

Eine Köstlichkeit mit ungeschriebenem Rezept

Im Zähringer Hof in Hach gibt es seit den 60er-Jahren Zwiebelkuchen – und eine Weinbruderschaft wurde dort gegründet

Von Dorothee Philipp

AUGGEN-HACH. Sind es die gedünsteten Zwiebeln? Oder der dünne, knusprige Hefeteig? Oder die Creme aus Eiern, Quark und Kartoffeln, mit denen er dünn bestrichen wird, bevor die Zwiebeln und die Speckstückchen draufkommen? Diana Kößler vom Zähringer Hof in Hach kann es nicht sagen, was den Zwiebelkuchen, den es hier gibt, so unverwechselbar lecker macht. „Das Rezept hat meine Schwiegermutter im Kopf“, sagt sie. Und natürlich sei es die Art, wie hier gebacken wird, auf großen Blechen in einem Schamotte-Ofen, der eine gute Unterhitze bringt. Das macht den Zwiebelkuchen knusprig.

Jeden Freitag kann man diese Köstlichkeit dort bestellen und das schon seit Mitte der 1960er Jahre, als die Großeltern die Wirtschaft in dem winzigen Ortsteil von Auggen übernommen haben. Das ungeschriebene Rezept ist seither unverändert. Hochsaison hat der Zwiebelkuchen im Zähringer Hof natürlich dann, wenn es Neuen Wein gibt, so ab Ende August bis Ende September. Aber viele Gäste haben das ganze Jahr über Appetit auf diese Spezialität, die aus einem einfachen Gericht etwas ganz Besonderes gemacht hat. Wenn der Neue Wein ausgetrunken ist,



FOTO: DOROTHEE PHILIPP

Für diesen Zwiebelkuchen reisen manche Gäste von weit her.

gibt es zum Zwiebelkuchen den klassischen Markgräfler Gutedel, natürlich im geraden Viertel-Glas, alles andere wäre ein Stillbruch. Und als Abrundung einen Teller Kartoffelsuppe, die je nach dem verwendeten Saison Gemüse immer mal anders schmecken kann.

„Unsere Gäste haben auch im Sommer bei 30 Grad Lust auf Zwiebelkuchen“, erzählt Diana Kößler. Und warum auch nicht? Man kann zur Sommerszeit im lauschigen Garten unter schattigen Bäumen sitzen. In den kälteren Monaten wärmt der Kachelofen die gemütliche Gaststube.

Für viele Urlauber ist der Besuch im Markgräflerland erst mit einem Hock im Zähringer Hof perfekt. Natürlich freitags, wenn Zwiebelkuchen gebacken wird. Für die Einheimischen ist das Dorfgasthaus so etwas wie ein erweitertes Wohnzimmer, in dem man zusammensitzt, schwätzt und manchmal auf richtig gute Ideen kommt. Am runden Stammtisch gleich neben der Eingangstür wurde zum Beispiel 1994 die Erste Markgräfler Weinbruderschaft gegründet, das Resultat einer Runde aus bedrückten Winzern und Weinfreunden, die überlegten, was man nach dem Hagelschlag im August 1994 tun könne, der die Auggener Reben kurz vor der Lese vernichtend getroffen hatte. Solidarität der Winzer, Zusammenstehen in harten Zeiten, Werben für das Produkt Wein waren damals die Stichworte, bis einem frankophilen Mitglied der Runde die Bruderschaften einfielen, die es für fast alle kulinarischen Spezialitäten und erst recht für die Weine im französischen Nachbarland gibt.

Das war der Anfang einer Erfolgsgeschichte, die bis heute anhält und der Grund, warum der inoffizielle Titel auch lautet „Erste Markgräfler Weinbruderschaft Zähringer Hof“. Man führt deshalb auch das Wappen der Herren von Hach und trifft sich regelmäßig am Stammtisch des Zähringer Hofes.