

2007

BASEL GEHT AUS!

Staufen-Grunern

Ambiente

Hirsch mit schwarzem Rücken

Über die Lage im Stauffer Gewerbegebiet hat schon mancher Besucher die Augen verdreht, erst recht nach einem Blick auf das Fitnessstudio nebenan. Und dass Mathias Luiz sein Restaurant dann ausgerechnet «Ambiente» nennt! Wir finden das alles nicht so schlimm. «Zur Flachdachhalle» oder «Beim lustigen Gabelstapler» klingt doch auch nicht besser.

Besser als erwartet aber das Innere: sehr bequeme, breite Korbgeflechtstühle, Tische elegant eingedeckt, Besteck von Amefa. Recht viel Licht dank grossen Fenstern, überall leuchtend grüne Zierfrüchte in Glasschälchen. Das Auge einer Frau. Und dazu eine Appetit anregende Speisekarte und eine starke Weinansprache der aufmerksamen jungen Dame im Service, also bitte anschnallen und starten.

Vorweg einen knackigen Pinot brut Blanc de Noirs (€ 5,-) von Herbert Reinecker

in Augen, gefolgt von einem süsslich-runden, harmonisch abgeschmeckten Kürbis-Sternanis-Süppchen mit einem feisten Scampo (€ 7,-). Dazu passte der 2005 Grauburgunder trocken vom Weingut Heger in Ihringen mit seiner feinen parfümierten Süsse recht gut. Wir gingen dann aber über zu einer halben Flasche 2004er Spätburgunder (€ 21,-) von Achim Jähnisch aus Kirchhofen im Markgräflerland, der dort ein kleines Weingut führt und bei Huber in Malterdingen gelernt hat. Sauberer Tierstall, hintergründige Frucht, keine Pralinenaromen, sondern wild und ungebändig: eine tolle Entdeckung. Er passte gut zu den aromatischen Ossobuco-Ravioli – gute, hausgemachte Nudeln, 10 Euro – und noch besser zum Hirschrücken (€ 22,-). Der kam röhrend mit einer schwarzen Nusskruste aus dem Wald gestürmt und war nur schwer mit frischem Wirsinggemüse und einigen Gnocchi zu bändigen. Gut

gemachte Gerichte mit Anspruch wie diese, pendelnd zwischen Jakobsmuscheln auf exotischen Gemüseudeln mit Zitronengras-Ingwer-Sauce und soliden Kalbsbäckle, hätten ein grösseres Publikum verdient als nur zwei, drei besetzte Tische am Abend.

Der leckere Zwetschgenröster mit Haselnusseis (€ 7,-) und ein ordentlicher Espresso halten die Leute bestimmt nicht von einem Besuch ab, und die Preise, wengleich gehoben, sind angesichts der Qualität des Gebotenen auch nicht überzogen. peh

**Ballrechter Strasse 8,
79219 Staufen-Grunern
Fon +49 76 33 80 24 42
mo-di & fr-so 12-14 & ab 18-22 Uhr,
mi & do geschlossen
HG € 16-22**

s t v

Grosse Küche für Gourmets: Rang 14