

„Landgasthof Rebstock“ in Sulzburg

Jedem Gast sein Zuhause



Fotos: Landgasthof Rebstock, Rosay Magg

■ VON ROSALY MAGG

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 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“ 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, familiäre 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 Touristen-



Esskultur bei den Kellers: Frische Zutaten und eine heimelige Atmosphäre

stroms 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. „Aber 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... Diese 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. Keller arbeitet viel mit Blüten und Kräutern im Salatbereich, kandierte Veilchen und stellt sein Pesto selbst her. Er ist bekannt für seine Schmorgerichte – und bietet nicht nur den herkömmlichen Schweinebraten an, sondern auch Milchkalbschulter, Kalbsbrustschnitten oder Lammrücken im Bergheu. Die bestgehenden Gerichte seit der Eröffnung sind ein Schweinemedailon in der Walnusskruste an frischen Pilzen in Rahm 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 ausführli-



chen 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-Grünern sowie das Weingut Brenneisen aus Laufen. Es gibt immer zwei verschiedene Weingüter pro Rebsorte auf der Karte. Apropos Weinkarte: Für diese heimsen die beiden viel Lob ein: Denn kaum wird den Gästen so ausführlich wie hier erklärt, wo der Unterschied zwischen den Rebsorten liegt oder zu welchem Essen welcher Wein passen könnte.

KONTAKT

Landgasthof Rebstock
Inhaber: Christoph & Nici Keller
Hauptstr. 77
79295 Sulzburg
Tel. 07634/503140
Fax: 07634/503141
www.kellers-rebstock.de

Ruhetag: Mittwoch
Öffnungszeiten:
Donnerstag-Dienstag jeweils
11-14.30 Uhr und 17.30-24 Uhr