



Gesund schlemmen in stilvoller Umgebung: Karin und Urs Schumacher zaubern für ihre Gäste vorzugsweise erlesene Fischgerichte auf den Teller.

Fische voller Saft und Kraft

In der «Fischbeiz» in Kaiserstuhl AG bestimmt die Lage das Menü. Essen und Bedienung imponieren dabei genauso wie die Aussicht und das Ambiente.

Von Orten, die am Wasser liegen, geht in der dunklen Jahreszeit ein ganz besonderer Reiz aus. Venedig im Winter ist ein Romantik-Klassiker, und auch Kaiserstuhl am Rhein, die kleinste Stadt der Schweiz, zeigt sich im schimmernden, mystischen Winterlicht von ihrer malerischsten Seite.

Die «Fischbeiz», direkt an der Grenzbrücke nach Hohentengen gelegen, ist ein Haus mit Vergangenheit – die ehemalige «Alte Post», rund 350 Jahre alt, steht heute unter Denkmalschutz. Urs Schumacher wirtet hier bereits in dritter Generation, er übernahm 1988 den Betrieb mit seiner Frau Karin. 2002 wurde das Herzstück des Restaurants umgebaut: Die Terrasse bildet nun zusammen mit dem Säli einen modernen, aber gemütlichen Raum, der dank beweglicher Glaswände im Sommer Openair-Feeling und im Winter behaglichen Kälteschutz bietet. Grandios ist von hier aus die Aussicht auf den Rhein und das deutsche Schloss Röteln gegenüber.

In der «Fischbeiz» wird mit herzlicher Freundlichkeit serviert, was in der Küche mit Lust und Fantasie zubereitet wurde. Nach

dem Appetizer – Schwertfisch-Carpaccio mit Schabziger – folgt ein Highlight: Die Fischsuppe mit Salm- und Zanderstückchen, Crevetten und Gemüsestreifen mundet sensationell. Danach wähle ich einen Klassiker, der auch in spezialisierten Fischrestaurants immer seltener angeboten wird: Hecht. Der Fisch mit dem festen Fleisch wird von Köchen oft gemieden, weil er eine ganze Menge schwierig zu entfernender Gräten aufweist. Mein Hecht kommt im frittierten Teigmantel daher. Perfekt dazu passen Salzkartoffeln mit Schnittlauch und Sauce Mayonnaise. Das Dessert schliesslich, ein wunderbar arrangierter Orangen-Kiwi-Salat, macht restlos glücklich. Das Weinangebot übrigens wurde mit Sachkenntnis und Sorgfalt zusammengestellt. Neben einheimischen Gewächsen sind Tropfen aus Frankreich, Italien, aber auch aus Südamerika gut vertreten.

Urs Schumacher setzt auf leichte Küche und Spitzenqualität der Grundprodukte. «Am liebsten verwöhne ich meine Gäste mit Fisch, den ich ganz einfach zubereite», sagt er bescheiden. Vorhaben gelungen! Andreas Turner

Im Frischen gefischt

Hier sitzen Sie richtig

Fischbeiz Alte Post, Rheingasse 6
5466 Kaiserstuhl AG
Ruhetage: Dienstag und Mittwoch
Tel. und Fax: 044 858 22 03
info@fischbeiz.ch
| www.fischbeiz.ch

Davon dürfen Sie träumen

Komfortable Gästezimmer im Hotel «Kreuz» beim Bahnhof (Montag geschlossen), Tel. 044 858 22 06
Hotel.kreuz.kaiserstuhl@bluewin.ch
| www.hotel-kreuz-kaiserstuhl.ch
Jeden Donnerstag in der Fischbeiz: Fisch für zwei (ganze Dorade, Seewolf, Hecht, rotfleischige Forelle oder Zander in der Salzkruste). Spezialität von Mitte Februar bis 10. März 2008: Original Paella.

So kommen Sie hin

Ab Bülach oder Waldshut mit der S-Bahn 41 nach Kaiserstuhl. Postautokurse von Baden und Bülach. Zu Fuss (2 Min.) über die steile autofreie Hauptgasse bis zur Rheinbrücke. Grosser Gratis-Parkplatz (Barriere öffnet automatisch).