

# Kulinarische Treibjagd

Angebot des Winzerkellers Auggener Schäf zweimal ausgebucht

**Auggen (jn).** Ein glückliches Händchen hat nicht nur Auggens Kellermeister Andreas Philipp beim Ausbau der Weine sondern auch die Leiterin des Barverkaufs, Ruthild Muser, mit ihren Veranstaltungsideen im Winzerkeller Auggener Schäf.

Bei der kulinarischen Treibjagd drehte sich kürzlich alles rund ums Thema Wild. Beide Abende waren ausgebucht, in jeweils drei Gruppen begaben sich die Gäste auf Treibjagd in den Räumlichkeiten von Tanklager, Flaschenlager und Abfüllanlage.

Kerzenlicht und etwa 200 Tannenbäume, die Geschäftsführer Thomas Basler einen Tag nach Weihnachten bei einem Baumarkt organisierte, sorgten für ein passendes Ambiente, das an einen Winterwald erinnerte. An sieben Stationen kredenzten die Köche Peter Oberle von der „Sonne“ in Auggen, Rolf Kallmann vom „Hirschen“ in Bad Bellingen sowie Sascha Kölsch vom „Circo Loco“ in Müllheim ein sechsgängiges Menü zum Thema Wild sowie im Anschluss daran süße Dessertvariationen.

Die Idee kommt so gut an, dass bereits im vergangenen Jahr Gäste aus Hannover der Einladung von Vertriebsleiter Frank Ternes gefolgt waren und dieses Jahr gleich wieder



Kerzenlicht und Tannenbäume verwandelten den Auggener Winzerkeller für die „Kulinarische Treibjagd“ in einen zauberhaften Winterwald.  
Foto: Alexander Anlicker

für einen kulinarischen Kurzurlaub im Winzerdorf abstiegen. So profitieren auch die Beherbergungsbetriebe im Markgräflerland von der gelungenen Idee der Auggener Winzer. Gäste kamen aber auch aus Hamburg, Bonn sowie Frankfurt und natürlich auch aus der Region, vom Kaiserstuhl bis hinauf ins Wiesental.

Begleitet von Jagdhornklängen trieb das Winzerkeller-Team die Besucher von Anstutz zu Anstutz, wo sie mit kulinarischen Köstlichkeiten sowie edlen Tropfen aus dem Auggener Winzerkeller verwöhnt wurden. Los ging es mit einer Wildhasenterrine an Hagebuttensauce auf

Waldorfsalat, dem folgte eine Kraftbrühe mit Ravioli von der Wildente sowie feine Sülze vom Perlhuhn, mariniert mit bunter Vinaigrette und Feldsalat. Als ersten von drei Hauptgängen servierte Rolf Kallmann in Auggener Regent eingelegten Hirschkäse mit Kartoffelstock. Anschließend tischten Sascha Kölsch und Stefano Esposito einen rosa gebratenen Rehrücken mit Preiselbeersauce und Selleriemousse auf. Zum Abschluss erwartete Peter Oberle die Gäste mit in Spätburgunder geschmortem Wildschweinrollbraten mit geschmelztem Kartoffelknödel und Apfelfrotkraut im Holzfasskeller.