

# #heimat

DER GENUSSBOTSCHAFTER FÜR DEN  
**schwarzwald**

Essen wie  
Gott im Elsass

UNSER TRIP NACH  
COLMAR: ZUR  
NACHAHMUNG SEHR  
ZU EMPFEHLEN!

## HEISS AUF EIS

DRIFTEN BIS DIE ZEIT STIMMT:  
DIE VERRÜCKTESTE  
OLDTIMER-RALLYE BADENS

## Rust ruft!

WIR VERLOSEN EIN UNBEZAHLBAR  
SCHÖNES WOCHENENDE MIT EUROPA-PARK  
UND DER WASSERWELT RULANTICA

## VERPUTZ DIE WUTZ!

GANZ BADEN LEIDET UNTER  
WILDSCHWEINEN –  
ABER WIR HABEN DIE  
PASSENDEN REZEPTE ...

## WIPFELSTURM

WARUM LUCA UND  
LOUISA GERN MAL  
AN TANNEN ZAPFEN

## Der Uhrenkel

... UND WARUM DER  
SCHWARZWALD EINEN  
KUCKUCK-TICK HAT

# DIE EI-CATCHER

DIE VOLLE LADUNG OSTERN! MIT DEN FRECHEN MOTIVEN VON HEIMAT-MALER

BERNHARD HAUNS UND EI-LOVE-YOU-MENÜ VOM PONYHOF

6,50 EURO · 9,80 CHF · #19  
KLIMANEUTRAL GEDRUCKT



02



**OSTERN GIBT'S WAS  
AUF DIE LÖFFEL MIT  
ALOIS & TOBIAS WUSSLER**



**VERSUCH'S MAL MIT  
GEMÜTLICHKEIT ...**

Mit einem russischen Wolga an einer Winterrallye durch den Schwarzwald teilnehmen? Was für eine großartige Idee!



**WILLKOMMEN  
BEI UNS**

**8 BLACK FOREST BEAUTYS**

Der Iffezheimer Künstler Bernhard Hauns kombiniert mit viel Humor traditionelle und neue Schwarzwald-Motive. Seine schönsten Werke gibt es jetzt exklusiv bei uns zu sehen

**#HEIMATKÜCHE**

**16 WILDE SCHWEINEREIEN**

Schwarzwild ist im Schwarzwald ja alles andere als selten. Was also liegt näher, als mit Messer und Gabel mal dagegenzuhalten? Zumal die Biester auch noch so lecker sind, wenn man weiß, wie es geht ...

**24 KÖNIG DER KNORZEL**

Der Mann fürs Wilde: Kuppenheims Wildmetzger Joachim Seeger

**Inhalt**

**28 DIE #HEIMAT-KOCHSCHULE**

Wo die Mayonnaise auch immer erfunden wurde: Wir lieben sie! Erst recht mit diesen wundervollen Rezepten von Klaus-Werner Wagner

**30 WUSSLERS AUF EGG-STASY**

Ostern kommen wir an Eiern natürlich nicht vorbei. Aber bitte mega-spannend interpretiert! Wie schön also, dass die Wußlers für uns den Osterhasen machen ...

**40 EIER, WIR BRAUCHEN EIER!**

... und zwar um selbige zu färben! Ohne Chemie natürlich – das versteht sich ja von selbst

**MENSCHEN VON HIER**

**42 DIE KARTOFFEL-KENNER**

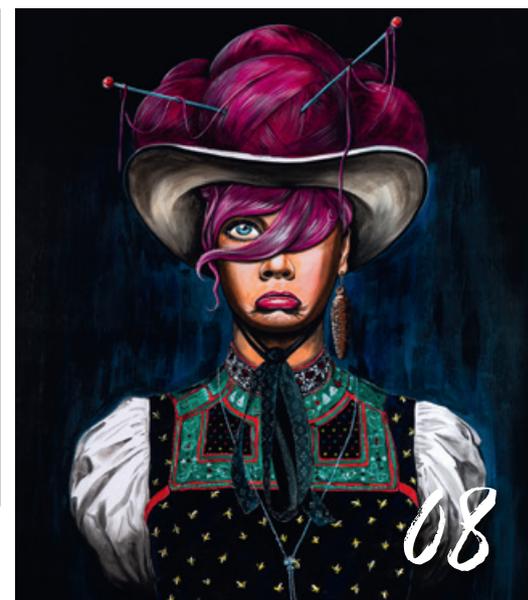
Am Kaiserstuhl kultivieren Christa und Otmar Binder unglaublich viele Kartoffelsorten und wissen: die kleinsten sind die besten!

**52 CHRISTIAN BAU**

Zu Besuch beim Offenburger Drei-Sterne-Koch Christian Bau in seinem Exil an der Mosel

**58 TANNENLIEBE**

Wenn Luca und Louisa nicht gerade an Tannen zapfen, kochen sie eine der spannendsten Limos im ganzen



Schwarzwald. Jetzt soll ihre Tannenliebe ganz groß rauskommen ...

### 64 HÜBBE WIE DRÜBBE

Der Ortenauer Landrat Frank Scherer und Departementspräsident Frédéric Bierry im Interview

## #HEIMATSTYLE

### 72 DIE OLDTIMER-RALLYE

Entzückende Kurven, fantastische Aussichten und unterm Hintern eine russische Schönheit: So macht eine Winterrallye Spaß!



### 80 DIE MILCH MACHT'S

Vom Busen der Natur bis in die Kühlschränke der Neuzeit: eine Zeitreise durch 90 Jahre Schwarzwaldmilch-Geschichte

## SCHWARZWALD ERLEBEN

### 88 DER UHRENKEL

Kuckucksuhren kennt jeder – aber wie vielfältig die Uhrengeschichte im Schwarzwald ist, verrät uns Hubert Wursthorn aus der alten Uhrmachergemeinde Eisenbach

### 96 DIE SCHWARZWALDUHR

Von der einfachen Schilderuhr über technische Meisterwerke bis zur Uhr als Kunstform: So tickt der Schwarzwald!

### 102 ZEIT NEHMEN!

Warum wir mehr Zeit haben als je zuvor, aber wahnsinnig gestresst sind, erklärt Wissenschaftsautor Stefan Klein im Interview

### 104 MORD UND TOTSCHLAG

Schwarzwaldkrimis werden immer beliebter – aber welche sind wirklich lesenswert?

## HIN UND WEG

### 108 GEH MAL HIN!

Vom *Krabba-Nescht* in Holzbronn über die *Kulturküche Karlsruhe* bis zum doppelten *Karle* in Staufen und in Gengenbach

### 116 DAS PIRATEN-COMEBACK

Der Europa-Park eröffnet die neue Saison mit guten, alten Bekannten und einem tollen Gewinnspiel für alle #heimat-Leser: Wir verlosen ein Familienwochenende mit Tickets für den Park und die Wasserwelt sowie einer Übernachtung

### 118 COLMAR!

Das Elsass von seiner schönsten Seite: Unser Autor Pascal Comes stellt uns Colmar vor und weiß: Eigentlich ist ein Wochenende viel zu kurz für die kleine Stadt voll großer Kunst und leckerer Adressen

# ALLES ODER NICHTS!

CHRISTIAN BAU VON VICTOR'S FINE DINING IM SAARLAND ZÄHLT SEIT GERAUMER ZEIT ZU DEUTSCHLANDS BESTEN KÖCHEN. WAS KAUM EINER WEISS: DER MANN IST EIN SCHWARZWÄLDER!

TEXT: PASCAL GAMES · FOTOS: JIGAL FICHTNER

**R**obust. Dass Köche aus härterem Holz geschnitzt sind, weiß man schon lange. Bei Christian Bau (49) wurde es gestern Nacht etwas spät, wie er sich entschuldigt, trotzdem steht er wie eine Eins am Empfang. Hier sind sie also, die Offenburger, scheint er sich zu denken. Der Ort der Begegnung ist das Restaurant *Victor's Fine Dining* in Schloss Berg im Saarland. Seit 1998 kocht Christian Bau hier und verfolgt seine Linie, die ihn nach ganz oben gebracht hat. Der gebürtige Offenburger ist ein Meister der Fusion aus japanischer und französischer Küche, die vom Michelin schon seit 2005 mit drei Sternen geadelt wird. Fast schon beschämt sagt er, dass das Restaurant nicht fertig gedeckt ist. Ein ungeübtes Auge sieht



das nicht. Die Mischung aus Blumen, schönen Gedecken, Nippes aus der Edelboutique und Glanz ohne Ende gefällt sofort. Das Restaurant hat eine angenehme Mischung aus Alt und Neu, aus Holz und Naturstein, Glas und Beton. Schloss Berg ist sozusagen das Oberzentrum des Fine Dining und Christian Bau der Guru von und über allem. Sein Motto lautet: „Do things with passion or not all.“ Diesen Spruch hat er sich sogar auf den Unterarm tätowieren lassen. Aber wie jede Erfolgsstory fängt auch diese klein an, sehr klein sogar.

## EIN OFFENBURGER

Christian Bau stammt „aus der Unterschicht“, wie er einmal erzählte. Er zeichnete sich in seiner Jugend damit aus, dass ihn nichts auszeichnete. Als Fußballer schöpfte er sein Potenzial >

## DER BAU-EFFEKT

Christian Baus Ex-Chef wollte nicht, dass er mit Schrott kocht, und meinte damit die japanische Zitrusfrucht Yuzu – der Bau hat es aber (natürlich) trotzdem getan. Das Ende vom Lied: Der Offenburger hat heute drei Sterne und wurde zum Ehrenbotschafter der japanischen Küche ernannt ...





### INSPIRATION JAPAN

Nicht nur die original Lebensmittel aus Fernost machen es aus, sondern auch japanische Prinzipien wie der Wunsch, nichts dem Zufall zu überlassen oder alles zu durchdenken

### BAUSTIL AUF DEM TELLER

Roter Gamberoni, Memories of Japan (Austern, Stabmuscheln, Herzmuscheln), Reh mit Sauerbratensauce, Innereien-Sandwich und Miso-Aubergine, Japanischer Schneeball (rotes Shiso-Sorbet in Korianderöl)



> nicht aus. Als Schüler machte er nur das Nötigste und beim OFV hätte er als Torwart die Nummer Eins werden können. Hätte, hätte, Fahrradkette.

Der Ehrgeiz kam erst, als er in Achern in der *Sonne Eintracht* Koch lernte. „Oh, oh, *Sonne Eintracht!*“, macht er die Reaktionen nach, wenn zu jener Zeit das Gespräch darauf kam. In den späten 80er-Jahren war die *Sonne Eintracht* das, was heute der *Ritter* in Durbach ist. Jeder wusste: Hier kocht Elite.

Der Chef August „Gust“ Götz wurde oft für Kochbuchprojekte herangezogen und sagte mehr als einmal zu ihm: „Christian, du bist was Besonderes!“ Christian Bau wollte das Beste abliefern, also sah alles picobello aus. Wahrscheinlich war er der perfekte Spätzleschaber, den Baden je gesehen hat. „Mir liefen die Dinge ganz anders von der Hand, bei mir hat es immer etwas anders geschmeckt“, berichtet er über seine Lehrzeit. „Der Christian war schon immer ehrgeiziger, aber er war okay“, erinnert sich eine Köchin, die ihn von damals kennt. Interessanterweise hat die *Sonne Eintracht* zu jener Zeit aber ihren Stern verloren.

### STOLZ UND HEIMVORTEIL

Die nächste Station war die *Talmühle* in Sasbachwalden. Bei Gutbert Fallert (damals ein Michelin-Stern) lernte er die Kunst der Soßen und Brühen. Christian Bau erzählt, dass sich bis heute im Prinzip nichts geändert hat. Auch in seinem Drei-Sterne-Restaurant baut er auf die Erfahrungen aus der *Talmühle*. Christian Bau glaubt, dass Gutbert Fallert noch viel weiter hätte kommen können, wenn er Sasbachwalden verlassen hätte. Die dritte Station führte ihn selbst zum besten Koch Deutschlands: Harald Wohlfahrt. In der *Schwarzwaldstube* in Baiers-

## „MIR LIEFEN DIE DINGE GANZ ANDERS VON DER HAND. BEI MIR HAT ES IMMER ETWAS ANDERS GESCHMECKT“

CHRISTIAN BAU ÜBER SEINE ANFÄNGE IN DER  
SONNE EINTRACHT IN ACHERN

bronn wurde er bald Souschef. Prägend wurde ein Abend in der *Aubergine*, das als erstes Restaurant in Deutschland drei Sterne hatte. Es war das Essen, aber mehr noch Eckart Witzigmanns Ausstrahlung, die ihn beeindruckte: „Nie zuvor hatte ich einen Chef gesehen, der mit solchem Stolz Koch war!“

### KOCHEN MIT SCHROTT

Christian Baus phänomenaler Aufstieg begann 1998 auf Schloss Berg in Perl-Nenning an der luxemburgischen Grenze. „Ich war eine Maschine“, sagt er. 1998 bekam er den ersten Stern vom Guide Michelin, 1999 den zweiten und 2005 den dritten. Fast könnte man sagen, dass den gefeierten Star die Sinnkrise einholte, denn zufrieden war er nicht. Die Lernmaschine suchte eine neue Herausforderung und fand sie in der japanischen Küche. Dort entdeckte er eine Seelenverwandtschaft. Stichwort: Perfektionismus. Und: Produktfetischismus. „Es macht mir nur Spaß, wenn ich es richtig mache“, bekennt er. Aber spricht er auch Japanisch? „Kein Wort!“

Christian Bau ist offen und ehrlich und neugierig. Er bestellte sich sündhaft teure japanische Yuzu. „Was willst du mit dem Schrott, kauf lieber Trüffel“, meinte sein Ex-Chef aus Baiersbronn. Christian Bau hat es natürlich nicht getan und schwärmt bis heute von der salzigen Säure >

# Trautmann



geh-zu-trautmann.de

Für den bequemen Start  
in den Frühling



Modische Sneaker  
zum Wohlfühlen

Wir beraten  
Sie gerne in  
einem unserer  
Fachgeschäfte!



130 Jahre Erfahrungen im  
Handwerk für Ihre Fußgesundheit

130  
JAHRE  
Seit 1889

Trautmann GmbH

Orthopädieschuhtechnik und Schuhfachgeschäft

Stammhaus: 77767 Appenweier-Urloffen

Hauptstraße 76 • 07805 959 000

Filiale: 77652 Offenburg • Kronenplatz 1

Filiale: 79098 Freiburg • Leopoldring 1



## HEIMAT SCHWARZWALD

Speck, Forellen, Schwarzwälder Kirschtorte. Dieser kulinarische Dreiklang wird in Christian Baus aktuellem Buch „Bausteine“ zum Thema Schwarzwald zitiert. Der Offenburger schwärmt bei der Schwarzwälder Kirschtorte von der zeitlos guten Kombination aus zartherber dunkler Schokolade, hocharomatischem Kirschwasser, fruchtigen Kirschen von perfekter Süße-Säure-Balance und kühler Sahne. Wie Christian Baus Buch-Autor Christoph Wirtz weiß, „tüftelt Bau seit 1998 an der perfekten Miniatur.“ Warum klein? Weil nach einem großen Menü kein Mensch ein normales Stück Torte essen kann. Wie wahr!

re der Yuzu. Damit war's noch nicht getan. Er ging nach Japan und schaute sich an, wie es läuft. Als einer der Ersten ließ er sich Lebensmittel aus Fernost liefern. „Ich diskutiere nie über Geld, ich rede nur über Qualitäten.“ Die japanischen Küchentechniken interessierten ihn genauso wie der japanische Weg, sich Dinge anzueignen. Mit *Memories of Japan* und *Japanischer Schneeball* zollt er seiner Inspiration Respekt. Als er seine Küche Japan öffnete, waren nicht alle amused. „Der Feinschmecker“ schrieb hämische Worte, nahm sie aber später wieder zurück. „Den Spruch nehm' ich mir mit ins Grab“, lacht er vergnügt über den Verriss. Es kam ja anders. Christian Bau wurde vom Aufsteiger des

## TEAMPLAYER & SPIELMACHER

Der ehemalige Fußballspieler und Sportclub-Fan Christian Bau mit seiner Küchenmannschaft von Schloss Berg

Jahres zum Koch des Jahres, jedes Mal vom „Feinschmecker“. Zudem ist er inzwischen Ehrenbotschafter Japans und bekam 2018 das Bundesverdienstkreuz. So gut wie jeder Koch, der etwas auf sich hält, war bei ihm schon essen.

## HÖHER, SCHNELLER, WEITER?

Und wie geht's weiter? Bau hat eine Top-Mannschaft, einen guten Ruf, ist noch keine 50. Will er seine Mentoren um Jahre überrunden? Höher, schneller, weiter sei keine Option mehr, meint er. „Jetzt kann es nur bergab gehen.“ Wer's glaubt, wird selig, würde man daheim in Offenburg sagen. Christian Bau wird weiterspielen. #

## BAU.STEINE

Christian Baus viertes Buch erklärt in sieben Menüs seine Philosophie. Das 360 Seiten starke Werk ist im Matthaes Verlag erschienen und kostet 79,90 Euro



# TOPMODEL(L)

## Terrassenplatte Fincasa

- ✓ Große Auswahl in 7 Trendfarben
- ✓ Modernes Format 60 x 30 cm
- ✓ UHL-Protect Beschichtung
- ✓ Preis inkl. Anlieferung und Abladung von Freiburg bis Karlsruhe\*

**UHL**  
Da steh' ich drauf.



Jetzt anfragen und sparen: ☎ **0781 508-204**  
\*Erfahren Sie mehr unter: **www.uhl.de**

Hermann Uhl KG, Am Kieswerk 1–3, 77746 Schutterwald

~~39.90~~ €/m<sup>2</sup>  
**28.95** €/m<sup>2</sup>  
inkl. MwSt.\*

Angebot gültig bis 31.12.2020.

# #heimat #Technologieführer



Innovator des  
Jahres 2018



Top-Arbeitgeber  
2017

Sina Tiziana Huber, 23  
(Foto: Sebastian Wehrle)

## Inspired by **temperature**

Sie suchen Freiräume für Ihre Ideen und gute Karrierechancen? Dann heißen wir Sie herzlich willkommen in der Tangofabrik in Offenburg – dem kältesten Punkt der Ortenau. Hier ist unsere Heimat und hier entwickeln und produzieren wir seit 50 Jahren hochgenaue Temperierlösungen für Forschung und Industrie von -125 bis +425 °C.

# huber

[www.huber-online.com/jobs](http://www.huber-online.com/jobs)



# MeinPlus:

## Nervenkitzel zum Sonderpreis



Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.



Wir machen den Weg frei.

### Die girocard mit dem Plus

MeinPlus ist das exklusive Vorteilsprogramm für Mitglieder der Volksbanken Raiffeisenbanken. Mit der goldenen girocard genießen Sie Vorteile bei rund 17.000 Partnern in der Region und bundesweit – z. B. besondere Angebote in angesagten Freizeitparks wie dem Europapark Rust. Sichern Sie sich jetzt Ihr Plus im Leben. [MeinPlus.de](http://MeinPlus.de)



**Volksbanken  
der Region**

■ Volksbank Bühl ■ Volksbank Lahr ■ Volksbank in der Ortenau ■ Volksbank Mittlerer Schwarzwald