

Café-Genuss in ländlichem Ambiente

Das Café & Bistro Mondweide steht für Speisen und Getränke aus regionalem und biologischem Anbau

Badenweiler-Sehringen. Etwas versteckt und schwer zu finden, am Ortsausgang von Sehringen in Richtung Kandern, liegt zwischen Obstbäumen und Wiesen versteckt das Café Mondweide. Hat man es schließlich doch gefunden, wird man für das Suchen mehr als reichlich belohnt.

Die alte Scheune aus dem Jahre 1786 empfängt einen beim Betreten des Gastraumes mit einem einzigartigen Flair wie man es in der Region nur selten findet. Eine imposante Raumhöhe wird von altem Gebälk getragen. Beim Umbau wurden zahlreiche alte Baumaterialien verwendet wie antike Fliesen, Balken, Bretter, Fenster sowie Türen. Alte französische Bistrotühle und Tische, die Spuren von Generationen aufweisen, laden zum Platznehmen ein.

Lässt man den Blick durch den Raum schweifen, bleibt man an



Erste Veranstaltungen planen Britta Klint und Karl Müller-Bussdorf in der Mondweide, wie beispielsweise ein Mozartkonzert mit Lesung und entsprechenden Spezialitäten aus der Küche für voraussichtlich Anfang Juli.

Foto: anw

zahlreichen Besonderheiten hängen. So gibt es vieles zu be-

staunen. Ungerahmte Ölgemälde mit Blumenmotiven, auf den Tischen Großmutter's Zuckerdosen und Milchkönnchen bis hin zum Herzstück des Cafés, einem klassischen, offenen Steinkamin, gefertigt aus französischem Muschelkalk, ausgestattet mit moderner Heiztechnik.

Es ist offensichtlich, dass beim Umbau darauf geachtet wurde, die alte Bausubstanz sowie den ursprünglichen Scheunencharakter zu bewahren. Mit besonders viel Einfühlungsvermögen wurde auch der nachträgliche neu hinzugefügte Küchenanbau in die bauliche Gesamtsubstanz integriert. Die wenigen modernen Elemente sollten in dem Gefüge als Bereicherung und nicht als Störfaktor empfunden werden.

Sind die Augen gesättigt, so soll auch der Magen zu seinem Recht kommen. Kuchen aus Großmutter's Rezeptbuch vom klassischen Gugelhupf über Schmand-Him-

beeruchen, einer samtigen Rhabarber-Baiser-Torte bis hin zur Schoko-Zitronentarte findet sich für jeden Geschmack eine süße Variante.

Neben den süßen Speisen zur Kaffezeit gibt es ebenso frische Landsalate mit raffiniertem Dressing sowie verschiedene Vespersteller mit einer Auswahl an Bio-käse, die ausnahmslos frisch und individuell zubereitet werden und deren Zutaten aus der Region stammen. Eine ganze Reihe biologischer Produkte findet in der Küche ebenfalls Verwendung.

Abends ab 18 Uhr steht dem Gast eine Vielfalt an Quiches und Galettes zur Auswahl, die uns als bretonische Buchweizencrepes mit pikanten Füllungen bekannt sind.

Eine ausgesuchte Saftkarte bietet auch Kindern reichhaltige Auswahl. Das Angebot an Bioweinen vom Gut Harteneck aus Schliengen lässt auch den Weinliebhaber auf seine Kosten kommen. Mit leckeren alkoholischen sowie auch alkoholfreien Cocktails kann am Freitag ab 18 Uhr bereits genussvoll ins Wochenende gestartet werden.

Frühstück am Sonntag

Sonntags heißt es dann Entspannen beim reichhaltigen Sonntagsfrühstück. Dieses reicht vom leichten Obst- bis zum deftigen Holzfallerfrühstück und hat mittlerweile zahlreiche Anhänger gefunden. Daher empfiehlt es sich vorher zu reservieren.

Die Inhaber des Cafés Britta Klint und Karl Müller-Bussdorf sind beide Quereinsteiger. Gerade deshalb wurde das Projekt wohl mit besonderem Herzblut umgesetzt. Das Ergebnis kann sich in jedem Falle sehen und auch schmecken lassen! (RK)



*Ländliche Romantik
an den Hängen des Blauen*



Badenweiler-Sehringen, Bürgelnweg 3
07676 824445

Donnerstag, Freitag, Samstag Uhr 14.00 – 22.00
Sonntag Uhr 10.00 – 20.00



Foto: © Britta Klint



Jetzt lädt auch die Terrasse der Mondweide in Sehringen zum Verweilen und Genießen ein.

Foto: Britta Klint