



MIT LIEBE ZUM DETAIL

Klassische Wirtshaustradition wird im Lörracher Mättle zu neuem Leben erweckt: Die historische Wirtsstube aus dem 19. Jahrhundert erstrahlt in frischem Glanz, urig und zeitgemäß zugleich. Feine, moderne Speisen kommen auf den Tisch, wo Theodor Heuss einst sein Viertele schlotzte.

Text: Heidi Knoblich

„Mein – Dein – unser Wirtshaus bodenständig.“ Unter diesem Motto lässt die Gastronomiefamilie Wiedmer, bestehend aus Vater Rainer, Sohn Nicolai und Tochter Larissa, das 1848 erbaute Traditionswirtshaus im Lörracher Ortsteil Tumringen in neuem Glanz erstrahlen. Hier servieren sie ihren Gästen „ehrliche Wirtshaus-Küche mit internationalen Einflüssen, die ihre Wurzeln nicht vergisst und auf regionale Zutaten setzt – frisch und geschmacklich spannend.“

„Wir wollen für alle da sein und die richtige Atmosphäre schaffen“, sagt Sternekoch Nicolai Wiedmer. „Ob man unter Freunden essen, Hochzeit oder mit vier oder 80 Personen Geburtstag feiern möchte – alle wollen wir willkommen heißen. Im Mättle sollen sich die Gäste wohlfühlen, in einer Ambiente, die urig und zeitgemäß zugleich ist.“ Gastgeber vor Ort ist Restaurantleiter Jens Rieser, ein familiennaher, langjähriger Begleiter.

Mit dem Wirtshaus Mättle betreibt die Familie Wiedmer um den jungen

Sternekoch ihr mittlerweile siebtes Lokal im Markgräflerland: das Restaurant Eckert, das Hotel Eckert sowie die Eisdiele Schlotzeria in Grenzach-Wyhlen, das Hotel Krone in Inzlingen, das Budget Hotel Base I in Lörrach-Stetten und das Hotel Drei König in Lörrach. Für alle familiär, doch hochprofessionell geführten Betriebe gilt die Nähe zur Region und zu jedem einzelnen Gast.

Das Mättle erstrahlt in neuem Glanz und umfasst einen hellen, offenen Gastraum, einen Biergarten, eine Lounge und ein Kellergewölbe namens „Theodor“. „Hier schlotzte unser erster Bundespräsident Theodor Heuss gerne sein Viertele“, erzählt Nicolai Wiedmer. „Das Kellergewölbe ‚Theodor‘ ist ein ganz toller Raum zum Feiern.“

Die Leidenschaft für gutes Essen ist die Berufung des 30-jährigen, der schon als 25-jähriger vom Restaurantführer Michelin seinen ersten Stern verliehen bekam. Dass er ihn Jahr für Jahr halten kann, kommt nicht von ungefähr: „Aus einfachen

Zutaten tolle Gerichte zaubern und damit die Gäste glücklich machen und das Strahlen auf ihren Gesichtern sehen“, das ist sein täglicher Anreiz. Seine Kochausbildung absolvierte er bei der Sterneköchin Tanja Grandits im Restaurant Stucki in Basel. „Sie hat mir das Kochen auf einem ganz besonderen Niveau beigebracht.“



Beste Qualität, ehrliche und dennoch feine, raffinierte Kombinationen – das gilt für die moderne Küche im Lörracher Mättle ebenso wie für die Raumgestaltung.



Sterne Koch Nicolai Wiedmer hat Nicolas Marceau (g.l.) als Küchenchef fürs Mättle gewonnen. Der Mann aus dem Burgund serviert seinen Gästen moderne Küche mit französisch-mediterranen Einflüssen – in urig-schlichtem Ambiente.

Fotos: © WIO-Group



Chice Wirtshausküche

Nicolai Wiedmer ist Küchenchef im Restaurant Eckert in Grenzach-Wyhlen. Im Mättle steht er nicht selbst am Herd. Hier gibt Nicolas Marceau aus der Feinschmeckerregion Burgund, der vier Jahre lang im Lörracher Drei König Chef am Herd war, in der Küche den Ton an. Er bringt Einflüsse der klassischen französischen und mediterranen Küche mit und ist Herr über die Speisekarte. Auf ihr werden in der Herbst-Winter-Saison Kürbis-, Topinambur- und Wildgerichte Einzug halten, schlicht alles, was Markt und Wald zu bieten haben.

„Wir legen großen Wert auf ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis, gute Qualität, gute Produkte“, betont Nicolai Wiedmer. Auf der Wirtshauskarte findet sich derzeit

neben Kalbsleberscheiben mit karamellisiertem Apfel, Zwiebel und Kartoffelpüree auch das perfekte Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat oder Pommes, eine Gemüse-Vesperplatte gegrillt, gebacken und eingelegt, mit Hummus und gerösteter Focaccia wie auch Minestrone mit Ricotta-Ravioli und Basilikum.

„Wir kochen nicht klassisch, sondern auf unsere eigene Art und haben auch vegetarische und vegane Gerichte auf der Karte sowie Weine vom regionalen Gutedel über italienische Weine bis zum Bordeaux, je nach Geschmack und Budget“, erzählt der Sterne Koch.

Die von Nicolas Marceau servierte moderne Wirtshausküche war ein wichtiger Ansatzpunkt für die Gestaltung der Inneneinrichtung. Auch hier ging es um die richtigen Grundprodukte in bester Qualität, um ehrliche und dennoch feine und raffinierte Kombinationen. Und immer, ohne den Bezug zur „guten Stube“ von damals zu vergessen.

„Wir wollten die klassische Wirtshaus-tradition wiederbeleben“, erzählt Wiedmer. Star-Designer Sebastian Herkner aus Offenbach hat mit feinen Details und einem großen lokalen Bezug ein innovatives Wirtshaus 2.0 geschaffen. Dabei integrierte er eigene Designs und Entwürfe anderer Designer wie auch Sonderanfertigungen.

Mit purer Ästhetik, wohltuend minimalistisch und mit schlichtem Farbkonzept aus edlem Taupe und Anthrazit, empfängt die Wirtsstube den Gast. „Diese Farben lassen die alten, rustikalen Massivholztische voll zur Geltung kommen“, schwärmt Wiedmer. Die Liebe zum Detail zeigt sich auch an den Silhouetten von Rübe, Gans und Schwein, die golden, doch dezent an der Wand prangen. Weiches Licht und Weite zaubern die sphärischen Leuchten der Stellar-Kollektion von Pulpo mit ihrer modernen Ausstrahlung und dem bodenständigen Ausdruck von mundeblasenem Glas. Das i-Tüpfelchen ist der Thonet-Designstuhl „118“, ein absoluter Blickfang,

REZEPT DES MONATS VOM WIRTSHAUS MÄTTLE

der Herkners Einrichtungskonzept mit subtiler Eleganz abrundet. Ob dezent in Taupe oder in Schwarz mit Rohrgeflecht, dieser minimalistische Stuhl ist wie für das Mättle gemacht. In diesem Wirtshaus vereint sich Moderne mit Geschichte auf wunderbare Weise und erzeugt damit eine unvergessliche Atmosphäre, die zum Essen und Verweilen einlädt.

INFO

Wirtshaus Mättle
Freiburger Str. 314
79539 Lörrach
www.maettle.de
www.wio-group.de

Öffnungszeiten:
Di.–Fr.: 12–14.30 Uhr und 18–23 Uhr
Sa.: 18–23 Uhr
Sonntag & Montag Ruhetag



Foto: © Nicolai Wiedmer

Karotten-Safran-Suppe

Für 6 Personen

- 3 Karotten
- 1 Zwiebel
- 1 Stück Ingwer
- 2 Stangen Zitronengras
- 1 kleine Chili
- 3 EI Öl
- 1 Sternanis
- 2 Nelken
- 1 Prise Safran
- 1 gestrichenen TL Salz
- 1 l Karottensaft
- 1 l Kokosmilch
- 1 Limette, zum Abschmecken

Das Gemüse schälen und zerkleinern. Das Öl in einem Topf erhitzen, dann Zwiebeln, Ingwer, Zitronengras und Chili darin dünsten.

Nun die Karotten hinzugeben und weitere fünf Minuten mitdünsten.

Gewürze hineingeben und den Ansatz mit Karottensaft und Kokosmilch auffüllen. Die Suppe 20 bis 30 Minuten köcheln lassen, bis die Karotten weich sind.

Anschließend den Sternanis und die Nelken wieder herausfischen, die Suppe fein mixen und passieren. Mit Salz und Limettensaft abschmecken.



Foto: © iStock.com/ orinoco-art