

Bodenständige Fische im Schwarzwald

Der Adler zum Genießen, die Räuchertonne zum Einkaufen



Birgit Degenhardt

„Macht man nicht gern eine entfernte Spazierfahrt, um einen Kaffee zu trinken, einen Fisch zu genießen (...)“, eine gute Frage, die sich schon in Goethes Wahlverwandtschaften stellt. Mit der Regio-S-Bahn könnten Sie nach Zell im Wiesental fahren und einen kleinen Spaziergang weiter nach Zell-Atzenbach (zwei Kilometer) zum Gasthaus Adler an der Bundesstraße anschließen. Lassen Sie sich von der Lage und dem allerersten, äußeren Eindruck nicht abschrecken: Um frischen Fisch in freundlicher, ehrlicher Gastfreundschaft zu genießen, ist der Adler mit seiner kleinen, sorgfältigen Karte eine famose und zugleich bodenständige Adresse. Das Wirtshausschild datiert aus dem Jahr 1737, als der Adler noch eine Postkutschenstation zwischen Basel und Bonndorf war.

Ob fein zitronig abgeschmeckte Krabben in Knoblauchsoße mit einem Warnhinweis für Paare (nur gemeinsam genießen!), ob in der Adler-Küche marinierte Antipasti mit eingelegten getrockneten Tomaten und Kapern, Oliven und mildem, auf der Zunge zergehendem Ziegenfrischkäse – ob Fischfilet oder auch Schnitzel mit Brägel: Alles wird frisch und unter dem Slow-Food-Label zubereitet. Selbst die Nudeln wirft der gelernte Buchhänd-

ler und Gastronomie-Quereinsteiger Christoph Ebi erst nach der Bestellung ins Salzwasser. Ein wenig Zeit sollte der Gast also mitbringen.

Besonders beliebt seien die Salate, schwärmt Partnerin Christa Gnädig, und der Salat mit „Fischknusperli“

sei ein typisches „Frauenessen“, wahlweise gibt es ihn auch mit Räucherfisch oder hausgemachter Entenbrust. Eine kulinarische Entdeckung sind die Kartoffelcroutons auf dem Nüsslisalat, kurz blanchiert und im Wok gebraten. Überhaupt experimentiert der Koch und passionierte Fischer gerne, tägliche Routine wäre nicht sein Fall.

Kalt und heiß selbst geräucherter Lachs oder zarte Forelle, geräuchert mit mindestens sieben Kräutern und wenig Salz, kräftiger Rotbarsch und Tilapia, ein sehr magerer Süßwasser-Buntbarsch mit festem Fleisch – die Auswahl an Räucherfischen ist groß und schmackhaft. Lieferant ist ein „kleiner Großhändler“ in Offenburg, die Forellen kommen derzeit aus dem Eyachtal im Nord-schwarzwald.

Angefangen hat alles mit dem Laden nebenan, der „Räuchertonne“, wo frischer und geräucherter Fisch, Nudeln aus Mambach von „Feldbergs Töchterlein“, Bio-Säfte, Käse aus der Chäschuchi Gers-

bach oder hausgemachtes Bärlauchpesto zum Kauf angeboten werden – alles Produkte, die seit 2005 auch im Adler auf den Tisch kommen. Die über 100 Jahre alte Kaltrauchkammer der ehemaligen Metzgerei ist raffiniert und voll funktionstüchtig. Die Räuchertonne bietet auch einen Geschenke- und Partyservice an; den Adler können Sie für Ihre Feste buchen und sich von der Fischplatte bis zum kompletten Buffet mit Suppen, Vorspeisen, Fleisch, Fisch und Desserts beliefern lassen oder im alten Gasthaus in familiärem Ambiente feiern.

Künftig sollen das Angebot an Wildkräutern ausgebaut werden und noch mehr heimische Erzeugnisse auf den Tisch kommen, jahreszeitlich bedacht ausgewählt. Der Adler bietet keine Nouvelle Cuisine, keinen Schnickschnack, auch nicht beim rustikalen Ambiente des traditionsreichen Gasthauses. Der Adler ist einfach gut. Fahren Sie hin und genießen Sie!

Zum Adler, Bundesstraße 34, 79669 Zell-Atzenbach, Tel. 07625-603, Fr/Sa 18-23 Uhr, So 11-22 Uhr, www.adler-atzenbach.de

Hauptgerichte ab ca. 7 €, sonntags oft 4-Gang-Menü für ca. 15 €, im Sommer mit wunderschönem Garten – besser reservieren!

Laden „Räuchertonne“ nebenan, Tel. 07625-911995, Mi-Sa 9-13 Uhr, www.raeuchertonne.de

