

Bollen gut

Eine Operettenverfilmung aus dem Jahr 1950 über eine züchtige Dorfschönheit prägt das Bild des „Schwarzwaldmädels“ bis heute. Alles nur Klischee: Im Südbadischen wohnen selbstbewusste Damen. Und seltsame Hüte tragen sie auch nicht unbedingt.

VON SUSANNE HAMANN

Stilvoll: Katharina Lausterer

Von außen sieht das Hotel Der Hirschen aus wie viele alte Häuser im Schwarzwald: tiefgezogenes Krüppelwalmdach, die Fassade mit Holzschindeln verkleidet. Innen aber hat ein frischer Wind das Kitschige weggefegt. Tradition und Moderne präsentieren sich in trauter Eintracht: Klassische Wirtshausstühle und moderne Leuchten, Designersofa neben Kuckucksuhr, auf dem Ölbild röhrt der Hirsch in poppigem Pink. „Unser Motto ist Heimatliebe kontra Globetrotter“, sagt Katharina Lausterer. Die zierliche 40-Jährige – lange blonde Haare, dunkler Hosensatz, neonbunte Sneaker – hat vor fünf Jahren das 1774 gebaute Haus in St. Märgen übernommen. Vorher führ-

te die studierte Betriebswirtschaftlerin mit ihrem Mann ein Hotel in ihrem Heimatort St. Blasien. Die zweifache Mutter betreibt den Hirschen ganz allein – drei Gebäude, ein riesiges Areal, noch größerer Schuldenberg. Sie strahlt Zuversicht aus, obwohl es das Schicksal nicht immer gut mit ihr meinte. Erst zerbrach ihre Ehe, dann starb überraschend ihr neuer Partner, das Haupthaus brannte. Durch all diese Rückschläge hat sie sich nicht entmutigen lassen. „Wir versuchen es mit Improvisation statt Perfektion“, sagt Katharina Lausterer. Und lächelt.



Gastgeberin Katharina Lausterer

Bunt: Kim Schimpfle

Eingewebt in glänzenden Stoff röhrt ein Hirsch. Eine Handbreit entfernt posieren Damen mit Bollenhüten, daneben sieht man Kuckucksuhren. Designerin Kim Schimpfle (44) – blonde Ponyfrisur, rote Fingernägel, moosgrünes Kleid – spielt gerne mit Schwarzwald-Klischees. In ihrem Atelier im Freiburger Stadtteil Wiehre entwirft sie seit zwölf Jahren Schwarzwald-Dirndl. Der Anstoß dazu kam von einer Kundin: Die Dame wollte ein Volksfest-taugliches Outfit mit lokalen Motiven. Enges Mieder, weit schwingender Rock. Was die Bayern können, können die Badener schon lange. Kim Schimpfles bunte Entwürfe haben mit der traditionellen, strengen Kleidung der Gegend nichts zu tun. „Es ist eine Tracht mit Augenzwinkern“, sagt die Designerin. Die Kleider entstehen komplett in Handarbeit und sind daher entsprechend teuer: knapp 1500 Euro. Schon als junges Mädchen interessierte sich die Autodidaktin für Designer mit verrückter Handschrift, etwa Jean Paul Gaultier oder Vivienne Westwood. In diesem Stil waren auch ihre ersten eigenen Kollektionen, bis sie zur Schwarzwald-Couture fand. Langweilig wird ihr das ländliche Thema nicht. „Man bekommt eine ganz andere Sicht auf die Heimat“, sagt Kim Schimpfle.



Designerin Kim Schimpfle

Spritzig: Andrea Engler-Waibel

Weinbau ist eine von Männern dominierte Branche. „Es gibt aber viele nicht wegzu denkende Gattinnen“, sagt Andrea Engler-Waibel. Die 52-Jährige – Kurzhaarfrisur, flache Schuhe, dezenter Schmuck – wollte nicht nur die Frau im Hintergrund sein. Sie führt selbst den mehr als 125 Jahre alten Familienbetrieb in Müllheim im Markgräflerland. Rund um den Ort besitzt die Familie Reben. Gutedel natürlich, die typische Traube der Gegend. Dazu die gesamte Bandbreite an Burgundern: weiß, grau, spät. 60 000 Rebstöcke auf zwölf Hektar Lehm-Löss-Böden. „Seit 1967 wurde mein Vater bedauert, weil er ‚nur‘ zwei Töchter hatte“, sagt die 52-Jährige. Doch eine davon wollte die Tradition fort-

führen, absolvierte eine Winzerlehre und studierte Önologie. Einige Jahre leitete Andrea Engler-Waibel das Weingut des Markgrafen von Baden in Salem am Bodensee. Als sich das erste Kind ankündigte, ging sie zurück nach Hause und übernahm den elterlichen Betrieb. Und irgendwann stellten die Winzerkollegen fest, dass das „Mädle“ seinen Job ziemlich gut macht. Andrea Engler-Waibel liegt die Frauenförderung im Weinbau am Herzen. Daher gründete sie 1992 gemeinsam mit sechs anderen Winzerinnen ein Netzwerk. Heute hat der Verein Vinissima 600 Mitglieder und beweist damit: Wein kann durchaus weiblich sein.



Winzerin Andrea Engler-Waibel

Strahlend: Douce Steiner

Von außen sieht das Restaurant Hirschen in Sulzburg aus wie ein einfacher Landgasthof. In der Küche, in die man dank großer Scheiben hineinsehen kann, dirigiert eine zierliche Person die Mitarbeiter. Bei aller Bescheidenheit: Douce Steiner – burschikoser Kurzhaarschnitt, blütenweiße Jacke – ist die einzige Köchin in Deutschland, die mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde. Ihr Erfolgsrezept? „Ich koche das, was ich selber gerne esse“, sagt die 48-Jährige. Douce Steiner isst gerne Gerichte der klassisch-französischen Küche. Moderne Spielereien wie

Molekularküche sind ihr ein Graus. Douce Steiner hält fast konservativ an der Haute Cuisine fest. Das ist heutzutage in der gehobenen Küche selten geworden – vielleicht hat sie deshalb so viele Fans. Ausgebildet wurde die 48-Jährige von ihrem Vater, der auch zwei Sterne erkocht hatte. Nach einem Gastspiel bei Harald Wohlfahrt in der Traube Tonbach in Baiersbrunn kehrte sie zurück und übernahm gemeinsam mit ihrem Mann den Betrieb. Dank ihrer Eltern konnte sie Beruf und Familie vereinbaren. Tochter Justine ist 20 Jahre alt und absolviert eine Lehre bei ihren Eltern. Genau wie einst die Mutter. Ob sie den Laden irgendwann übernimmt? Das steht in den (Michelin-)Sternen.



Sternköchin Douce Steiner

Geschmackvoll: Andrea Weyherter

Die dunkle Schokolade hat ein ungewöhnliches Aroma: Speck, Walnuss und Rosmarin. Das liest sich ziemlich schräg, schmeckt aber köstlich. „Und es passt wunderbar zum Markgräfler Wein“, erklärt Andrea Weyherter. An der Abstimmung der Aromen hat die 52-Jährige lange getüftelt: Zartbitter reicht sie gerne zum Spätburgunder, als Begleitung zum Gutedel gibt es eine Variante in Weiß mit Thymian und Limette. 2016 erfüllte sich die Konditormeisterin – blonde Locken, legere Jeans, Turnschuhe – einen lang gehegten Wunsch und eröffnete eine eigene Werkstatt. „Ein Chocolatier veredelt fertige Schokolade mit weiteren Zutaten“, erklärt Andrea Weyherter. Nach ihrer Ausbildung arbeitete die dreifache Mutter zwölf Jahre

in der Produktentwicklung beim Schokoladenhersteller Gubor. Als die Söhne kamen, folgte eine Teilzeitphase. Dann wagte sie den Sprung in die Selbstständigkeit und ließ sich zur Schokoladen-Sommelière fortbilden. „Ich mache das, was mich glücklich macht“, sagt Andrea Weyherter und reicht Kirschräpneln. Ihr kleiner Laden mit angeschlossener winzig kleiner Schoko-Werkstatt liegt in einer Seitengasse der Müllheimer Altstadt. Die Schwarzwälder Stilkirschen sind übrigens Andrea Weyherter's Verkaufsschlager. Sie selbst isst privat eher Herzhaftes – oder Speckschokolade.



Chocolatière Andrea Weyherter

Geistreich: Elke Niemann

Unter Schnapsbrennern gibt es eine goldene Regel: Was reinkommt, kommt auch raus. Will heißen: Wenn man hochwertiges Hochprozentiges haben möchte, muss man auch hochwertige Früchte nehmen. „Früher war das anders. Da hat man mit Ausschussware destilliert, als Resteverwertung“, sagt Elke Niemann. Die 50-Jährige – strubbelige Kurzhaarfrisur, markante Brille, fröhliches Lachen – war schon als Kind von den Gerüchen der Brennküche und dem leisen Tröpfeln des edlen Brandes aus dem Kupferkessel fasziniert. Ihr Vater, ein Küfermeister, destillierte in der heimischen Werkstatt in Ettenheim-Münchweiler die Früchte der umliegenden Streuobstwiesen. Irgendwann wurde das Hobby zum Beruf. Die Tochter studierte Chemie und arbeitete mehr als zwei Jahrzehnte lang in Frankfurt. 2007 zog es sie wieder zurück zu ihren Wurzeln in den Schwarzwald. Sie ließ sich zur Edelbrand-Sommelière ausbilden und schaute ihrem alten Herrn allerlei Tricks ab. Zum Beispiel, dass man beim Brennvorgang die ganze Zeit

dabei sein muss – und sei es über Stunden. „Die Sensorik ist mein wichtigstes Werkzeug“, sagt Elke Niemann. Seit dem Tod des Vaters führt sie die Brennerei allein, unterstützt von der Familie. Gemeinsam werden Früchte geerntet, eingemaischt, gebrannt und natürlich probiert. „Ein guter Brand soll im Hals nicht wehtun und viel Aroma mitbringen“, sagt Elke Niemann und erzählt von ihrer schärfsten Kritikerin: ihrer Mutter Irene (84). „Wenn die sagt: ‚Der isch ganz okee‘, dann haben wir einen Spitzentropfen.“



Schnapsbrennerin Elke Niemann

Südbaden

Unterkunft

Viel Glas und rauer Sandstein: Das Hotel Altes Spital in Müllheim verbindet historische Bausubstanz mit moderner Architektur. Doppelzimmer mit Frühstück ab 74 Euro, www.spitalhotel.de. Dicke Balken, Bauernschränke und Holzdielen: Das Historische Landgasthaus zur Linde in Müllheim bietet gemütliche Zimmer in einem mehr als 370 Jahre alten Ambiente, Doppelzimmer ab 104 Euro, www.landgasthaus.de. Schindelfassade trifft auf Designerleuchte: Im stilvoll eingerichteten Hotel Der Hirschen in St. Märgen fühlen sich nicht nur Designfans wohl. Nicht alle Zimmer sind bereits modernisiert worden, daher variieren die Preise: Ein unrenoviertes Doppelzimmer kostet ab 89 Euro pro Nacht, eine renovierte Juniorsuite ist ab 179 Euro pro Übernachtung zu haben, jeweils inklusive Frühstück, www.derhirschen.de.



Weitere Adressen

Kim Schimpfle: www.schwarzwaldcouture.de
Douce Steiner: www.douce-steiner.de
Elke Niemann: www.talblickbrennerei.de
Andrea Weyherter: www.schokoladen-werkstatt.com
Andrea Engler: www.weingut-engler.de

Allgemeine Informationen

Schwarzwald Tourismus: www.schwarzwald-tourismus.info
Baden-Württemberg Tourismus: www.tourismus-bw.de