 Hubert Matt-Willmatt, Die gute Küche am Oberrhein, Silberburg-Verlag / Edition Ariovist, 224 Seiten, ISBN 978-3-842514-12-6, 24,90 €

**Medien-Information**

Neuerscheinung:

**Hubert Matt-Willmatt: Die gute Küche am Oberrhein – Eine kulinarische Reise über die Grenzen**

In der von Pascal Schweitzer gegründeten Edition Ariovist / Straßburg hat der Freiburger Autor Hubert Matt-Willmatt ‚Die gute Küche am Oberrhein – Eine kulinarische Reise über die Grenzen ‘ veröffentlicht.

Es handelt sich dabei nicht nur um eine Präsentation von 35 Restaurants im Elsass und in Baden, die alle einen deutsch-französischen Bezug haben. Am Oberrhein, so Verleger und Autor übereinstimmend in ihrem Vorwort, „ist die Lebensart in der deutsch-französischen Freundschaft am intensivsten spürbar, besonders dann, wenn man um einen Tisch herum sitzt, ein interessantes Gespräch führt und kulinarische Genüsse bei einem elsässischen oder badischen Glas Wein teilt“. Die Auswahl der Restaurants erfolgte aufgrund des Themas und des Bezugs zur rheinüberschreitenden Geschichte.

Beschrieben wird die zum Alltag gewordene deutsch-französischen ‚Kooperation‘ durch die Geschichte deutsch-französische Paare, die zusammen entweder im Elsass oder in Baden ein Restaurant betreiben (Le Potin / Barr, La table de Mittelwihr, Auberge du Parc Carola / Riquewihr, Rebstock / Oppenau, Kreuz-Post / Vogtsburg-Burkheim, Ochsen / Karlsruhe-Durlach).

Weiter vertreten sind Restaurants, die Deutsche im Elsass gründeten und führen, wie die Ferme Auberge Chalet Pierre in St. Marie-aux Mines, das Château de Pourtalès in Straßburg, A la Cour d’Alsace in Obernai, die Auberge les Bagenelles / St. Marie-aux-Mines.

Franzosen bzw. Elsässer ließen sich in Baden im Le Jardin de France in Baden-Baden oder im Panorama-Hotel in Freiburg nieder. Das Kehler Backhaus Dreher hat hingegen auch zwei Bäckereien in Strasbourg eröffnet.

Weiter hat der Autor Häuser ausgesucht, die in der vergangenen leidvollen deutsch-französischen und auch aktuellen Geschichte eine Rolle spielten und spielen. Zu nennen sind hier Brenners Parkhotel in Baden-Baden (wo sich de Gaulle und Adenauer trafen), der Pflug in Kehl-Neumühl (der 1945 abbrannte), das Hotel Bareiss in Baiersbronn mit seiner jährlichen Veranstaltung zum 14. Juli, der St. Germanshof in Bobenthal, wo Studenten 1950 Grenzanlagen zerstörten oder das Hotel aux deux Clefs / Metzeral und das Relais de la Poste /Straßburg-Wantzenau.

In der Auberge du Boeuf in Sessenheim gedenkt man der Liebe zwischen dem jungen Goethe und Friederike Brion, im Spielweg in Münstertal hat Tomi Ungerer mehr als eine Ferienresidenz gefunden. Im Hotel Dollenberg wirken Elsässer an verantwortlicher Stelle und die Chocolaterie Danner in Ortenberg gehört zur elsässischen Route du chocolat…

In einigen Familienunternehmen hat man, aus vielfältigen Gründen, schon immer interessiert und engagiert auf die andere Rheinseite geschaut. Dazu gehören der Adler in Lahr-Reichenbach (Familie Fehrenbacher), der Schwarze Adler in Vogtsburg-Oberbergen der Familie Keller oder Familie Haeberlin in Illhaeusern mit dem von ihnen geführten Haras / Straßburg ebenso der Sulzburger Hirschen der Familie Steiner und das Freiburger Colombi Hotel der Familie Burtsche.

Auf dem Rhein verkehren die Fluss-Kreuzfahrtschiffe von Croisi-Europe und direkt am Rhein liegt das legendäre Trois Rois in Basel, das die Klammer im Dreiländereck darstellt. Ebenfalls am Rhein liegt das Aux bords du Rhin in Rhinau und im wortwörtlichen ‚Niemand’s Land‘ das Au Bord du Rhein in Gerstheim.

Auf unterschiedliche Weise haben sich der Europa Park (Ammolite – The Ligthouse Restaurant) und ARTE in Straßburg in das deutsch-französische Verhältnis eingebracht und um dieses besonders verdient gemacht.

Besonders erzählenswert ist die Geschichte von Mina Ullmann. Sie wurde 1914 geboren und gründete im elsässischen Obersteinbach eine Pension, die ihre Tochter Christelle Zerafa zum ökologischen Hotel Alsace Village au Naturel ausbaute. Zu Beginn des Ersten Weltkriegs geboren, ist Mina Ullmann mit ihren 102 (!) Jahren und bei geistiger Frische das lebende Beispiel einer Epoche, die vor mehr als 70 Jahren auch den Zweiten Weltkrieg erleben musste. Da alle 35 Restaurants je zwei Rezepte für das Buch zubereitet haben, sind deshalb aus symbolischen Gründen 70 unterschiedliche Rezepte vertreten, die von regional-klassischen Gerichten bis zur Zubereitung raffinierter Sternemenüs reichen, aber beim Nachkochen einen weiteren und zusätzlichen ‚grenzüberschreitenden‘ Genuss bieten.

Auch die Herstellung des Buches der Straßburger Edition Ariovist, das in deutscher (Silberburg Verlag) und gleichzeitig in französischer Sprache erscheint, ist in einer deutsch-französischen Koproduktion entstanden. Während Hubert Matt-Willmatt die Texte verfasste, war der ebenfalls in Freiburg ansässige Fotograf Heinz Linke für die reiche Bebilderung des Buches zuständig. Die Straßburgerin Irène Kuhn sorgte für adäquate Übersetzungen und der Grafiker und Kochbuchverleger Laurent Seminal aus Chartres (Menu Fretin) gestaltete das Layout.

**4.927 Zeichen**

Kontakt: Edition Ariovist, Pascal Schweitzer, +33 (0) 634134213, [contact@ariovist.com](mailto:contact@ariovist.com) / Autor: Hubert Matt-Willmatt, + 49 (0) 761 – 6966417 [info@pressebuero-mwk.de](mailto:info@pressebuero-mwk.de) / www.pressebuero-mwk.de