



Bahnhof Münstertal

Gastwirtschaft • Café • Bühne

Herzlich willkommen im Bahnhof Münstertal!

Im alten Bahnhof mitten im Münstertal haben wir ein Lieblingsrestaurant für nahezu jede Tageszeit und Lebenslage eingerichtet.

Beinahe zwei Jahrzehnte sah der Münstertaler Architekt Guido Epp das 100-jährige historische Bahnhofsgebäude leer stehend dem Verfall entgegen gehen. Im Frühjahr 2014 bot sich die Chance, das Gebäude zu kaufen und er griff zu. Dann folgten 18 Monate harter Arbeit, detailverliebter Planung und zäher Verhandlungen bis der Bahnhof in Münstertal im Juni 2015 wieder seine Türen öffnen konnte. Dabei wurde von der ursprünglichen Substanz des Bahnhofs so viel wie möglich restauriert. So wurde aus der alten Wartebank eine Stammtischecke und durch den ehemaligen Kartenschalter lugt manch ein Gast belustigt in den Gastraum und erinnert sich an die Zeiten, als man dort seine Fahrkarte kaufte oder sein Gepäck aufgab.



Nun lassen wir im alten Bahnhof den Geist einer klassischen Dorfwirtschaft aufleben – zum Treffen mit Freunden, auf ein Schwätzchen bei Kaffee und Kuchen, zum Schmausen mit der Familie und Vespere nach der Wanderung oder einfach auf ein Bier und richtig gute Live-Musik. Unsere Kuchen und Torten aus der eigenen Backstube haben bereits wenige Wochen nach der Eröffnung eine große Fangemeinde. Wir leben ehrliches Küchenhandwerk und stehen für leckeres und unkompliziertes Essen in ganz entspannter Atmosphäre.

Let The Good Times Roll!
Ihr Bahnhof Münstertal



Dieses und einige weitere Bilder hat die Künstlerin Mascha Klein für den Bahnhof Münstertal gefertigt.

„Während sich die Café-Terrasse mit farbenfrohen Sonnenschirmen präsentiert, werden im Gebäudeinneren die Blicke der Besucher von den Werken angezogen, die die Freiburger Künstlerin Mascha Klein speziell für das Haus gefertigt hat. Alle Bilder haben das Thema Mensch – Bahnhofsbezug zum Inhalt. Die Gesichter hat die Künstlerin mit Kohle und Acryl auf grundiertes Papier gebannt und dieses auf Pressholzplatten gespannt. Hier schauen Menschen in Öffnungen, durch Fenster und Schalter; dort stößt eine Gruppe kraftvoll einen Wagen oder einen Zug an; drüben eine Person mit Koffer, ankommend oder weggehend; daneben eine Gestalt, deren Haar im Fahrtwind weht. Alle Personen sind nach den Worten der Künstlerin irgendwie unterwegs, so wie wohl auch die künftigen Besucher und Gäste des Hauses, das sich dem Motto verpflichtet fühlt: Gastwirtschaft – Café – Bühne.“

Badische Zeitung

Öffnungszeiten:

Mo, Di, Do: 11–23 Uhr
Fr: 11–24 Uhr
Sa: 9–24 Uhr
So: 9–19 Uhr
Mi: Ruhetag

Kontakt:

Belchenstraße 24
79244 Münstertal
Tel. 0 76 36 - 78 77 57 10

www.bahnhof-muenstertal.de
mail@bahnhof-muenstertal.de





Restaurant und Bar Fliegerhorst

Ein Ort für Genießer, Motorrad- und Oldtimerfreunde

Gutes Essen, herzliche Gastfreundschaft und ein besonderes Ambiente mit Flieger- und Oldtimerflair – das erwarten die Gäste beim Besuch des neuen „Restaurant und Bar Fliegerhorst“ im Flughafenareal des Gewerbeparks Breisgau bei Eschbach. In exponierter Lage an der Start- und Landebahn bietet es neben einem herrlichen Ausblick auf den Schwarzwald und die Vogesen auch einen Blick auf die Oldtimerflugzeuge im angeschlossenen Hangar.

Ein Treffpunkt zum Wohlfühlen und Genießen

Im „Fliegerhorst“ kann man sich zum Lunch in der Mittagspause treffen, einen genussvollen Abend verbringen oder einfach nur den Tag mit einem Aperitif oder Sundowner in der Bar oder auf der großen Sonnenterrasse ausklingen lassen. Dabei ist Abwechslung und Unterhaltung beim Blick auf den Flugbetrieb und die Oldtimerflugzeuge im angebauten Hangar immer inklusive. Wer im „Fliegerhorst“ verweilt, spürt aber auch die besondere Note von Horst Lichter als Pate und gutem Hausgeist. Für den bekannten Fernsehkoch soll das Restaurant mit Bar zu einem Treffpunkt für Genießer, Motorrad- und Oldtimerfreunde werden. Die Gäste sollen sich wohlfühlen und bei leckerem Essen in ungezwungener Atmosphäre zusammensitzen und miteinander reden. Für die Umsetzung dieser Philosophie verantwortlich sind die Gastgeber, die beiden Geschäftsführer Stephanie Schuler und Hervé Grosjean, und ihr Team mit zehn Mitarbeitern. Sie setzen mit viel Herzblut und Leidenschaft alles daran, eine behagliche und ungezwungene Atmosphäre zu schaffen. Sympathisch, weltoffen und angenehm geerdet wollen sie ihren Gästen einen zuvorkommenden Service bieten.



Architektur mit persönlicher Handschrift

Die Außenarchitektur im Art Deco-Stil trägt die Handschrift des in Argentinien geborenen Bauherren Maxi Gainza. Im Innern wurde großer Wert auf ein behagliches, zwangloses Ambiente gelegt. Die Räume präsentieren sich im stimmig inszenierten Industriecharme. Besondere Deko-Akzente setzen die zum Teil skurrilen Fundstücke, die das Fliegerhorst-Team ständig sammelt und ausstellt.

Bereits im Foyer im Erdgeschoss werden die Gäste mit dem nostalgischen Flair von Oldtimerautos empfangen. Im Restaurant im zweiten Obergeschoss besticht der einzigartige Rundblick durch die großen Fensterfronten in alle Himmelsrichtungen. Lederbezogene Stühle und Tische aus Räumereiche bestimmen das zeitlos-moderne Interieur. Herzstück ist die offene Küche direkt am Eingang zum Restaurant, die zu Gesprächen zwischen Köchen und Gästen einlädt. Bei schönem Wetter kann man die Fliegerhorst-Küche auch auf der großen Panorama-Sonnenterrasse genießen.

Altbewährte Klassiker neu interpretiert – eine Küche für jeden Geschmack

Die Küche im „Fliegerhorst“ will nicht in den Sterne-Himmel abheben, sondern bleibt geerdet und bietet für jeden Geschmack etwas an. Die Gäste kommen in den Genuss einer ehrlichen, frischen saisonalen Küche. Das junge Team setzt dabei auf ein ausgewogenes Angebot und lässt sich auch mal von der Vorliebe Horst Lichters für die gute, traditionsreiche Küche nach Großmutterns Art leiten. Diese interpretiert es gerne neu oder variiert sie mit wechselnden saisonalen Spezialitäten ohne dabei irgendwelchen Trends hinterherzulaufen. Großen Wert wird auf den Einsatz von frischen Produkten gelegt, die bevorzugt aus der Region kommen. Zur Mittagszeit stehen schnelle, leckere Lunch-Gerichte auf der Karte und am Abend haben die Gäste eine Auswahl à la carte. Am Abend wird es genussvoll mit dem Drei-Gänge-Verführungsmenü, das das Küchenteam je nachdem was es frisch und lecker auf dem Markt gibt, zusammenstellt. Für Pasta-Liebhaber gibt es zum Beispiel in Butter gebratene Baguetteknödeli mit Pfifferling-Kräutersahnesauce. Wer es lieber deftiger mag, kommt beim Fliegerhorst-Spezial mit gegrilltem „Rib-Eye-Steak“ oder Schmorragout vom Münstertäler Lamm voll auf seine Kosten. Bei den Fischgerichten lässt sich die Küche gerne aus Frankreich inspirieren und bietet wechselnde Fischarten an.

Der „Fliegerhorst“ ist von Donnerstag bis Montag von 12–23 Uhr geöffnet, Dienstag und Mittwoch sind Ruhetage.

Eine vorherige Reservierung für das Restaurant wird unbedingt unter Tel. 07634 - 79851-20 oder reservierung@restaurant-fliegerhorst.de empfohlen.

Fliegerhorst GmbH

Freiburger Straße 19 • 79427 Eschbach • Tel: 07634 - 79851-10
info@restaurant-fliegerhorst.de • www.restaurant-fliegerhorst.de



Mondweide Café und Bistro

Pioniergeist zwischen Trüffelöl und alten Mauern

Das Café Mondweide ist ein ehemaliges Gehöft von 1786, romantisch gelegen an den Hängen des Blauen. Die Mondweide mit ihrem unverwechselbaren Ambiente ist die einzige Bio-Gastronomie in Badenweiler und das gemeinschaftliche Werk zweier Quer-einsteiger, dem Grafiker, Karl Müller-Bussdorf und der Autorin Britta Klint. Nach wie vor kann sich ihr detailreiches Refugium mehr denn je sehen, schmecken, bewohnen und durchstöbern lassen.

Wer den einstigen Stall betritt, den empfängt ein magischer Kontrast zur Gegenwarts- hektik. Der nostalgische Charme ist ausgewogen dosiert mit einem angenehm authen- tischen Interieur. Antikes Mobiliar neben duftenden Kuchen, deftiger Schmorbraten am Kaminfeuer. Und bei entsprechender Witterung verströmt auch der idyllische Sommer- garten das Gefühl einer Geborgenheit, die zu den Raritäten unserer Zeit zählt.

Bei aller Ruhe und Entspantheit – von Stillstand ist hier nichts zu spüren. Ursprüng- lich als Café geplant, wurde schon bald eine Abendkarte mit hauseigenen Spezialitäten ergänzt. Der kulturelle Rahmen umspannt Lesungen wie Klassikabende, A Capella bis hin zum Indischen Tanz sowie Alemannischer Mundart.

Im Frühsommer 2015 öffnete die Ferienwohnung Buschwindhaus erstmalig seine Türen für Hausgäste. Das komfortable 45 qm² loftähnliche Domizil mit Schlafempore und Schwe- denofen ist die konsequente Fortführung des Mondweide-Konzepts und spricht vor allem Menschen an, die das schätzen, was diesen Ort so reizvoll macht: naturverbundene Romantik gewürzt mit einer Prise echter Nostalgie. Im Malven-Lädle kann man sich ein kleines Stückchen Mondweide mit nach Hause nehmen. Hier findet sich netter, hoch- wertiger Trödel neben Wein, Linzer und Kunsthandwerk.



Kontakt:

Bürgelweg 3 • 79410 Badenweiler-Sehringen
Tel. 0 76 32 - 82 44 45

April bis Okt. Do 17–24 Uhr
Fr, Sa 14–22 Uhr
So 10–18 Uhr

Nov. bis März Fr, Sa 14–22 Uhr
So 10–18 Uhr

www.mondweide-cafe.de

Messer und Gradel

Markus Gradel ist Gastgeber aus Leidenschaft und weit gereist. Er konnte über 15 Jahre an den verschiedensten Orten internationale Berufserfahrung sammeln, bis er in das beschauliche Müllheim zurückkehrte und hier nun seit mehr als drei Jahren sein kleines außergewöhnliches Restaurant führt – das Messer & Gradel, eine feine Wohlfühl-Oase mit Bar, Lounge und Restaurant.

In angenehm unkompliziertem Ambiente wird eine kreative und internationale Küche gekocht, was die gesammelten Eindrücke aus den Wanderjahren des Kochs widerspiegelt und diese auf spannende Weise zusammenführt.

Serviert werden wechselnde Tagesgerichte, Snacks und Außergewöhnliches aus aller Welt, kombiniert mit edlen Tropfen aus der Heimat, der Region und aus internationalen Fässern.

Passend auf individuelle Wünsche und Bedürfnisse, mit Rücksichtnahme auf Gluten- und Lactose-Intoleranzen sowie vegetarische und vegane Ernährungsmodelle, offeriert der aufmerksame Service gerne auch ein mehrgängiges Menü, verschiedene kleine Tapas-Gänge oder ein Überraschungs-Menü mit oder ohne Weinbegleitung.

Die grosszügige Aufteilung des Gastraums in Bar, Restaurant und Lounge lässt keine Wünsche offen. Eine Durchmischung der verschiedenen Bereiche ist erlaubt, ja geradezu erwünscht.

Mittelpunkt ist der edle Eichentresen von welchem aus man den ganzen Gasträum über- blickt und an dem man den Arbeitstag bei einem gekühlten Bier oder ausgefallenen Drinks und Cocktails ausklingen lassen kann.

Im Sommer finden sich auf der ruhig gelegenen Terrasse weitere Sitzplätze und ein Lounge-Bereich unter einer Schatten spendenden Platane.

Das einzigartige Interieur des Messer & Gradel zusammen mit der unkonventionellen "Weltküche" von Markus Gradel verspricht ein Ambiente, in dem man entspannt und unkompliziert geniessen kann.



Info:

Ab 17:00 Uhr geöffnet
Dienstag, Mittwoch Ruhetag

Goethestraße 10 • 79379 Müllheim
Tel. 0 76 31 – 1 00 60

www.messerundgradel.de
essen@messerundgradel.de



Alle Fotos: Michael Wissing

Hotel Restaurant Hirschen Sulzburg Sternköchin Douce Steiner

Deutschlands beste Köchin

Wer es auf seinem Weg zu Deutschlands bester Köchin durchs Nadelöhr des Sulzburger Stadttors hindurch geschafft hat, für den sind die Sterne zum Greifen nah. Und handelt es sich um den Lenker einer luxuriösen Limousine, spiegelt sich der Navi-Eintrag garantiert in den Pupillen: DOUCE.

Alle wollen bei Sternköchin Douce Steiner tafeln seit ihrem kometengleichen Aufstieg in den Männerolymp der Spitzengastronomie. Selbst wer im einstigen Bergbaustädtchen erst noch eine kulturhistorische Stippvisite einlegt – in der frühromanischen Klosterkirche St. Cyriak, oder in der ehemaligen Synagoge oder beim Auktionator im Schloss – selbst der wird das Sulzbachtal nicht wieder verlassen, ohne eine Einkehr im legendären „Hirschen“.

Die Gaststättentradition im 400 Jahre alten Haus, in dem Böden und Balken schon mal knarzen, datiert zurück ins frühe 19. Jahrhundert. Seit 1980 kocht hier Familie Steiner. 2008 hat Tochter Douce die renommierte Gourmetadresse gemeinsam mit ihrem Mann Udo Weiler von Meisterkochlegende Hans-Paul Steiner und Gattin Claude übernommen. Hier hat Douce Steiner den Platz in ihrem Leben gefunden. Mit zwei Michelin-Sternen geadelt, zaubert sie die raffiniertesten Gerichte aus dem Zylinder und schreibt noch dazu einen Gourmet-Bestseller nach dem anderen. Mal geht es um die „verrückte Gemüsewelt“, mal um ihre „liebsten Desserts“, und immer ist da, wo Cuisine Douce draufsteht auch Douce Steiners moderne Version der klassischen Hochküche drin. Die unterscheidet sich vom strengen Kanon der französischen Haute Cuisine insofern, als sie sich gänzlich von Dekoschnickschnack befreit, ganz auf die Aromenvielfalt erlesener Produkte konzentriert.

Gradlinig, unverfälscht und von höchster Kreativität – wie die unprätentiöse Spitzenköchin selbst – so bewertet die Fachwelt Douce Steiner und ihre Kunst. Auch FAZ-Autor Jakob Strobel y Serra konnte sie restlos überzeugen, mit einem Frontalangriff auf den anspruchsvollen Kritikergaumen: Gerollte Gänsestopfleber in Kombination mit einem Spieß Sot l'y Laisse-Hühnerfilet, gefolgt von einem weiteren Aromengeschütz in Form eines Steinbutts: „*Ein Bursche, der so kraftvoll schmeckt, als sei er ein direkter Abgesandter Poseidons und wolle die Wellen auf dem Teller schäumen. Und als Krönung verströmen weiße Albatruffel ihren Duft wie eine schleiertanzende Diva ihr Charisma.*“

Bon appétit!

Öffnungszeiten:

12–13 Uhr

19–21 Uhr

Ruhetag: Sonntagabend,
Montag und Dienstag

Hotel Restaurant Hirschen

Hauptstraße 69 • 79295 Sulzburg

Tel. 07634 - 8208

www.douce-steiner.de

Hirschen-sulzburg@t-online.de

2014 erschienen:

DOUCE

Unsere verrückte Gemüsewelt



Spitzenköchin Douce Steiner wendet sich hier ganz der Zubereitung von Gemüse, Obst und Kräutern zu und zeigt, wie sich das Potenzial von Aprikose bis Zwiebel gekonnt ausschöpfen lässt.
ISBN: 978-3-9815555-3-0