

Das etwas andere Hotel mit Bio-Restaurant und Manufaktur

Am besten man vergisst alle Bilder, die man bisher von Hotels gesehen hat, alle! Denn der „Pfaffenkeller“ in Wollbach ist einzigartig. Vermutlich wurde schon im 15. Jahrhundert der Grundstein für das ehemalige Pfarr- und Domänenhaus gelegt. Heute kocht darin Claude F. Gysin-Spitz, zwar nicht wie damals, aber doch wie in der vermeintlich guten, alten Zeit. Er hat sein Handwerk bei seiner Uroma, seiner Großmutter und Mutter gelernt. Wie diese verwendet auch er nur natürliche Lebensmittel. Seine Küche ist BIO-zertifiziert und schmackhaft. Doch weder er, noch sein Partner, Georg A. A. Gysin-Spitz, sind Ökofreaks, sondern nur auf der Suche nach dem unverfälschten Geschmack und ehrlicher Küche.



Die Beiden sind Überzeugungstäter. Es macht definitiv mehr Arbeit nach den Kriterien von Bioland zu kochen, doch beide nehmen den Mehraufwand auf sich. „Ich mache das von Herzen gerne“, schwört Claude F. Gysin todernst, „Beruf kommt von Berufung, und ich fühle mich dazu berufen die alten Rezepte meiner Großmutter und meiner Mutter neu zu definieren.“ Dabei verdiente der Mann ehemals als studierter Betriebsökonom und Informatiker gutes Geld. Doch ein Schicksalsschlag warf ihn aus der Bahn. „Nach einer Jahre langen Rekonvaleszenz war klar, dass ich Gastwirt bin!“, weiß er heute, „ich habe schon früher für viele Geschäftsessen bei uns zu Hause gekocht, das ist meine wahre Berufung und Leidenschaft.“ Gysin geht in seiner Küche vor wie ein Informatiker. Jedes Gericht, das er anbietet ist durchdacht, kein Teller ist ein Zufall. „Ich versuche jede Zutat naturbelassen zu verfeinern, jede Karotte oder Erbse soll ihre Eigenständigkeit behalten und einfach natürlich schmecken.“

Der Teller ist sein Gesamtkunstwerk. „Ob Wild mit Pilzen und Rotkraut, oder Garnelen im Reisbett an einer raffinierten Safransauce – auf dem Teller trifft sich alles, da muss jedes Produkt für sich bestehen können.“ Alte Rezepte und Bio-Lebensmittel von den Bauern um die Ecke garantieren Gysin den unverfälschten Geschmack. „Wir feiern täglich die Wiederauferstehung der traditionellen Küche.“ Dafür hat er viele Behelfsmittel aus der Küche verbannt, selbst den Teigknetter oder die Brot-schneidemaschine: „Lebensmittel wurden nie mit Tausenden von Umdrehungen geschleudert, geknetet oder geschnitten. Traditionelle Küchenarbeit fordert Zeit und Geduld, einen Schnellkochtopf gibt es bei uns nicht.“ Trotzdem ist Gysin kein Maschinenstürmer. Gemüse oder Fleisch dünstet oder schmort er am liebsten im schonenden Sous Vide Verfahren, computergesteuert nähert sich die Temperatur im Fleischkern exakt an die ihr vorgegebene 53 Grad.



Pfaffenkeller

Claude und George A. A. Gysin-Spitz
Rathausstrasse 9
79400 Wollbach
Tel. +49 (0)7626 / 977429-0
www.pfaffenkeller.de

Das Hotel ist ein Museum

Als Betriebswirt kann er die Effektivität seiner Küche exakt planen, doch beim Geschmack hört für ihn das Kaufmannsdasein auf. Zum Beispiel seine Saucen: Dafür werkelt Gysin fast eine ganze Woche. Zuerst brät er die Fleischknochen sowie Parüren, später schwärzt er das Wurzelgemüse, bevor das Bratgut mit Wein abgelöscht und mit dem hauseigenen Apfel-Balsamico-Essig verfeinert wird. Dann köchelt das

Hotel und Restaurant sind einzigartig gestaltet. Ein großer Kachelofen dominiert die gute Fritz-Stube, die Tische sind elegant eingedeckt. Wer den Gastraum betritt staunt über die Vielfältigkeit der Kunstwerke. Hier hängen klassische, alte Schinken der biblischen Geschichte im Goldrahmen, neben moderner, abstrakter Kunst.

Die Grundstruktur des einst herrschaftlichen alten Pfarr- und Domänenhaus ist über die Jahrhunderte erhalten geblieben. Claude und George A. A. Gysin-Spitz haben mit viel Gefühl für das historische Ge-

„auch zu Hause ist die Einrichtung gewachsen, und nicht aus einem Guss erstellt.“

Die beiden haben wahrlich ein besonders Kleinod geschaffen, ein kleines familiäres Hotel. „Man kommt als Gast und geht als Freund! Die meisten schauen beim Abschied nochmals zurück und winken uns in der Küche zu...“

Gemüse oder Fleisch dünstet oder schmort er am liebsten im schonenden Sous Vide Verfahren.

Ganze weitere acht Stunden. Einen Tag lässt er den Fond ziehen, um ihn dann erneut aufzukochen, danach wird ausgepresst und abgeseibt. Am nächsten Tag wird das Fett abgeschöpft und noch einmal reduziert. Erst am fünften Tag kann der Saucenextrakt als Basis, mit frischen Pilzen aus dem Wald, im Niedrigtemperaturbereich zu einer cremigen Pilzsauce zusammengeführt werden.



bäude alle Zimmer komplett renoviert. Sie haben dabei keine Stereotypen geschaffen, jedes Zimmer hat seinen eigenen Reiz. Einmal ist es die klassische Philipp Stark

Wanne oder ein historischer Sekretär aus dem 17. Jahrhundert. Georg A. A. Gysin-Spitz: „Die Gäste sollen sich wie zu Hause fühlen“, lächelt er,

Von Hand und mit Verstand

Bio-Manufaktur nennen die Gysins ihre Küche, neben der Hotel-Restaurant-Küche. Hier stellen sie fast alle Zutaten für ihr Gourmet-Restaurant selbst her: Senf, Konfitüren-Extra, Sirup, Essig, Öle, Konfekt, Eigenbrände und Liköre, Hausmacherwurst... „Nur so weiß man sicher, was drin ist!“, sagen sie. Die Philosophie der Hoteliers basiert auf der Erkenntnis: Gute Produkte erfordern viel Zeit, Ruhe und Aufmerksamkeit. So produzieren sie nach alter Sitte von Hand und in Kleinmengen, und laden ihre Gäste ein, mit Verstand zu genießen.



Zimmer 9 völlig individuell gestaltete Räume. Jeder bietet ein anderes, besonderes Flair. Die Einrichtungen sind so verschieden, wie das ehemalige Pfarr- und Domänenhaus alt ist, jeder Raum ist gewachsen und hat seine eigene Geschichte. Da steht eine moderne Kunstvase, neben einer alten Kristallglasvase, oder ein Biedermeiersessel neben einem Designerstuhl. An der Wand hängt ein schön klingender alter Regulator, ein goldener Holzrahmen mit einem schreibenden Pfaffen, nebenan hängt ein abstraktes Kunstgemälde. Aber Achtung: Alle Betten, erst recht die Matratzen, sind neu, sowie auch alle Bäder. Diese wurden modern und zeitgemäß mit Philipp Stark Einrichtungsgegenständen ausgestattet.

Garten Im alten Pfarrgarten wachsen verschiedenste Kräuter, Sträucher und Gemüse, die in der Küche des Gourmet-Restaurants, sowie in der Manufaktur verwendet werden. An warmen Tagen speisen die Gäste im Bauergarten und im Hof, direkt neben den Salat- und Kräuterbeeten. Wanderleute sind tagsüber an weiteren Gemüsegeldern des Markgräflerland vorbeimarschiert, aus denen sich die Küche bedient: Immer regional und nur biologisch! Das gilt auch für das Weinangebot und vor allem für den Käse: Zwischen 15 und 20 verschiedene Käsesorten warten im „Pfaffenkeller“ auf die punktgenaue Reifung. Ein herrlicher Genuss. Der Bauergarten ist natürlich gestaltet und für Hausgäste geöffnet, einladende Liegestühle stehen bereit. Ein Ort der Stille.

Lage Eingebettet in einen wunderschönen Garten und geschützt hinter blühenden Sträuchern und Bäumen liegt die Erholungs- und Wellnessoase „Pfaffenkeller“, mitten im malerischen Markgräfler Ort Wollbach.
Parkplatz am Haus
Terrasse 60 Plätze im idyllischen Hof, neben Bauergarten und Küche
Küche Michelin 1 rotes Besteck
Hotelauszeichnung 3 Sterne, Bioland Partner und Mitglied seit 2006, Rinklin Natur-Gastropartner, Slow-Food Mitglied seit 1989 - Förderer seit 2006
1 Oase von Wolfgang Abel, „Basel-geht aus“. Gehört zu den 150 besten Restaurants von Basel und Umgebung
Arrangements variieren nach Saison
Preise Einzelzimmer 100 bis 130 Euro Doppelzimmer u. Suiten 130 bis 180 Euro inklusive: ein reichhaltiges Frühstück, ein Früchtekorb, Mineralwasser



Kunst, schlemmen und gut pennen!

Riehen liegt auf der anderen Seite der Schweizer Grenze, und Basel erst recht. Doch im südlichsten Zipfel des Dreiländer-Ecks Deutschland-Frankreich-Schweiz spielt diese keine Rolle. Hier ist man Alemanne und fühlt sich zugehörig zu einem Volksstamm. Das Hotelier-Paar Claude F. Gysin und George A. A. Gysin machen es vor. Der eine ist Schweizer, der andere kommt aus dem Schwarzwald. Und beide geben ihren Gästen gerne den Tipp: Einen Steinwurf entfernt ist die „Foundation Beyeler“, Ernst Beyeler sammelte während seiner 50-jährigen Galerietätigkeit stets Kunst. Heute zeigt eine Stiftung Werkgruppen großer Künstler der letzten 100 Jahre, mit Skulpturen aus Afrika und Ozeanien. Das schöne Gelände, mit der Villa Berower Gut, das die Gemeinde Riehen zur Verfügung stellte, ist wie geschaffen für den Museumsbau. Die Idee, Natur, Tageslicht und Kunst in ein spannendes Verhältnis zueinander zu stellen, trifft hier auf die besten Voraussetzungen. Das Hotel bietet Pauschalarrangements zusammen mit der „Foundation Beyeler“ und dem „Kunsthaus Basel“, damit sich seine Gäste nicht lange in Wartereihen einordnen müssen.



Sport, golfen und genießen!

Ebenfalls nur einen Steinwurf von Wollbach entfernt liegt der Golfclub Markgräflerland Kandern. Acht Kilometer westlich sind der Rhein und die französische Grenze, fünfzehn Kilometer südlich die Stadt Basel in der Schweiz. Der Golfplatz gilt als großartige golferische Herausforderung für alle Golfspieler, er liegt eingebettet in einer eindrucksvollen und natürlichen Landschaft. Der bestens gepflegte Platz, mit seinen großzügigen Fairways und schnellen Grüns, ermöglicht eine anspruchsvolle und überaus erfreuliche Golfrunde. Die Gäste des „Pfaffenkeller“ können den Platz von Montag bis Freitag nutzen. Abends genießt der Golfer die Gourmet-Küche des Hotels, mit den Köstlichkeiten aus der Landschaft, in der er tagsüber seinen sportlichen Leidenschaften frönte.



Wandern, schweigen und schwimmen!

Badenweilers Geschichte geht bis in die Antike zurück: Vasallen des römischen Kaisers Vespasian (69 bis 79 n. Chr.) entdeckten die heilenden Quellen und nannten den Ort, in dem diese entspringen „Aquae Villae“, frei übersetzt „Wasserstadt“. Bereits im Jahre 75 begannen die civis Romani römische Bäder zu bauen, deren Überreste heute noch unterhalb der Cassiopeia Therme im Kurpark zu besichtigen sind. Die Reste der römischen Badgebäude in Badenweiler gelten als die am besten erhaltene Badruine in Deutschland. Heute bietet Badenweiler 3.800 qm Gesundheit und Wellness unter einem Dach. Urelement Wasser. Quelle der Gesundheit. Gepflegtes Ambiente, großzügige Architektur. Thermalbäder mit über 1.000 qm Wasserfläche. Saunabaden mit Blick in die Natur. Wellness aus Tausendundeiner Nacht. Thermal- und Saunabaden perfekt kombiniert im Römisch-Irischen Bad.

Bildquellen:
 Beyeler Museum AG Riehen,
 Tourist-Information Kandern,
 Badenweiler Thermen und Touristik GmbH