



Exklusive Tischkultur verspricht kulinarische Freuden auf hohem Niveau. Links: ungewöhnlich kombiniert – ein in Tandoori gebratener Hummer auf Risotto Venere, Mangochutney und Jakobsmuschel auf Spaghettisalat.

AUBERGE BLANCHE NEIGE

SCHNEEWITTCHENS Traum

Von Ammerschwyr aus schraubt sich Serpentine um Serpentine die Straße hoch in den Nationalpark „Ballons des Vosges“. Zwischen den Bäumen immer wieder traumhafte Ausblicke über das Rheintal bis hin zum Schwarzwald. Die Häuser werden weniger, kaum eine Menschenseele weit und breit. Fast meint man sich verfahren zu haben. Doch nein, in Labaroche in luftiger Höhe auf einer Art Plateau mit herrlichem Weitblick bittet eine der interessantesten kulinarischen Adressen der Region zu Tisch, die Auberge Blanche Neige. Der Name „Schneewittchen“ stammt noch aus der Zeit, als das Haus ein Kindererholungsheim war. Doch das ist lange her. Nach aufwändiger Renovierung erinnert

das Haus innen ein wenig an die noblen Skihütten in Megeve. Viel Holz, offenes Dachgebälk bis in den Giebel, Wände in kräftigem Rot und Gelb, glänzende Dielenfußböden und die offene Galerie verbinden sich auf äußerst gelungene Art und Weise zu einem unverwechselbaren Ambiente, das gleichermaßen modern interpretierte Behaglichkeit, aber auch Eleganz ausstrahlt.

Die edle Tischkultur lässt erkennen, dass man hier jedoch nicht nur auf das Ambiente viel Wert legt. Und richtig! Selbst hochgesteckte Erwartungen werden mit Kreationen wie gebratenen Entenleberscheiben mit einem Tamarillo-Pfirsich-Kompott, Panettone-Chips und Portweinkaramell – eine Spezialität, die mit wechselnden Begleitern als einziges Gericht immer auf der Karte zu finden ist – oder einem in Tandoori gebratenen Hummer auf Risotto Venere, Mangochutney und Jakobsmuschel auf Spaghettisalat mehr als

erfüllt. Am Herd steht Mike Germershausen, mit dem das Blanche Neige vor vier Jahren neu durchstartete. Am Anfang war es bestimmt nicht ganz leicht, in solch einem entlegenen Winkel ein Gourmetrestaurant zu etablieren. Doch die ungewöhnliche Kreativität des jungen Küchenchefs sprach sich sehr schnell herum. Und heute kommen die Gäste von weit her. Auch die Fachwelt wurde schnell aufmerksam und der Gault Millau zeichnete das Restaurant in diesem Jahr mit fünfzehn Punkten aus und wählte Mike Germershausen zum *Jeune talent alsacien*. Das ist eigentlich nicht wirklich verwunderlich, hatte er doch schon in der Auberge d'Ill und in der Fischerzunft bei André Jaeger sein Talent polieren können. Dass ihn André Jaeger besonders stark geprägt hat, spiegelt sich am eindrucksvollsten im Degustationsmenü wider, das zu einer sinnvollen Reise durch die Küchen der Welt lädt. Denn er setzt genauso auf die schier unerschöpfliche Vielfalt asiatischer Würzaromen wie auf die Aromen der Mittelmeerländer, aber auch auf die Produkte

der Region. Unerschrocken, aber stets geschmackssicher kombiniert er Hummer auch schon mal mit Blutwurst oder Jakobsmuscheln mit kantonischem Wokgemüse. – Ein kulinarischer Spagat, der die Weinauswahl nicht gerade einfach gestaltet. Doch Maitre Thomas Hirtz weiß auch zu den ungewöhnlichsten Kombinationen den passenden Tropfen zu empfehlen. Am liebsten natürlich einen aus dem Elsass, den die Gäste auch sehr gerne auf der Panoramaterrasse oder in der Open-air-Lounge genießen. ■

692, Les Eveaux
 F-68910 Labaroche
 Telefon: 00 33 / 3 89 / 78 94 71
 Telefax: 00 33 / 3 89 / 78 94 71
 Internet: www.auberge-blanche-neige.fr
 Öffnungszeiten Küche: Montag, Freitag und Samstag 12.00 – 14.00 Uhr und 19.00 – 21.00 Uhr, Donnerstag 15.00 (warme Küche ab 19.00 Uhr) – 21.00 Uhr, Sonntag 12.00 – 21.00 Uhr, Ruhetag: Dienstag und Mittwoch, Kreditkarten: American Express, Diners Club, Eurocard, Visa

Ein junges Team mit großen Ambitionen: Küchenchef Mike Germershausen und Maitre Thomas Hirtz. Elegant interpretierte Berghüttenatmosphäre empfängt die Gäste an den Hängen des Ballon d'Alsace.

