



Joachim und Tanja Matt in ihrem „Rosenstübchen“: mit Kuchen, Büchern, Accessoires zum Wohnen.

Info

Café Landgasthof Rosenstübchen

Dorfplatz 4 in Neuenweg
Tel. (0049)7673-7450
www.rosenstuebchen.de

Geöffnet: Täglich von 10 bis 18 Uhr. Ein Anruf zuvor empfiehlt sich, zum Reservieren und auch zur Sicherheit – an manchen Tagen kann geschlossen sein, weil Koch Joachim Matt einen Schreinerauftrag erledigt.

Anfahrt: Aus der Schweiz auf der Bundesstraße das Wiesental hinauf bis zur ersten Abfahrt von Schopfheim, über Tegernau ins Kleine Wiesental und hinauf bis Neuenweg. Das „Rosenstübchen“ liegt im Herzen des 300-Einwohner-Dorfs.

Schmuckstück in Weiß

Wir kehrten ganz hinten im Kleinen Wiesental ein – im „Rosenstübchen“ von Tanja und Joachim Matt.

Der Schwarzwald rahmt manche Orte wunderbar ein. Neuenweg zum Beispiel, ganz hinten im Kleinen Wiesental – weiter geht es nicht mehr, der grandiose Belchen liegt quer im Weg. Die Ausflügler, die Wanderer, Radler, Biker: Sie kehren auf ihren Touren mitten in Neuenweg im „Rosenstübchen“ ein, für einen Kuchen, vielleicht für einen Specksalat oder für eine Forelle.

Rosen – dieses vorneweg

– mögen das monatelang raue Klima hier oben im Tal eigentlich nicht. Doch Rosen haben es Tanja Matt eben angetan. Seit dem Jahr 2000 führt sie in Neuenweg ein „Rosenstübchen“ benanntes Ladengeschäft und präsentiert darin Feinheiten fürs Wohnen, wesentlich im Landhausstil. Seit 2009 ist der Name „Rosenstübchen“ auch auf der anderen Straßenseite zu lesen: Tanja und Ehemann Joachim Matt leiten

ein Café und Restaurant, das Tanjas Eltern noch als Gasthaus „Gretherhof“ betrieben hatten.

Dieses „Rosenstübchen“ ist ein liebevoll gepflegtes Unikat. „Was Sie hier sehen – das sind wir, das leben wir“, erklärt Joachim Matt. Er legte einen neuen Holzboden, verpasste den Tischen frische Platten aus Nussbaumholz, er polsterte die Bänke – kein Problem für einen gelernten Schreiner und Restaurator wie ihn. Die reiche Dekoration ist wesentlich das Werk von Tanja Matt. Weiß mit seiner Leichtigkeit dominiert bei Blumengestecken, Porzellantierchen, Vasen, Terrinen, Blumen,

Kerzenhaltern und vielem mehr. Dass hinter all diesen Feinheiten und Preziosen viel Arbeit steckt, glaubt man der Wirtin sofort. Arbeit und Liebe, will man ergänzen.

Wir sind zum Schauen gekommen und auch mit Appetit. Joachim Matt hatte früh Koch werden wollen. Jetzt hat er seinen

Traum verwirklicht. Für uns bereitet er Pfifferlinge aus dem Belchenland zu – wie frisch die sind, geht uns sofort auf der Zunge auf. Im Restaurant „Rosenstübchen“ stammen die Zutaten

toffelgratin den herzhaften Akzent.

Die Kuchen im „Rosenstübchen“ sind Tarts: Heidelbeer oder Zitrone, Apfel, Nuss und manches mehr, so gut wie alle hier



Nusskuchen, angerichtet im „Rosenstübchen“.



Auch unter Sonnenschirmen auf dem Dorfplatz wird serviert.

so weit als möglich aus der eigenen Landschaft; auch die Forellen schwammen zuvor im Kleinen Wiesental. Klassiker dieser Region stehen auf der Karte, wozu beispielsweise Vesper wie der Specksalat und ein mit Salaten umlegter Wurstsalat (7,90 Euro) zählen oder – nicht immer zu bekommen – ein sehr sachte in Rotwein geschmorter Rindsbraten. Wer das Menü wählt für 39,80 Euro: Hier setzen Rinderfilet und Kar-

im Haus gebacken. Servieren einfach nur mit Gabelchen, das entspräche nicht dem Stil dieses Haus – deshalb ist der Teller mit ausgewählten Früchten und also zusätzlichen Aromen bereichert. Das erhöht zwar den Preis, und für manche Gäste müsste es nicht sein. Andere sind entzückt, und Stammgäste fahren gerade wegen diesem „Mehr“ nach Neuenweg. Und sind von Familie Matt zum Verweilen eingeladen.