

Forellenhof: Frische Fische aus der eigenen Zucht genießen

Ein zauberhaftes Häuschen in schöner Natur-Idylle

Wenn man sich fragt, was dem Bareiss mit seinen gleich drei bemerkenswerten Restaurants gefehlt hatte, so wäre man wahrscheinlich auf ein Fischlokal gekommen. Mit dem eigenen Forellenhof wurde dieser Gedanke sogar noch übertroffen. In Buhlbach entstand eine wundervolle gastliche Stätte, bei der man entspannt auf der Terrasse oder im zauberhaften Häuschen tafeln und die Forellen aus der eigenen Zucht genießen kann. Frischer gehts nicht, und das schmeckt man.

Eine so perfekt zubereitete Forelle „Müllerin“ in Mandelbutter, mit saftigem Kartoffelsalat und knackigem Marktgemüse findet man nicht oft auf seinem Teller. Bei dem in Dill gebeizten Buhlacher Saiblingsfilet mit Kartoffelrösti und delikater Apfel-Radieschen-Vinaigrette fragt man sich, wo man so etwas je besser gegessen hat. Und das in fingerdicken Tranchen servierte geräucherte Forellenfilet aus dem Buchenrauch erinnert in schöner Weise an den vortrefflichen Balik-Lachs.



Es
gibt
frisc
hgeza
pfte
Biere
und
einig
e
gute
Weine
aus
der
Regio
n,
doch
der
Chard
onnay
Sekt
Brut
„Edit
ion

Buhlbach“ von Kessler in Esslingen, der ältesten Sektkellerei Deutschlands, passt besonders gut zu den feinen Fischen. Der wohlgeraunte Service hat gut lachen, er blickt den ganzen Tag in fröhliche Gesichter, die sich über den Forellenhof freuen. Viele der Produkte kann man sich auch im Forellenlädle für zu Hause mitnehmen, unbedingt den großartigen Forellenkaviar.

Die Familie Bareiss kaufte 2017 die Fischzucht und das Fischerstüble, gestaltete es neu als schmuckes Schwarzwaldhaus und ersann ein gastronomisches Konzept. Das Ergebnis, das sich über die Jahre entwickelte, ist einzigartig. Unter der Obhut von erfahrenen Fischwirten wachsen Regenbogenforelle, Lachsforelle, Saibling und Goldforelle unter besten Bedingungen und mit ausreichend Bewegungsraum auf. Die Fische

werden „ex ovo“, vom Ei auf, artgerecht bis zur Schlachtreife gezüchtet und frisch verarbeitet. Die Buhlbaue Forelle hat eine über 100 Jahre alte Geschichte und ist nicht allein in der Region begehrt, sondern auch in Stuttgart oder dem benachbarten Elsass.



Buhlb
ach
hat
aus
noch
ander
en
Gründ
en
einen
guten
Ruf,
der
aber
in
Verge
ssenh
eit

geraten ist. Der Goldschmied, Mechaniker und Erfinder Ferdinand Öchsle, der die Methode zur Bestimmung des Mostgewichts entwickelte, wurde dort geboren. Vom 18. bis 19. Jahrhundert befand sich in Buhlbach außerdem die größte Glashütte des Schwarzwaldes, in der die druckfeste Champagnerflasche entwickelt wurde, von der jährlich zwei Millionen mundgeblasene Bouteillen in den weltweiten Export gingen. Die nach innen gewölbte Vertiefung am Boden der Champagnerflasche erleichtert nicht allein das Halten, sondern trägt entscheidend zur Stabilität bei, um den Druck des stark schäumenden Weins auszugleichen.

Ludwig Fienhold

Forellenhof, Buhlbach, die Gaststuben sind täglich von 11.30 bis 17.30 Uhr geöffnet. Das Forellenlädle von Montag bis Freitag zwischen 9 und 12 Uhr. Tel. 07442 470.

www.forellenhof-buhlbach.com

Fotos: Barbara Fienhold



Katharina Gaiser, Restaurantleiterin
Forellenhof

