

Merkwiller-Pechelbronn

Auberge Baechel-Brunn

3, rue de Sultz

F-67250 Merkwiller-Pechelbronn

☎ 03 88 80 78 61 ☎ 03 88 80 75 20

baechel-brunn@wanadoo.fr

Inhaber: Jean-Paul Limmacher

Küchenchef:

Jean-Paul und Thomas Limmacher

✳ 12.00 - 14.00; ab 19.00

Ruhetag: So Abend, Mo Abend, Di

Betriebsferien: Mitte bis Ende Januar,

Mitte August bis Anfang September

3 Gasträume, 70 Sitzplätze,

30 Sitzplätze im Freien

M: 38,00-60,00 H: 18,00-23,00

F: 14,00-320,00

☞ 40,00 ☞ ☞ 50,00-60,00

€   EC

      

Bis Anfang der 1970-er Jahre war Merkwiller-Pechelbronn das Zentrum der nordelsässischen Erdölförderung. Heute hat sich der kleine Ort auf die Nutzung der warmen Heilquellen verlegt und wartet auf den Kuss, der ihn aus dem Dornröschenschlaf erweckt.

Seit Jahren verfolgen wir schon die Entwicklung der »Auberge Baechel-Brunn« von einem einfachen Restaurant hin zu einem kulinarischen Kleinod der Extraklasse. In vielen anderen Regionen Frankreichs hätte man die »Auberge« schon mit einem Stern ausgezeichnet, was zwangsläufig auch eine Preissteigerung nach sich ziehen würde, so können wir noch das beste Preis-Leistungs-Verhältnis unserer

Testrundreise loben. Simone und Jean-Paul Limmacher, der aus der Mischlerschule des »Cheval Blanc« stammt, haben in den letzten Jahren das Haus innenarchitektonisch aufgewertet. Die ehemalige Terrasse wurde überbaut, so hat man heute mehr Platz geschaffen, und die Tische stehen nicht mehr so eng. Die Dekoration ist heller, freundlicher, mit warmen Erdfarben, Fachwerk, eine gekonnte Synthese von dezenter Rustikalität und kreativer Moderne. Bequeme Stühle, ausgefallene Tischdekoration und Teller schaffen ein Ambiente, das keine Wünsche offen lässt.

In der Küche arbeiten Jean-Paul Limmacher und sein Sohn Thomas Hand in Hand. Es ist eine Freude, ihre nicht enden wollende Kreativität beim Anrichten aller Gerichte zu erleben. Ohne übertriebenen Firlefanz wird alles optisch ins richtige Licht gerückt, verückt das Auge und macht einfach Lust aufs Essen. Das Tatar von der Dorade mit Tomaten, schwarzen Oliven und einem herrlichen Olivenöl verströmte den Duft der Provence. Die Gänseleber mit einer Portweinzimtsauce war nicht nur eine Hommage an die Region, und die Jakobsmuscheln mit frischem Fenchel und einer ungemein intensiven Hummersauce, die auch wirklich einen Hummer gesehen hatte, hätten jedem Gourmettempel zur Ehre gereicht.

Man muss auch nicht Koch gelernt haben, um die Speisekarte zu verstehen. So einfach und verständlich die Hauptgerichte beschrieben sind, so kreativ ist die Zubereitung. Der auf der Haut gebratene Seebarsch mit Lauch-Kartoffelpüree und Rotwein-

MEININGER VERLAG
Albums 2003