

SCHMAUSEN UND RACEN

TOUR
TIPPZWEI
TAGE

Karnivorer Knaller: die Fleischrösterei

Danch starten wir den zweiten Ortenau-Tag voller Energie und Vorfreude. Zunächst machen wir einen Abstecher zu **Familie Halter** [→ S.217] in Oberkirch, die sich mit raffinierten Edelbränden einen Namen gemacht hat.

Toll sind auch die Verkostungsmethoden, die man sich hier ausgedacht hat: In einem Tipi etwa wird Stockbrot gegrillt und Waldspeck geschmaust, danach die hochprozentigen Schätze probiert. Die richtige Grundlage ist eben alles, das weiß man hier.

Flugs ein paar Flaschen als Souvenirs eingeladen, dann geht es zurück nach Offenburg. Heute steht eine Städte-Tour auf dem Programm – vorausgesetzt, man ist kein Mopedfan. Dann nämlich braust man ins Mineralwasserstädtlein Bad Petersstal, wo das charmante **Moped- und Rollermuseum** [→ S.218] in einem alten Sägewerk mit fast 100 Exponaten Racer-Träume befeuert.

Dann aber endlich mitten rein in Offenburgs Zentrum. Die Stadt mit knapp 60.000 Einwohnern hat einen lebendigen Kern, der sich bummelnd und stöbernd erkunden lässt. 500 Geschäfte gibt's in den Straßen und Altstadtgässchen, die Füße erholen sich dann am besten bei einer Pause im **Café Kakadu** [→ S.216]: einem dieser Orte, an denen man sich morgens, mittags und abends gleichmaßen wohl fühlt. Wer seinen Kaffee etwas nobler und mit köstlichen Naschereien mag, muss unbedingt das **Café Gmeiner** [→ S.216] besuchen. Seit über 100 Jahren dreht sich in den Gmeiner-Häusern alles um süße Versuchungen.

Noch ein wenig die Abendstimmung in den Fachwerkgässchen genossen, bevor wir im **Restaurant Zauberflöte** [→ S.216] einkehren. Unter sechs Meter hohen Decken, in geschmackvollem Ambiente wird modern gespeist, dann wollen wir unseren Kurzurlaub bei einem Mos-



Zauberhafte Zauberflöte



Speeeeed!

cow Mule in der angesagten und sehr stylisch eingerichteten **Laubenlinde** [→ S.216] ausklingen lassen.

Wer kein zweites Mal in der Ortenau übernachten will, verlässt die Stadt schon am frühen Abend. Der karnivore letzte Akt mit Unvergesslichkeitsgarantie erfolgt dann in der **Fleischrösterei** [→ S.216]. Ein Meka der Fleischelust, ein Ort, an dem Qualität und Geschmack in riesigen Buchstaben geschrieben werden, so lässt sich der zeitgeistige Laden in Sasbach kurz und bündig umschreiben. Beste Produkte, beste Cuts, beste Brat- und Garmethoden, dazu regionale Biere, Craft-Stoff und ungewöhnliche Beilagen wie gegrillte Papas Mojo.

Ob es jetzt eher gut oder schlecht ist, dass die A5 gen Stuttgart in unmittelbarer Nähe liegt, muss im Anschluss an diese Genüsse natürlich jeder für sich selbst entscheiden.

Charlotte Luther