



Urige Gemütlichkeit herrscht in den Gaststuben. Der Besuch im neu eröffneten Pfaffenkeller wird zum Erlebnis.

Foto: bo



Georg Gysin hat das Pfarrhaus rückgebaut und einen Gasthof mit Bio-Laden und Manufaktur eröffnet.

Foto: bo



der etwas andere bio-hofladen

senf, essig, chutney, pesto- konfitüren & antipasti-manufaktur
wein, schnaps & likör, schokolade
div. brote, käse, honig, säfte, obst früchte & gemüse, öl, feingebäck, kuchen, hausmacherwurst
schinken & speck

Altes Pfarr- & Domänenhaus zu Wollbach

Rathausstraße 9
D-79400 Wollbach bei Kandern
T. + 49 (0) 76 26 97 47 20

www.pfaffenkeller.de
info@pfaffenkeller.de



das etwas andere bio-restaurant
zwei heimelige markgräferstuben
ein charaktervoller gewölbekeller
ein einmaliger garten eingebettet
in alte baustanz
machen sie sich ihr eigenes bild über
küche und gastfreundschaft
eines wissen wir jedenfalls ganz sicher -
ohne reservation finden sie sehr selten
einen freien platz

Altes Pfarr- & Domänenhaus zu Wollbach

Rathausstraße 9
D-79400 Wollbach bei Kandern
T. + 49 (0) 76 26 97 47 20

dienstag bis samstag
von 12 bis 22 uhr warme küche
sonntag 10 bis 13.30 brunch,
ab 14 uhr kuchen, sowie warme
küche von 12 bis 22 uhr
montag ruhetag

Schmausen wie anno dazumal in Wollbach

Laubfrosch, Brotsuppe und Griespflute / Metzgete aus eigener Schlachtung ab 11 Euro / Umgebautes Pfarrhaus

Wollbach. Wenn die Gäste nach einem ausgezeichneten Mahl anfangen in Kindheitserinnerungen zu schwelgen, sich an längst vergangene Essgewohnheiten erinnern und schier ausflippen, weil die gute, alte Zeit kulinarisch auf dem Teiler lag, dann weiß Pfaffenkeller-Wirt Georg Gysin, dass er wieder einmal alles richtig gemacht hat. Seit Jahresbeginn dient das alte, komplett sanierte Pfarrhaus als Restaurant, mehr noch, als Relikt einstiger Gasthauskultur - vervollkommen wird der Betrieb durch den Bio-Hofladen samt eigener Manufaktur für echte Spezialitäten. Ein seltenes Konzept also, dass der Schweizer mit seinem 12-köpfigen Team betreibt. Auf der Suche nach einer neuen Herausforderung, stieß er auf das Gehöft an der Kirche mitten im idyllischen Wollbacher Dorfkern. Ein Name war schnell gefunden, angelehnt an eine örtliche Gemarkung, die zum Anwesen gehört und den neuen Besitzer auch Herr über 150 Obstbäume und reichlich Nebenglässe werden ließ. Alles, was im großen Pfarrgarten wächst, wird verarbeitet. So wandern beispielsweise unzählige Quitten in Marmeladengläschen, um als Chutney auf Bestellung in alle Himmelsrichtungen versandt zu werden.

Selbstgeräucherte Wurst, Brände, Sirup, Marmelade, Essig, Öl, Obst, Bauernbrot und als absoluter Knaller 68 Sorten Senf, bietet der Laden an. Beliefert werden übrigens auch die Hieber-Märkte und

andere Hofläden. Die beiden urgemütlichen Gaststuben mit geschichtsträchtigem Interieur, sympathisch-antiquiertem Mobiliar und Kachelofen sind geschmackvoll dekoriert. Auch wenn man hier allein ist, ist man wegen dem umgarnenden Flair nicht allein, bringt es Georg Gysin - der gern seine Gäste zitiert - auf den Punkt. Die leicht gehobene Speisekarte nun bietet die gewohnte Küche, aber eben auch uralte, „verschollene“ Gerichte. Dazu zählt der Ofenschlupfer, ein Dessert aus Guglhupf, Apfelmus und Vanillepuding, das wie ein Gedicht genossen wird. Viel Lob erfährt auch die süße Griespflute, die Brotsuppe oder der kräftige Laubfrosch (Kohlrulaude). Weiter gibt es gängige Sachen

wie Rindsroulade, Cordon Bleu oder Läberli, aber auch Fisch, das allerdings nur, wenn „mir seine Frische zusagt“, wie Gysin betont. Das Besondere sind die Rezepte von annodazumal, die jedoch pfiffiger und nicht so fettig wie früher zubereitet werden. Mittags läuft die kleine Karte, weiter gibt es Kuchen und feinen Kaffee, Vegetarier wählen aus fünf Varianten.

Das Fleisch stammt von Kleinsterzeugern aus Titisee-Neustadt, wo es auch geschlachtet wird, kooperiert wird diesbezüglich auch mit der Firma Hug aus Steinen. Weitere Einzelheiten finden sich unter www.pfaffenkeller.de, geöffnet außer Montag neuerdings täglich von 12 bis 22 Uhr bei durchgehender warmer Küche. (bo)