



Inhalt

Besondere Kaffeehäuser zwischen Baden-Baden,
Straßburg und Lörrach

	7		
1	13	12	Freiamt-Brettental Traudel's Café
2	16	13	Todtnauberg Glöcklehof
3	18	14	Titisee-Neustadt Feldbergblick
4	20	15	Breitnau Kaisers Tanne-Wirtshus
5	22	16	Hinterzarten Diva und Adlerstuben
6	24	17	St. Märgen Goldene Krone
7	26	18	Freiburg Gmeiner
8	30	19	Freiburg Mutter
9	32	20	Freiburg Graf Anton
10	34	21	Freiburg Kolben-Kaffee-Akademie
11	36	22	Freiburg Atrium
		23	Freiburg Manna
		24	Freiburg Classico
		25	Freiburg-Lehen Blumencafé
		26	St. Georgen Schwarzwälder Genußwerkstatt
		27	Burkheim Städtle Café
		28	Staufen Decker
		29	Staufen Coffee and more
		30	Münstertal Zähringer Hof
		31	Müllheim-Feldberg Zweierlei
		32	Badenweiler Siegle
		33	Badenweiler-Sehringen Mondweide
		34	Schliengen Schloßwirtschaft Bürgeln
		35	Weil-Ötlingen Inka
		36	Waldshut Ratsstüble
		37	F-Straßburg Winter
		38	F-Straßburg Christian
		39	F-Straßburg Au Coucou des Bois
		40	F-Sélestat Benoît Wach
		41	F-Barr J. Oster



Badische Kuchen aus eigenem Herd	116
Ein paar Grundlagen	121
Meine besten Kuchenrezepte	135
1 Altenheimer Silbertorte	136
2 Badischer Apfelkuchen	142
3 Bauernrahmkuchen	146
4 Betberger Torte	150
5 Gedeckter Birnenkuchen	154
6 Birnenwähe	159
7 Brombeerkuchen	162
8 Erdbeertarte	167
9 Flammkuchen	170
Süße Variante	176

10 Hefezopf	178
11 Heidelbeerkuchen	182
12 Himbeertartelettes	186
13 Hüsiger	190
14 Johannisbeerkuchen	194
15 Käsekuchen	198
16 Käsewähe	203
17 Kastanienkuchen	206
18 Kirschplotzer	211
19 Kirscharte	214
20 Linzertorte	218
21 Mirabellenkuchen	222
22 Rhabarberkuchen	226
23 Rotweinkuchen	230
24 Schwarzwälder Gugelhupf	234
25 Speckgugelhupf	236
26 Schwarzwälder Kirschtorte	240
27 Stachelbeerkuchen	246
28 Traubenkuchen	249
29 Walnußstreuselkuchen	252
30 Winzerkuchen (Apfel-Wein-Torte)	256
31 Zwetschgenkuchen	261
32 Zwetschgenkuchen vom Blech	264
33 Badischer Zwiebelkuchen	268



Treff mit Ausstrahlung: Goldene Krone, St. Märgen

17 St. Märgen | Goldene Krone

Die Goldene Krone wurde 1753 ursprünglich als einfache Klosterherberge erbaut. Erst zu Beginn des 20. Jahrhunderts wandelte sich das Anwesen zum eleganten Kurhotel und damit zum Reiseziel von wohlhabenden Gästen. Künstler, Gelehrte und Gefolge aus ganz Europa kehrten hier ein. 1921 trafen sich so auch Husserl und sein Schüler Heidegger in St. Märgen.

Als Luftkurorte aus der Mode kamen, blieben die Gäste aus, zuletzt stand das Anwesen 15 Jahre leer. Erst durch das Engagement einer lokalen Bürgerinitiative wurde die Krone gerettet, aufwändig restauriert und 2004 wieder neu eröffnet. Seither kochen, backen und wirten hier engagierte Landfrauen in schlicht-stilvoll renovierten Räumen. Auch das Café- und Gastronomie-Konzept steht für eine Rückbesinnung auf Einfaches und Hausgemachtes aus regionalen und saisonalen Zutaten. Mit nachhaltigem Erfolg.



Kleine, feine Auswahl: Goldene Krone, St. Märgen

Die Kuchen: Es gibt eine kleinere Auswahl an frisch hergestellten Kuchen und Torten aus der Café-Küche – jeden Tag mindestens sechs verschiedene Modelle. Am Wochenende außerdem Blechkuchen und ofenfrischer Hefezopf. Die Kuchen sind teilweise von sehr guter Qualität.

✓ **Besonders empfehlenswert:** Apfelkuchen mit Eierlikörsahne; Birnen-Bienenstich-Kuchen.

✓ **Besonders beachtlich:** Die freundlich, aufgeschlossene At-

mosphäre in einem Landfrauenbetrieb läßt einen auch mal die eine oder andere Holprigkeit bei Hochbetrieb im Service vergessen. Behaglich-helle Räume, sehenswertes Gebäude. Insgesamt ein beachtliches Konzept, das Nachahmer verdient hätte.

✓ **Kaffee** wird obligatorisch mit einem Glas St. Märgener Brunnenwasser serviert.

✓ **Selbstgemachte Limonaden**, z.B. Pfefferminzlimonade mit Zitronenmelisse. Keine Cola.



Schwarzwälder XL: *Goldene Krone, St. Märgen*

Außerdem: Gute Suppen und Vesper, frische Salate der Saison. Eine Spezialität ist der *Käsemichel*, ein Bio-Weichkäse aus dem Schwarzwald, der mit einem Quark-Butter-Teig überbacken wird.

Frühstücksbuffet: Im Herbst und Winter Frühstücksbuffet mit ländlichen Produkten (für Erwachsene knapp 17 Euro).

✓ **Bauernhofeis** vom Eckhof – ohne künstliche Verdickungsmittel, Aroma- oder Farbstoffe.

Einkaufen: In einem Gastraum wird Allerlei vom Land angeboten: Liköre, Schnäpse, Honig, Eier, Teigwaren und besondere Marmeladen und Gelees, sowie Regionalliteratur.

✓ **Selbstgebackenes:** Jeden Fr und Sa Verkauf von Holzofenbrot; samstags auch Hefezopf ofenfrisch zum Mitnehmen.



Rückzugsgebiet *in der Goldenen Krone, St. Märgen*

Café Goldene Krone (Beate Waldera-Kynast)
Wagensteigstraße 10, 79274 St. Märgen
Tel. 07669-93 999 88, www.cafe-goldene-krone.de

Öffnungszeiten: Mi, Do, Fr 12 bis 18 Uhr;
Sa, Sonn- und Feiertage 14 bis 18 Uhr.

Ruhetage: Mo, Di.

Wegen häufig geänderten Öffnungszeiten besser vorher anrufen.

Mittlere Preise

**Das Besondere
Stil & Stimmung
Draußensitzen**

interessantes Konzept, reizvolles Haus
bürgerlich





8 Erdbeertarte

Schwierigkeit: leicht – mittel – anspruchsvoll

Zeitaufwand ohne Wartezeiten, Backen: **knapp 1 Stunde**

► **Das Mitbacken der Erdbeeren** in diesem Rezept geht wohl auf den Einfluß der französischen bzw. der elsässischen Backtradition zurück. Auf unserer Seite des Rheins besteht ein Erdbeerkuchen dagegen in aller Regel aus einem hellen Biskuitboden, der mit frischen Erdbeeren belegt und abschließend mit einem Tortenguß überzogen wird.

Menge für eine Tarteform Ø 28/32 cm

Knetteig

250 g Mehl, gesiebt
100 g Butter
100 g Zucker
2 Eigelb
0,5 dl Weißwein

kleine, sehr aromatische –
am besten Walderdbeeren
evtl. 50 g Puderzucker

Außerdem

Mehl zum Arbeiten
Butter für die Form

Belag

5 Eiweiß
1 Prise Salz
200 g Zucker
140 g Mandeln, ganz
750 g Erdbeeren, möglichst

Zum Blindbacken

Backtrennpapier in der Größe
eines Kreises etwas größer als
der obere Formdurchmesser und
getrocknete Hülsenfrüchte.

► **Blindbacken:** Um einen knusprigeren Boden zu erhalten, wird der Mürbteigboden zunächst vor-, d.h. «blindgebacken». Dazu wird der Teigboden in der Form mehrmals mit einer Gabel eingestochen, anschließend mit Butterbrot- oder Backpapier ausgelegt und mit getrockneten Hülsenfrüchten (Erbsen, Bohnen) beschwert (damit der Teigrand nicht abrutscht und der Boden flach bleibt). Nach dem Backen werden Papier und Hülsenfrüchte entfernt und die Blindfüllung durch die eigentliche Füllung – hier Erdbeeren und Eiweißmasse – ersetzt, mit der der Kuchen fertiggebacken wird.



Zubereitung

- Die Zutaten für den Knetteig rasch mit möglichst kalten Händen zusammenarbeiten und in Folie verpackt mindestens ½ Stunde kühl stellen. Die Form fetten.
 - Die Erdbeeren verlesen, putzen und – falls erforderlich – mit einem Pinsel von Schmutz und Sand befreien, möglichst nicht waschen.
 - Den Backofen auf 200 °C vorheizen, den Rost auf der untersten Schiene einschieben.
 - Den Mürbeteig ausrollen und die Tarteform damit auskleiden, dabei einen Rand hochziehen. Den Boden mit einer Gabel stippen.
 - Den zugeschnittenen Papierkreis einlegen und das Papier mit den Hülsenfrüchten beschweren.
 - Den Boden 10 Minuten backen, die Hülsenfrüchte und das Papier aus der Form entfernen und die Form für weitere 5 Minuten in den Ofen schieben.
 - Die Form aus dem Ofen holen und den Boden kurz abkühlen lassen. Den Backofen auf 180 °C herunterschalten, den Rost auf die zweite Schiene von unten einschieben.
 - Die Mandeln fein mahlen und 40 g davon gleichmäßig in der Form verteilen.
 - Das Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen, dabei den Zucker nach und nach einrieseln lassen.
 - Zunächst die verbliebenen 100 g Mandeln, dann die Erdbeeren vorsichtig mit einem Spatel unter die Eiweißmasse heben. Diese Mischung in die Form geben und glatt streichen.
 - Den Kuchen 1 Stunde backen.
 - Dann die Tarte aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und nach Belieben leicht mit Puderzucker bestäuben.
- ✓ Mit Schlagsahne, einer feinen Vanillecreme oder pur servieren.