



CHEF'S TALK

„Lieber selber machen. So zeitnah (also frisch), wie es geht“, sagt der Zeller Chefkoch Jürgen Pfeiffer

TEXT: PASCAL GAMES · FOTOS: MICHAEL BODE

Famose Klassiker

JÜRGEN PFEIFFER KÖNNTE AUCH IN EINER STERNEKÜCHE STEHEN, WILL ER ABER NICHT. STATTDESSEN FEIERT ER IM KLEINEN ZELL DIE GROSSEN KLASSIKER – UND FISCH. SEHR LECKER!

Restaurants, die *Bräukeller* heißen, lassen an einen Bierkeller denken. Aber in Zell a.H. ist das anders. Der *Bräukeller* gehörte früher zu einem Hotel, das Wein, Bier, Speck lagerte. Das Gemäuer ist aber noch älter, 1768 steht irgendwo an der Wand. Aber kein Körnchen Staub ist zu sehen, stattdessen zeigt sich das erste Haus in Zell als ein aufgeräumtes, großes Backstein- und Steingewölbe mit einer guten Akustik. Eine Glaswand trennt Gastraum und Küche. Hier wurde schon Front-cooking zelebriert, bevor das Wort erfunden wurde. In der Küche schafft der gebürtige Franke Jürgen Pfeiffer (ein-

mal Franke, immer Franke, man hört's ihm noch an), der seit seinen 20ern am Herd steht. Er kochte schon in Köln bei Franz Keller (Bruder von Fritz Keller), der Deutschlands Who's who der (Küchen-) Prominenz begeisterte. Dort speiste auch mal ein gewisser Eckart Witzigmann.

TÄGLICH ETWAS NEUES

Danach hatte Jürgen Pfeiffer Lust, sein eigener Chef zu sein (*Traube*, Freiburg), später war sein Ziel ein Restaurant, das ihm ganz gehörte. Wie's der Zufall wollte (aber gibt es Zufälle?), sind er und seine aus Zell stammende Frau dann hier gelandet. Jutta Pfeiffer arbeitete vormals in

der *Traube Tonbach*. Ihr muss man auch nichts mehr vormachen. Was auf der Karte auffällt, sind die Klassiker (lieber Eintopf statt Bowl) und Fisch. Täglich steht ein Spezialgericht auf der Tafel, das die Speisekarte ergänzt. „Wenn die 20 Portionen (des Tagesessens) weg sind, sind sie weg.“

Wir starten mit einem Carpaccio, das untypischerweise mit einer Vinaigrette angerichtet ist. Wir schmecken hier nicht nur die typischen Aromen, sondern auch noch einen Hauch Trüffel heraus. Raffiniert! Auch die leuchtend rote Farbe des Fleisches begeistert. Nebenan werden zeitgleich gigantische Salatportionen >



HEISSE TELLER

Bei den Rouladen gibt es schöne Farben und Aromen auf dem Teller. Der Seeteufel hat nur wenig Soße, dafür ist sie umso kräftiger. Die Pilzravioli sind mehr als „nur“ Beilage

› aufgetragen. Nicht jeder kommt in den Bräukeller für ein Tellergericht oder ein Menü. Wurstsalat oder ein Salat mit gebratenen Hähnchenbrustscheiben (andernorts als Jogging-Salat auf der Karte ...) sind sehr beliebt.

Weiter: Meine Begleitung wählt einen gebratenen Seeteufel, ich wage mich an die Rouladen. Grundsätzlich habe ich beim Thema Rouladen Bedenken. Wo waren sie nicht zu trocken? Aber für diesen heißen Teller zünde ich ein Feuerwerk! Das Fleisch ist saftig und schmeckt wunderbar nach Zwiebeln, Speck und Gurken. Der Kartoffelbrei schmeckt klasse nach Kartoffeln; Möhrchen, Zuckerbohnen und Brokkoli haben genau die richtige

Bissstärke. Das Rotkraut ist eine Wucht. Die Soße ist kräftig, also lecker. Alles, was ich bereue, ist mein Getränk, denn es hätte ein Rotwein (Fritz Wassmer!) sein müssen und kein Bier aus Hornberg. Aber es ist so süffig! Nach dem Aperitif musste einfach noch ein zweites folgen. Zum saftigen Seeteufel und den Ravioli mit Pilzfüllung und einer stark reduzierten Soße wurde aber der passende Tropfen gewählt. Ein Weißer Burgunder trocken aus Ortenberg. Fisch muss schwimmen!

KLEINER IST FEINER

Ein Wort zur Weinkarte: Sie ist genauso übersichtlich wie die Speisekarte. Der Fokus liegt auf Baden, aber wer französisch oder italienisch trinken will, kommt

auch auf seine Kosten. Wir beenden das Essen mit einer Crème brûlée mit Tonkabohne. Schnäpsle? Nein, es gibt zwar ein Dutzend zur Auswahl, aber ein Espresso tut's auch. Kommen wir wieder? Auf jeden Fall, die Klassiker müssen probiert werden – und der Hopfengarten im Frühling getestet. Auf nach Zell!

BRÄUKELLER 
4,1 VON 5 ZAPFEN

www.braeukeller-zell.de
Telefon: 0 78 35/54 88 00
Anfahrt: Fabrikstraße 8, Zell a.H.
Geöffnet: Mi–So 11.30–14 Uhr,
ab 18 Uhr.
Chefkoch Jürgen Pfeiffer liebt's
klassisch sowie Burger. Probieren!



ab 25. November
„Glottertäler
Engelweg“

Glottertal. Wo sich Wälder und Weinreben die Hand reichen. Tannenduft atmen und Weite fühlen, erfrischende Schwarzwaldluft spüren. Aktiv sein im Einklang mit der Natur. Kulinarische Gaumenfreuden und Weinerlebnis. Genießen mit allen Sinnen!



Tourist-Information • 79286 Glottertal
Tel. 07684 / 9104-0 • www.glottertal.de

WEIN SUDEN
WEINORT

