

Landgasthof Rebstock in Sulzburg

Jedem Gast sein Zuhause



Koch war schon immer sein Traumberuf. Auch wenn er als kleiner Junge zusammen mit seiner Cousine die Bäckerei seines Großvaters übernehmen wollte, war für Christoph Keller bald klar, dass er den Knochenjob in der Gastronomie wählen wird. Doch Christoph Keller ist von seinem Naturell her ein hartnäckiger Mensch, und er hat sich durchgebissen. Gleich nach der Lehre in der Alten Post in Müllheim ging er auf Wanderschaft. Seine Reise führte ihn über namhafte Betriebe in der Regio wie die Traube Tonbach in Baiersbrunn oder das Colombi Hotel in Freiburg auch ins Ausland: Zuerst in die Schweiz, dann auf das Kreuzfahrtschiff Sea Goddess II und schließlich auf die Bermudas. Seinen ersten Küchenchefposten hatte er im Goldenen Knopf in Bad Säckingen inne. Hier lernte er seine Frau Nici kennen, die es von Halle an der Saale in den Süden verschlagen hatte. Danach war er Küchenchef in der Halde auf dem Schauinsland, eröffnete den Messeturm in Basel, um sich schließlich 2004 selbstständig zu machen: Als Pächter des Bären-Bad in Grunern.

Im April 2009 haben Christoph und Nici Keller den denkmalgeschützten Landgasthof Rebstock in Sulzburg übernommen. Seit Mitte letzten Jahres waren sie auf der Suche nach etwas Eigenem. Sie wollten auf alle Fälle im Markgräflerland bleiben, ist Christoph Keller doch hier groß geworden. Da der Rebstock nur wenige Kilometer vom Bären-Bad entfernt liegt, konnten die Wirtsleute viele Stammgäste an sich binden. „Unser großes Glück ist, dass wir im Rebstock von fünf Jahren Vorarbeit profitieren können“, sagt Nici Keller, „und ob die Stammgäste nach Sulzburg oder Grunern fahren, ist egal, vielmehr heißt es, man geht zu den Kellers, nicht in den Rebstock“. Das scheint das Geheimnis der Gastwirte zu sein: Eine heimelige, fami-

liäre Atmosphäre zu schaffen, frei nach dem Motto: Jedem Gast sein Zuhause.

Dieser Service spiegelt sich auch in den Öffnungszeiten wider: Wo andere Gasthäuser in den Wintermonaten drei bis vier Monate aufgrund des ausbleibenden Touristenstroms geschlossen haben, sind die Kellers das ganze Jahr über für ihre (Stamm-) Gäste da. In Zeiten, wo alle über die Finanzkrise reden, sind Christoph und Nici Keller deshalb optimistisch. „Die Zeiten sind für uns nicht schwerer als vorher, schaffen muss ich immer für's Geld“, sagt Christoph Keller. „Schlussendlich sind wir aber die Glücklichen der Krise, denn wir haben aufgrund des niedrigen Leitzinses eine gute Finanzierung auf die Beine gestellt.“ Außerdem sei es noch zu früh für eine Prognose, denn seit der Eröffnung kommen viele, die einfach neugierig sind. Diese Gäste an den Rebstock zu binden, ist das Ziel der Gastwirte. Und das scheint nicht schwer zu fallen angesichts der exzellenten Küche...

Die Kellersche Küche ist auf dem Boden geblieben. Sie ist breit gefächert und jahreszeitlich orientiert. Viermal im Jahr wird die Karte umgeschrieben, Klassiker wie Tafelspitz oder Wurstsalat sind jedoch immer darauf zu finden. Er arbeitet viel mit Blüten und Kräutern im Salatbereich, kandiert Veilchen und stellt sein Pesto selbst her. Christoph Keller ist bekannt für seine Schmorge-

richte – und hier bietet er nicht nur den herkömmlichen Schweinebraten an, sondern auch Milchkalbsschulter, Kalbsbrustschnitten oder Lammrücken im Bergheu. „Wenn der Lammrücken im gusseisernen Topf den Gästen serviert wird, und wir den Deckel heben, entfaltet das Heu seinen Duft“, sagt Nici Keller. Die bestgehenden Gerichte seit der Eröffnung sind ein Schweinemedallion in der Walnusskruste an frischen Pilzen in Rahm

VON ROSALY MAGG



Christoph & Nici Keller bieten eine heimelige Atmosphäre.

Küchenexperimente:

Ob Milchkalbsschulter, Rehrücken (l.) oder Lammrücken im Bergheu – Christoph Keller ist bekannt für seine Schmorgerichte.

mit Gemüse vom Markt und hausgemachte Spätzle sowie das auf der Haut kross gebratene Zanderfilet auf Spargelgemüse und Kartoffele. Hierzu empfiehlt die Chefin einen Weißburgunder Kabinett vom Weingut Hermann Dörflinger.

Die Weinauswahl treffen die Eheleute gemeinsam. Schwerpunkt ihrer ausführlichen Weinkarte sind überwiegend durchgegozene, trocken ausgebaute Weine aus dem Markgräflerland, ab und an auch aus dem Kaiserstuhl. Dabei setzen sie auf einen gelungenen Mix aus kleinen Weingütern und Winzergenossenschaften. Die WG Laufen ist aufgrund der regionalen Nähe stark vertreten. Ebenso das Weingut Gerd Köpfer aus Staufen-Grunern sowie das Weingut Brenneisen aus Laufen.



Es gibt immer zwei verschiedene Weingüter pro Rebsorte auf der Karte. Apropos Weinkarte: Kaum wird den Gästen so ausführlich wie hier erklärt, wo der Unterschied zwischen den Rebsorten liegt oder zu welchem Essen welcher Wein passen könnte.

Ein besonderes Highlight im Rebstock ist das Sternzeichengeburtstagsdinner, das ab zwei Personen gebucht werden kann. Nici Keller folgt dabei ihren eigenen Ansprüchen, deckt den Tisch festlich, serviert dem Geburtstagskind und seinen Gästen ein Vier-Gänge-Menü inklusive Apero, persönlichem kulinarischem Horoskop und Geburtstagskuchen mit Wunderkerze für 39 Euro pro Person. Überhaupt setzt die 32-jährige Hotelfachfrau auf Dekoration und Optik. Sie möchte, dass sich die Gäste rundum wohlfühlen, und dazu gehört für sie neben einer ansprechenden Tischdekoration mit täglich frischen Blumen auch ein gut ausgestatteter Wasorraum, wo neben Handcreme auch Deodorant und Zahnstocher zur Verfügung stehen. „Das wissen unsere Gäste zu würdigen, ich möchte, dass sie sich hier wie zu Hause fühlen“, betont Nici Keller. Und über mangelnde Gästezahlen können sich die Kellers nicht beklagen, beim Mittagstisch gibt es im Vergleich zum Bären-Bad eine 300-prozentige Steigerung. Christoph Keller freut sich: „Im Moment schaut es so aus, als hätten wir alles richtig gemacht.“ <



i Landgasthof Rebstock

Christoph & Nici Keller, Hauptstraße 77, 79295 Sulzburg, Tel. 07634/503140, www.kellers-rebstock.de, Ruhetag: Mi. Öffnungszeiten: Do. bis Di. jeweils 11–14.30 Uhr und 17.30–24 Uhr.

Neu im Sortiment
Edition Sehringer
Crémant Brut
Unser fein-fruchtiger Sekt

Basler Straße 12
79379 Müllheim-Hügelheim
Tel. 0 76 31 / 40 20 · Fax 0 76 31 / 1 55 56
www.huegelheimer-wein.de

Es bewegt sich was im Gasthaus Adler.



GASTHAUS – HOTEL
KÖNIGSCHAFFHAUSEN

Samstag, 14. November 2009

„KUNSTSCHMAUS“

mit den Künstlerinnen
von 3malArt aus Endingen
S. Brenner, K. Goger-Klundt, L. Gürtner

inkl. 4-Gänge-Menü
Beginn: ab 18.30 Uhr

Samstag, 28. November 2009

„Rotwein-Burgundernacht“

Unsere Gastwinzer verwöhnen Sie mit Spitzenweinen vom Kaiserstuhl. Unsere Köche kreieren dazu ein winterliches 7-Gänge-Menü. Lassen Sie sich überraschen, was der Abend weiters zu bieten hat.

Endingerstr. 35, 79346 Königschaffhausen
Tel. 07642 / 3212, www.adler-baptist.de