damit garantiert. Auch Vegetarier und Veganer sind im Blumencafé Rosenstübchen gut aufgehoben. Soja-, Mandel- und Hafermilch für die Zubereitung ihrer Kaffeespezialität stehen zur Wahl, und natürlich auch vegane, gluten- und laktosefreie Törtchen, Tiramisu und Schokoladensoufflés, um nur einige Leckereien zu nennen.

### Für viele Anlässe

Der Schwerpunkt des Hauses liegt auf Tagesausflügeln und Stammgästen aller Altersgruppen, aber das Blumencafé Rosenstübchen im „La Maison Blanche“ ist auch eine beliebte Veranstaltungs-

location. Der einmalige außergewöhnliche Rahmen ist geradezu prädestiniert für besondere Festlichkeiten. „Feiern aller Art sind bei uns mit unkomplizierter und flexibler Planung möglich“, sagt Tanja. Mühelos kann man sich vorstellen, wie eine Frau im Brautkleid in dem weißen Ambiente wirken muss ... Mit einer Kombination aus Qualität, Persönlichkeit und Einzigartigkeit begeistern die Matts ihre Gäste. Weil sie sich so viel Zeit für sie nehmen, kehren viele von ihnen immer wieder ein. „Wir haben etliche langjährige Stammgäste“, erzählt die Chefin des Hauses. Auch Umweltfreundlichkeit ist der Familie wichtig. „Wir leisten unseren Beitrag mit sinnvoller Warenwirtschaft und plastikfreien Verpackungen“, betont Tanja Matt. So konnten sie guten Gewissens auch im Lockdown der Coronazeit ihre Gäste, die das Angebot dankbar annahmen, mit Genüssen versorgen. Aber am schönsten ist es, in der weißen Traumwelt der Familie Matt höchstpersönlich zu versinken und sich hier himmlisch verwöhnen zu lassen.

Text: Caroline Dey  
Fotos: Familie Matt

Wer Rhabarber liebt, kommt an diesem Kuchen nicht vorbei



Diesen Napfkuchen sollte man sich nicht entgehen lassen



### Kontakt:

Blumencafé Rosenstübchen  
Dorfplatz 1, 79692 Kleines Wiesental  
Tel.: 076 73/74 50  
E-Mail: info@rosenstuebchen.de  
www.rosenstuebchen.de