

**steinwasen park**  
in Oberried bei Freiburg  
www.steinwasen-park.de Tel. 0049 (0) 7602 / 944680

**Gi.O**  
Bodenbeläge +  
Raumausstattung  
Orechia & Springorum GbR  
Hauptstrasse 59  
79254 - Oberried  
Tel.: 0761-600 84 53  
Fax: 0761-600 84 54  
mob: 0172-769 33 77  
mob: 0172-769 33 79  
www.gio-bodenbelage.de info@gio-bodenbelage.de

**Wolfgang Dold**  
Landwirt und Metzgermeister  
Metzgerei • Partyservice  
78148 Gütenbach  
Tel. 07723 / 2562

**Ab sofort** sind wir jeden **Dienstag** von 13 - 18 Uhr und jeden **Freitag** von 10 Uhr bis 18 Uhr in **Kirchzarten Burg-Birkenhof** auf dem **Burger Platz**.  
**Über die Mittagszeit gibt es kleine warme Speisen**

**Wurst**

Hausmacher	
Schwarzwurst und Leberwurst	100g € 0,59
Kalblyoner	100g € 0,99
Geräucherte Bratwurst	Paar € 1,50

**Top-Angebot**

am Dienstag, dem 16. Juni '09  
**Wurst**, geschnitten für Wurstsalat 100g € 0,49  
**Schweinesteak** vom Hals, mariniert oder natur 1 kg € 5,90

**Fleisch**

Grillbauch, ideal zum Grillen	
oder für die Pfanne	1 kg € 4,90
Gulasch vom Schwein, mager	1 kg € 6,90

Wieder geöffnet:

## „Gasthof zum Rössle – Die Insel im Dreisamtal“

Für Patrick Franke und Vera Pallano erfüllt sich ein lang gehegter Wunsch



Nach halbjähriger Pause ist das „Rössle“ in Dietenbach wieder geöffnet.

**Kirchzarten-Dietenbach (glü.)** Die Lage ist einmalig. Direkt am Landschaftsschutzgebiet zwischen Schauinsland und Dreisamtal gelegen, ermöglicht der „Gasthof zum Rössle“ in Dietenbach engagierten und kreativen Wirtsleuten reiche Möglichkeiten der gastronomischen Entfaltung. Von November 2008 bis Mai 2009 blieben die nach dem Auszug der Familie Seltz, deren Pachtvertrag ausgelaufen war, ungenutzt. Für den Inhaber Rainer Mühlbert war es nicht einfach, einen geeigneten neuen Pächter zu finden. Die Wirtschaftskrise schreckte manchen interessierten Gastronomen vor einer Selbstständigkeit ab. Hinzu kam, dass Mühlbert als „Schwarzwälder Urgestein“ – seine Leidenschaft widmet das frühere Muggenbrunner Skisessel der badischen Gastronomie, dem Filmemachen und der Kunst – seine eigene Philosophie vom „Gasthaus zum Rössle – der Insel im Dreisamtal“ hatte. Schließlich blickt das denkmalgeschützte Gasthaus an der Brugga auf eine lange Geschichte zurück. 1751 wurde es erstmals als „Kernmühle“ erwähnt und machte Geschichte, als dort 1905 Kirchzartens erstes Elektrizitätswerk eingerichtet

wurde. 1952 erteilte die Gemeinde dann erstmals eine Konzession für den „Gasthof zum Rössle“. Im Jahre 1983 erweckten Rainer Mühlbert und Partner Josef Diehl das ruhende „Rössle“ aus dem Dornröschenschlaf, renovierten es liebevoll und fanden engagierte Pächter als Wirtsleute. Und nach der „Zwangspause“ von einem halben Jahr ist nun wieder Leben ins „Gasthaus zum Rössle“ eingekracht. Die Ruhepause nutzte der Besitzer zur gründlichen Renovierung der Gasträume. Das Dach wurde komplett isoliert und die Küche erhielt einen neuen Fußboden. Das sind nun beste Voraussetzungen für das neue Wirtsleutepaar: Patrick Franke, gelernter Koch und Küchenmeister, und seine Partnerin Vera Pallano, Gastronomiefachfrau und erfahrene Restaurantleiterin. Er kommt aus dem Schwäbischen und sie aus Genua, wo sie in einer Gastronomiefamilie groß wurde und so alle Vorzüge südlichen Umgangs mit Gästen mitbringt. Die letzten acht Jahre lebten und arbeiteten beide in der Schweiz – zunächst einige Jahre in Saas Fee und zuletzt zwei Jahre am Luganer See im Tessin. Mit dem „Rössle“

Vera Pallano und Patrick Franke sind die neuen Wirtsleute im Dietenbacher „Gasthof zum Rössle“.

Fotos: Gerhard Lück

hoffen beide, eine Restauration gefunden zu haben, die zu ihnen passt und die in einer wunderschönen Landschaft liegt. Sie selbst verstehen sich als „junges, modernes Wirtspaar, das für die eigenen Wünsche des Gastes offen ist“. Sie wollen – ganz im Sinne von Rainer Mühlbert – Ruhe und Entspannung bieten, „Entschleunigung soll Kreativität durch Inspiration“ ermöglichen. Vier Wochen lang haben Vera Pallano und Patrick Franke nun mit der großen Unterstützung von Eltern und Verwandten „hii Rössle“ hergerichtet. Jetzt hoffen sie, dass an allen Wochentagen außer dem Ruhetag am Mittwoch viele Gäste ihre vielfältigen Speise- und Getränkeangebote mit dem Anspruch „regional, saisonal, mediterran“ annehmen. Von 12.00 - 14.00 und von 18.00 - 22.00 Uhr gibt es Angebote aus der „größeren Karte“ mit so leckeren Sachen wie „Matjesatar auf Pumpernickel und Gurken“, „Spargelcremesuppe mit Rohschinken chips“, „Hausgemachte Ziegenfrischkäse-Ravioli auf kandierten Kirschtomaten und Pinienkernen“, „Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Brätele oder Spätzle“ oder „In

Olivenöl gegarter Seeteufel mit mediterranem Kartoffelpüree und jungem Spinat“ sowie „Schokoladen-Creme Brulée mit marinierten Erdbeeren“ – usw., usw. ... Mit der jeweiligen „Tagesempfehlung“ will Patrick Franke immer aktuelle Highlights setzen. Klar, dass eine ausgewählte Karte badischer und ausländischer Weine das Angebot abrundet. Neu im Rössle ist eine eigene Karte für die Terrasse mit vielen leckeren Kleinigkeiten und vor allem mit Kuchen und Kaffee. Das wird besonders die vielen Radler und Spaziergänger auf dem Dreisamtradbweg, der direkt von Oberried kommend am Haus vorbei führt, erfreuen. Gerne übernehmen die Gäste auch in den teilweise denkmalgeschützten sechs Doppelzimmern und die „Brugga-Stube“ ist ideal für Familien- und Betriebsfeiern. In diesem Raum wird sich Rainer Mühlbert auch immer um aktuelle Ausstellungen bemühen, z.B. derzeit einer Schau faszinierender Schwarzwaldfotos. Unterstützt werden die jungen Wirtsleute durch eine weitere Servicemitarbeiterin, einen zusätzlichen Koch und „viele helfende Hände“.

## Betrieb des Solarcafé bis Ende August sichergestellt



Bis 31. August wird das Solarcafé von seinen bisherigen Betreibern weitergeführt. Verhandlungen mit einem Interessent aus Freiburg laufen.

Foto: Bernd Müller

**Kirchzarten (bm.)** Nachdem die Berichterstattung im „Dreisamtälter“ über das bevorstehende „Aus“ vom Solarcafé allseits Betroffenheit, Unverständnis und Trauer ausgelöst hat, deutet sich an, dass das Tagescafé möglicherweise doch weiterleben wird. Aufgrund einer Welle der Sympathie haben sich die bisherigen Pächter Ulrike und Bernd Manderla vor wenigen Wochen spontan entschieden, ihren Mietvertrag um drei Monate zu verlängern. „Unsere vielen Stammkunden waren schockiert, als sie mitbekommen haben, dass wir aufhören. Sie wollen, dass das Solarcafé weiter existiert. Das hat uns sehr berührt“, so Ulrike Manderla über die zahlreichen Reaktionen nach Erscheinen des Artikels im Dreisamtälter. Beflügelt vom allgemein geäußerten Zuspruch habe sie sich gemeinsam mit ihrem Mann spontan entschieden, ab dem 7. Juni bis einschließlich 31. August – also während den Sommermonaten – die treue Kundschaft weiterhin mit leckeren sel-

ber gemachten Kuchen und köstlichen Pralinen zu verwöhnen. Gegenüber dem Dreisamtälter deutete Roland Rombach, Erbauer und Eigentümer des Gastronomiebetriebes an der Bahnhofstraße an, dass es erfolgversprechende Gespräche mit einem potentiellen Nachfolger aus der Branche gebe. „Die Verhandlungen haben erst begonnen. Die Verträge sind noch nicht in trockenen Tüchern“, so die erste Stellungnahme eines Interessenten aus Freiburg, der seinen Namen bisher nicht genannt haben möchte. Der Dreisamtälter wird seine Leser weiterhin über die Zukunft des Solarcafés auf dem Laufenden halten. Die bisherigen Betreiber des Solarcafés appellieren nochmals an ihre Gäste, ausgestellte Gutscheine bis spätestens Ende August einzulösen. **Öffnungszeiten des „Solarcafé Manderla“:** Kirchzarten, Bahnhofstraße 17: wochentags von 9.00 - 18.00 Uhr, sonntags und an Feiertagen von 12.00 - 18.00 Uhr. Dienstag ist Ruhetag.

## „Ich bin froh, wieder daheim zu sein“

Nicola Sabatino zurück im „San Marino“ in der Tennishalle

**Kirchzarten (bm.)** Der erste italienische Pizzabäcker in Kirchzarten ist wieder in sein ehemaliges Lokal bei der Tennishalle zurückgekehrt. „Ich bin froh, wieder daheim zu sein“, sagt Nicola Sabatino. Eine spontane Aussage, die von Herzen kommt. Nachdem Sabatino schon einmal zwölf Jahre lang im „San Marino“ zwischen Campingplatz und Tennishalle sowie anschließend im „Al Gambero Rosso“ am Marktplatz seine Gäste mit südlichen Spezialitäten verwöhnte, will er es nochmals wissen. „Unsere hervorragende Küche spricht sich rum“, so Sabatino selbstbewusst im Gespräch mit dem „Dreisamtälter“. Im Anfang Juni gemeinsam mit seiner Frau eröffneten „San Marino“ hat er sich der 51-jährige Pizzabäcker zum Ziel gesetzt, sowohl mit italienischer als auch deutscher Küche zu überzeugen. Selbst gemachte Nudeln und selbst gemachte Antipasti, ausgewählte Weine vom südlichsten Zipfel Italiens fin-



Seit ein paar Tagen betreiben Nicola und Pedatella Sabatino wieder die Pizzeria „San Marino“ bei der Tennishalle in Kirchzarten.

Foto: Bernd Müller

den sich auf der Speisekarte genauso wie eine umfangreiche Auswahl von lecker zubereiteten Pizzen in einer Preisspanne zwischen 4,80 und 9,- Euro. Aber auch Gäste, die eher auf deutsche Küche ste-

hen, lässt die um das Wohl der Kundschaft stets bemühte Küchencrew nicht im Regen stehen. Darüber hinaus wollen die sympathischen Gastwirte alle zwei Wochen frische Fischspezialitäten auf den Tisch

bringen. Aber auch Besucher, die nur auf ein Bier oder Eis vorbeikommen, sind gerne gesehen. „Wer sich an einem sommerlichen Abend auf unserer Terrasse entspannen will ist bei uns genau richtig“, so Nicola Sabatino, dessen Lokal „San Marino“ mit seiner herrlichen Terrasse sowohl vom nur einen Steinwurf entfernten Campingplatz als auch über den Parkplatz hinter der Tennishalle zu erreichen ist. In den Wintermonaten kann man von der gemütlichen Gaststätte aus durch eine große Scheibe den Spielen des örtlichen Tennisvereins bei ihren Sprints um Spiel, Satz und Sieg zuschauen.

Das Ristorante „San Marino“ in Kirchzarten, Oberrieder Straße 6, hat dienstags bis samstags von 11.30 - 14.30 Uhr und von 17.30 - 24.00 Uhr geöffnet. Sonntags durchgehend von 11.30 - 24.00 Uhr. Montag ist Ruhetag. Vorbestellungen und weitere Informationen unter Tel.: 07661 / 21 05.

**SU** Kirchliche Sozialstation Dreisamtal e.V.  
Infotelefon 0 76 61 / 98 68-0  
Kostenlose Sprechstunde  
Di 9<sup>00</sup> - 11<sup>00</sup> Uhr Do 17<sup>00</sup> - 19<sup>00</sup> Uhr  
und nach Vereinbarung  
**ZUHAUSE Pflegen - Helfen - Beraten**

Grundpflege  
Behandlungspflege  
Hauswirtschaftliche Dienste  
Beratung und Begleitung  
Betreuung  
... rund um die Uhr