

Wo der Schlotz seine Heimat hat: Die Dorfstuben und ihre fabelhafte Regionalküche

Eine Gasthauskultur, wie es sie überall geben sollte

Der Schlotz, der sitzt an jedem Tisch. Er ist hier einfach zu Hause. Es werden viele Viertele geschlotzt. Ja, und auch das Essen wird nicht so einfach gekaut, sondern genüsslich geschlotzt. Die Dorfstuben im Bareiss sind im Grunde die Visitenkarte des Hauses und des Schwarzwalds. Eine solch fabelhafte Regionalküche sollte es überall geben.

Erstklassige regionale Küche, strahlende Gastfreundschaft, gemütvolle Atmosphäre. Und das alles noch zu menschenfreundlichen Preisen. Die Dorfstuben sind ein Paradebeispiel herausragender Gasthauskultur, wie sie in den Städten und leider auch auf dem Land immer seltener anzutreffen ist.



In
den
Bauer
nstub
en
aus
dem
19.
Jahrh
under
t
breit
et
sich
großm
ütter
liche
Selig

keit aus. Kachelofen, historische Schmuckstücke, alte Bilder und eine Uhrensammlung, die darauf hinweist, dass hier die Zeit an einer ihrer schönsten Stellen stehengeblieben ist. Der freundliche Service im Dirndl verbreitet gute Laune, ebenso wie die vielen guten Weine, unter denen es sehr erfreuliche auch glasweise gibt, etwa den Weißburgunder von Landerer aus Baden, die Rotweincuvée von Drautz-Able aus Württemberg oder den trockenen Württemberger Trollinger von Dautel.

Die geschmorte Rinderroulade vom Mitteltaler Weiderind mit Rosenkohl, hausgemachten Nudeln und Spätburgundersauce und das Rinder-Rahmragout sind von superber Schlotzigkeit. Die knusprige Bauernente aus dem Rohr auf Burgundersauce und geschnälzten Serviettenknödeln ist ein Klassiker des Hauses, während das Filet vom Landschwein im Speckmantel mit Schnittlauchrahm eine Sauerei erster Klasse darstellt.



Murgt
aler
Wurst
salat
mit
großar
tige
m
Dorfs
tuben
brot
nebst
Balle
nbutt
er
macht
allei
n
schon
glück
lich,
Bratk
artof

fein, handgeschabte Spätzle und Serviettenknödel werden mit Hingabe zubereitet und mit gleicher Hingabe von den Gästen gegessen. Die Gerichte klingen schwerer als sie sind, wobei es alle auch in kleinen Portionen gibt.

Die Speisen auf der Karte rufen „schlotz mich“, und die Viertele auf der Weinkarte winken „schlotz mich“. Und beim Schlotzen entdeckt man immer noch etwas auf das man Lust hat. Das warm geräucherte Filet von der Lachsforelle aus der eigenen Buhlacher Forellenzucht mit marinierten Älbler Linsen und delikater Speckvelouté und das saftige badische Mastochsenfleisch machen ungemein viel Freude, wobei man sich fragt, warum eine solche Küche keinen Stern haben sollte, zumal sie rarer und einzigartiger ist als viele immergleiche

Darbietungen der Haute Cuisine.

Ludwig Fienhold



Fotos: Barbara Fienhold