



LÖRRACH

Basel 10 – Karlsruhe 200

DREI KÖNIG

NEU!

79539, Basler Str. 169
Tel. (0 76 21) 4 25 83 33
mail@restaurant-dreikoenig.de
www.restaurant-dreikoenig.de

Gastgeber: Konrad Winzer
Küchenchef: Hermann Fritz

Geschlossen: Montag

Menü mittags € 12/23, à la carte € 20/48

res.

Der Bildhauer Konrad Winzer hasst „Edelschuppen“ – und liebt urwüchsig-authentische Gasthäuser wie die Taberna in Müllheim, deren Patron er eine Zeit lang war. Danach investierte er am alten Lörracher Markt (gemeinsam mit einer ortsansässigen Immobilienfirma) einen Millionenbetrag, um das historische Haus Binnoth von Grund auf zu sanieren und im alten Glanze wiedererstehen zu lassen. Das unter dem traditionsreichen Namen „Drei König“ zusammengefasste Resultat kommt seit Juli 2011 dem Anspruch, ein gastronomisches Gesamtkunstwerk darzustellen, schon ziemlich nah.

Im Erdgeschoss betreibt Genussmensch Winzer ein Delikatessengeschäft mit kleinem, feinem Speisenangebot im Stil einer italienischen Osteria. Die Bar nebenan ist unterverpachtet, aber in Winzers ästhetische Konzeption eingebunden: Allein schon das Mobiliar aus gedämpftem Rubinienholz lohnt es, einen Blick hineinzuworfen. Im Obergeschoss sind das (fremdverpachtete) Hotel und das ebenfalls von Winzer geführte Restaurant Drei König untergebracht.

LÖRRACH

Letzteres ist wahrlich kein Edelschuppen – aber innenarchitektonisch ein Juwel. Das originale Fischgrät-Eichenholzparkett wurde neu aufgearbeitet, aus Eichenholz sind auch die (vom Hausherrn entworfenen) Stühle und Tische. Den schlichten Speisesaal mit offen einsehbarer Küche wünscht sich Winzer als kommunikativen Raum, denn am Essen interessiert ihn besonders das Gemeinschaftserlebnis. Am liebsten würde er die langen Tische des Drei König zu einer 16 Meter langen Tafel zusammenrücken – darauf dampfende Suppenschüsseln mit archaischen Schöpfkellen. Nach Winzers Überzeugung ist die Esskultur die erste aller Kulturen und die Rückkehr zu ihren Wurzeln die Grundlage ehrlicher Kulinarik.

Hier gibt's bestes Holzofenbrot ganz einfach mit Alpbutter und Schnittlauch oder mit grober Majoranleberwurst nach eigenem Rezept – es sei denn, man mag es lieber mit Schwartemagen von der Schweinebacke, Gölles-Essig und Kernöl oder mit badischem Ochsenmaulsalat, Chili und Rosmarinöl. Winzer, stets auf der Suche nach Ursprünglichkeit, hat eine Schwäche für zünftige Brotzeiten wie Jausenteller aus dem Bregenzer Wald mit diversen Wildschinken und -würsten und Südtiroler Vesperbrett mit dem Besten von der Bergsau.

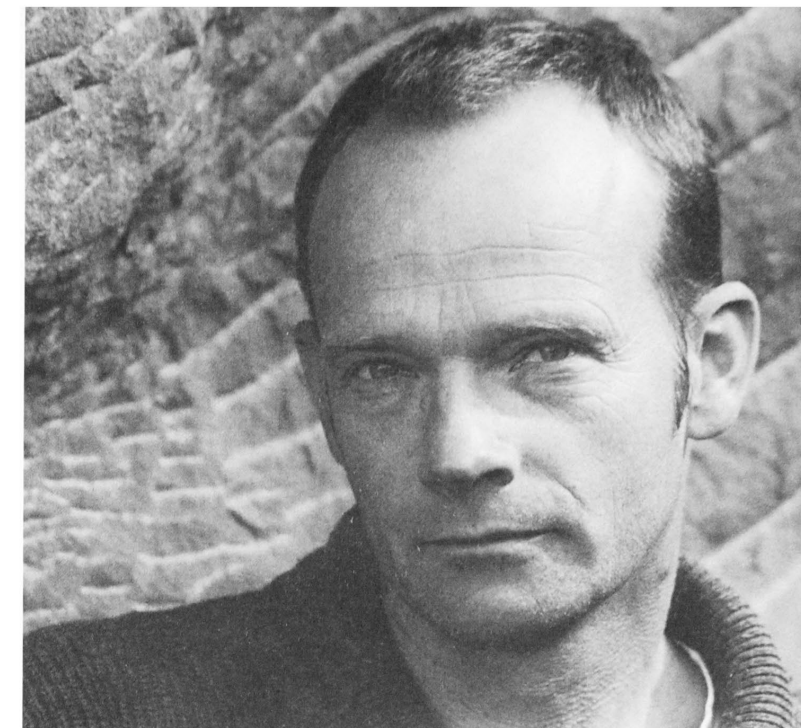
Die hinreißend hausmannsköstliche Karte leistet sich einen einzigen Exoten (gebratene Wachtel auf Couscous), nur wenig Moderne (Rauchforelle auf Rote Bete-Carpaccio) und beschwört ansonsten mit dem biologischen Bewusstsein der Gegenwart die gute alte Zeit – bei hausgemachten Gemüsemaultaschen, herzhaften Lammbratwürsten, großmütterlicher Rinderroulade, lauwarmem Kalbskopfsalat, perfekt geklopftem Wiener Schnitzel in King-Size-Format oder dem absoluten Renner: einem warmen Markgräfler Kartoffelsalat. Das saftvolle Milchkalbskotelett wiegt stolze 400 Gramm, das Markgräfler Suppenfleisch ist leider nur samstags zu haben.

Am Sonntag bittet Konrad Winzer (für 22,50 €) zum Sonntagsbraten an seine Table d'hôte, wo zwischen zwei Fläschle Spätburgunder die Welt oder wenigstens die Kunst neu erfunden wird. Für das ofenfrische Apfelkuchle in sündigem Vanillesöble sollte selbst nach bewegten Debatten immer noch ein Eckchen frei sein.

Auf der Weinkarte stehen auch schöne Spirituosen, vor allem aber Topwinzer des Mark-

gräflerlandes (z. B. Dörflinger, Ruser, Ziereisen), der Kaiserstühler Kollege Dr. Heger, ein bisschen Schweiz und Österreich, ein bisschen mehr Frankreich inklusive Elsass und noch mehr Italien inklusive Südtirol. Wer nur ein Viertel möchte, ersäuft mitnichten in Massenware, die in Winzers heiler Welt ohnehin nichts verloren hat.

Die charmanten Kellner servieren im Sommer nicht minder aufmerksam auf der pfeiergestützten Restaurantterrasse, wo man auf neu designten Vitra-Stühlen sitzt und im Schutze einer italienischen Scherenmarkise auf das bunte Treiben am Marktplatz schaut.



Konrad Winzer
Drei König in Lörrach



Er liebt ursprüngliche Küche und weil ihm die Table d'hôte für den Sonntagsbraten fehlte, finanzierte der Bildhauer ein Edelgasthaus – solche Hedonisten braucht das Land.

2011: Fritz Keller 2010; E. Schäfer 2009; H. Seckler 2008; K. P. Köfler 2007; O. Geisel 2006; Karin Kaiser 2005; R. Kowalke 2004; P. Hesseler 2003; Alice von Skepsgardh 2002; Judith Werner 2001; E. Huber 2000; M. Semmler 1999; M. Bischoff 1998; V. Moissonnier 1997; Emmi Scherrer 1996; M. Gamba 1995; H. Winkler 1994; J. Kokjé 1993; K. Ederer 1992; M. Schwarz 1991; Doris Burneleit 1990; Margarethe Bacher 1988; Elke Andresen