



[Kontakt](#)
[Links](#)
[Impressum](#)
[gehe zu AN-, ABMELDEN](#)

Suchen ...

[SeniorBasel](#) [Anlässe](#) [Berichte](#) [Schaufenster](#) [Forum](#)



18.07.2015 -- Alo/Doris -- Ort: Elsass

Wer hat noch nie Karpfen gegessen?

Er wird zwar an vielen Fischfesten angeboten, man kennt ihn hier trotzdem zu wenig: den Karpfen.

Er wird zwar an vielen Fischfesten angeboten, man kennt ihn hier trotzdem zu wenig: den Karpfen. Vielleicht wirkt auch die Aussage vom ‚fetten Karpfen‘ in einer bekannten Geschichte von Wilhelm Busch so, dass man dieses ‚Fett‘ meiden will.

Im Sundgau, der südlichsten Ecke des Elsass hingegen ist ‚Carpe frite‘ eine lokale Spezialität und wird in vielen Restaurants angeboten. Man sieht dort oft auch kleine Teiche, typisch für die Karpfenzucht. So beschliesst SeniorBasel, dieses Jahr die Forellen im Jura leben zu lassen und sich den grossen Fischen im Land der "Waggis" zu widmen.



Unser Ziel ist das ‚Restaurant de la Gare Munzenberger‘ in Hirtzbach. Trotz des inspirierenden Namens gibt es im Ort keinen Bahnhof (mehr) und der öV, wie wir ihn gewohnt sind, fehlt auch. Bruno weiss die Lösung: «Wir mieten einen Kleinbus, das habe ich schon öfters für andere Gruppen gemacht.» Und in Basel-SBB gibt es

gleich hinter dem Bahnhof einen Terminal für Privat-Busse. Man muss ihn nur finden, wenn Doris schreibt, er sei links, er aber trotzdem rechts ist.

Das GPS kennt den Weg genau, es findet alle Abkürzungen über holpernde Nebenstrassen. Aber unser Bus ist gut gefedert. Pünktlich erreichen wir unser Ziel, das von aussen ziemlich unscheinbare Restaurant.

Es entpuppt sich dann doch als recht grosses Lokal, mit zwei zusätzlichen Terrassen. Aber dafür ist es heute zu kühl. Als Apéro (grosszügigerweise von Uwe gespendet – Merci vielmool) geniessen wir einen herrlichen Pinot gris, der so mundet, dass die meisten für die Mahlzeit gleich dabei bleiben.

Einige, oder gar die Mehrheit, haben noch nie Karpfen gegessen und wollen genau wissen, ob, wie, wann und warum der Fisch schmeckt und auf den Teller passt. Alles graue Theorie: Bald geht's zur Praxis: Drei grosse Platten mit Fisch kommen auf den Tisch, dazu Pommes frites und Salat. Traditionell wird hier das Schöpfen auf den Teller dem Gast überlassen, und weil es genug Fisch gibt, entsteht trotz grossem Hunger kein Gedränge. Als wir die grossen Platten endlich geschafft haben, naht der Service mit zwei weiteren Platten....



Wie schmeckt denn der Karpfen? Ich höre nur positive Kommentare, allerdings auch die Meinung, dass der Koch ziemlich verliebt sei. Lassen wir das und gehen über zu den weiteren Gängen: Einige entscheiden sich für ein Dessert, andere mögen lokale Schnäpse degustieren und wieder andere bescheiden sich mit einem Espresso für € 1.70. Der von mir in Frankreich bevorzugte Dessert ‚Profiteroles‘ kommt in einer so grossen Portion daher, dass ich froh bin, dass mir Uwe und Hans bei der Verteilung helfen.

Hirtzbach ist als ‚village fleuri‘ ausgezeichnet, es blüht also überall. Etwa 500 m vom Restaurant entfernt findet sich der ‚parc Charles de Reinach‘, ein kleines Bijou, das zu besuchen sich lohnt, auch als kleiner Verdauungs-Spaziergang nicht nur für diejenigen, die die hochprozentige Verdauungshilfe nicht nutzen.

Punkt 16 Uhr chauffiert uns Bruno wieder aus der Route de la carpe-frite nach Ferrrette, der Stadt mit der wuchtigen Schloss-Ruine. Wenn Zeit wäre und alle guet z’Fuess würde eine Erstbesteigung des Schlosshügels durch die gute Aussicht belohnt. Aber wir wollen weiter, eine Kollegin kennt ein Café in Laufen, das die besten Erdbeertorten von Mitteleuropa anbieten würde. Also fahren wir dorthin und sitzen mitten in der Altstadt froh und entspannt im Freien.

Der Berichtstatter benützt ab hier die SBB zur Heimreise, alle anderen fahren nach Basel zurück, wo Bruno noch arbeiten, d.h. den Kleinbus abgeben muss. Und schon gehört der Karpfenschmaus zum Schatz unserer Erinnerungen.

Wir haben gestaunt: an einem gewöhnlichen Mittwoch-Mittag war das grosse Restaurant voll besetzt. Wer also auf eigene Faust Wiederholtäter werden möchte, tut gut daran, sich auf der Homepage www.restaurantdelagaremunzenberger.fr zu informieren und einen Tisch zu reservieren.

Alo der Schreiber

Weitere Fotos findet Ihr hier! [Carpe-frites.pdf](#)

Als Nachlese hat uns Ursi (Kultursi) noch auf eine Webseite von Hirtzbach und der Familie Reinach aufmerksam gemacht. http://fr.wikipedia.org/wiki/Familie_de_Reinach-Hirtzbach

Viel Spass bei dieser Geschichtslektion.

Danke Kultursi, Du bist Kult!

13.6.2015/AWi

Aktuelle Seite: [Startseite](#) ▶ [Berichte](#)