

Kulinarisches

# Farbenspiel

Die bunte Geschichte des „1839Malerhaus“



Bildunterschrift

Wer auf Gott vertraut, hat auf festen Grund gebaut!

Bildunterschrift



Bunte Schlichtheit dominiert das Interieur.

Im Jahr 1839 entstand das Haus der Dekorations-Malermeister Albert, Hermann und Josef Klumpp. Im Sommer 2014 eröffnete ein Sterne-Koch darin ein buchstäblich ausgezeichnetes Restaurant: das „1839Malerhaus“ – eine Geschichte voller Farben, Pinsel und kulinarischer Höhepunkte.

**A**lb. Klumpp Dec.-Malermeister“ steht fein säuberl ich und akkurat von Hand gemalt über der Eingangstür, die Vorderseite des Frontgiebels ist fein verziert. Ein Dekorati-

onsmaler war vor ungefähr 100 Jahren der Schöpfer dieser Kunst. Das ist lange her. Und lange stand das Häuschen leer und war dem Verfall preisgegeben. Doch als das urbane Kleinod abgerissen werden sollte, nahte die Rettung auf zwei Rädern: Die Postbotin Alexandra Schmidt, die täglich daran vorbeiradelte, bat den Bauunternehmer frech um Aufschub. Der willigte ein und gab ihr acht Wochen Zeit. Sie lief sich die Hacken wund, um einen Investor für das pittoreske Gebäude zu finden, und wurde nach langen Mühen in dem Unternehmerehepaar Christa und Eberhard Braun fündig. Und damit begann die wundersame Wandlung eines 175 Jahre alten Gebäudes in Achern vom Handwerkerhaus zum Gasthaus.



Anita Schmidt rettete das Kleinod in Achern.

Die Stadt Achern liegt am nördlichen Rand des Ortenaukreises, des größten Landkreises im Ländle, im Rheintal am Fuß der Ausläufer der Schwarzwaldberge. Malerisch nennt man eine solche Lage. Und malerisch, mit feinem Händchen sorgsam gestaltet, steht

nun auch dieses Juwel, das Klumpp'sche Haus, wieder da – im wahrsten Sinne des Wortes. Fast zehn Jahre stand es leer, bevor die Brauns mit dem befreundeten Sterne-Koch Gutbert Fallert von der nahe gelegenen „Talmühle“ in Sasbachwalden einen Patron mit einem außergewöhnlichen Konzept fanden. Mit großem Aufwand wurde das gute Stück restauriert und neu gestaltet.

### Das Konzept: durchdacht

Äußerlich hat sich das fast vergessene Häuschen enorm verändert. Das Dach ist neu gedeckt, zwei alte Kamine und eine Wetterfahne wurden wieder darauf platziert. Der Giebel mit den alten Mustern und Schriftzügen des Malermeisters Klumpp sind noch immer zu sehen, allerdings in neuem Glanz. Im hinteren Bereich des Hauses entstand ein Keller für die sanitären Anlagen und Raum für die künftige Küche, auch eine Gartenwirtschaft fand ihren Platz. Ein wohldurchdachtes Konzept, ausgeführt



mit einem guten Näschen für das Außergewöhnliche, Alt und Neu verbinden sich mit der exzellenten Küchenarbeit. Das Ergebnis: ein architektonisches und kulinarisches badisches Schmuckstück.

Über mehrere Stockwerke mit niedrigen Decken blieben die alten Holzbalken sichtbar wie auch die alten Deckengestaltungen und Widmungen von Malermeister Albert Klumpp, die zur Individualität des Hauses

beitragen. Das konsequent durchgehaltene Farbkonzept aus lichten Grautönen verschafft dem ehrwürdigen Fachwerkgebäude trotz der niederen Räume Licht und Leichtigkeit. Dadurch kommen die verspielten und frechen, aber stilischeren Elemente der Ausstattung erst richtig zur Geltung: dort ein keckes Bild aus wild-abstrakten Pinselstrichen als Reminiszenz an die alte Werkstatt, hier ein Farbtopf, der sich über einen Balken ergießt, oder knallig bunte Pinsel, mal



Lichtes Grau verschafft den kleinen Räumen Größe.

Der Gästgarten lädt bei schönem Wetter zum gemütlichen Verweilen.



aufgereiht, mal aufgehängt. Jedes der sechs Gastzimmer ist von einer anderen Farbe bestimmt. Der Gesamteindruck ist kühn, forsch, selbstsicher, aber doch dezent. Soweit Gebäude und Ambiente. Und die Küche?

### Der Patron: ein alter Hase

Gutbert Fallert gehörte zu den Pionieren der ersten Stunde, als in den 1970er-Jahren die „Französische Revolution“ auch die deutschen Küchen erreichte: die





Feine, kreative und bunte Gerichte

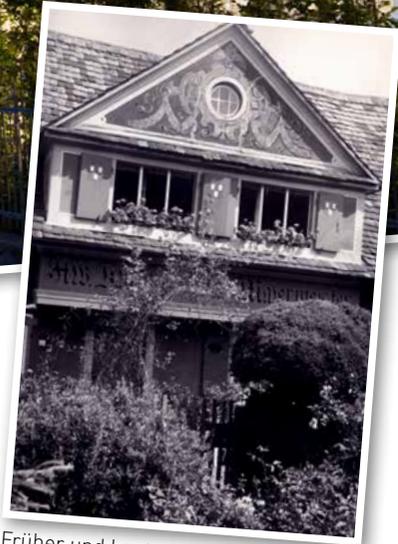
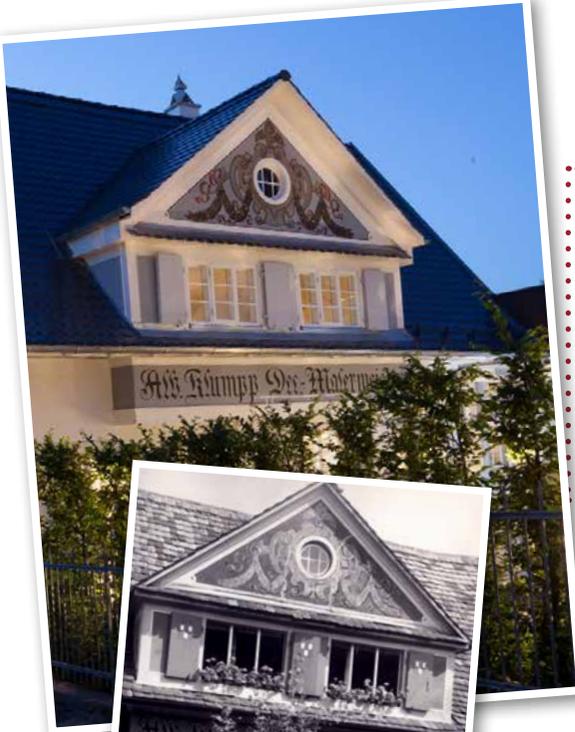
Nouvelle Cuisine – weg von der damals eher mächtigen deutschen Küche, hin zur Kulinarik in ihrer feinsten Art, oft formal ästhetisiert und kunstvoll angerichtet. Hier fand Gutbert Fallert Anregungen und Inspirationen und entwickelte kontinuierlich und autodidaktisch seinen eigenen Stil: eine verfeinerte Regionalküche mit badischen Wurzeln. Die „Talmühle“ in Sasbachwalden etablierte sich bald als feste Adresse für alle, die gut essen wollten. Dafür wurde Gutbert Fallert schon 1977 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet, den er bis heute hält. Unumgänglich sind für ihn frische Produkte, schonende Zubereitung, saisonorientierte „à la minute“-Küche und

die Prämisse, nie in Alltagsroutine zu verfallen. Gern schaut er auch mal nach Frankreich oder Italien und lässt sich von der dortigen mediterranen Küche inspirieren. Dieses bewährte



## Empfohlen

Der Guide Michelin empfiehlt mit seiner Auszeichnung das „1839Malerhaus“ als eine besonders erwähnenswerte Adresse für gute Küche: „Richtig nett sitzt man in dem sorgsam sanierten alten Haus in freundlichen kleinen Stuben, charmant der Mix aus modernem Stil und historischem Rahmen. Auf den Tisch kommt zum Beispiel geschmorte Ochsenbacke oder Wolfsbarsch auf Kartoffel-Basilikum-Salat. Am Abend auch Sushi und Tapas.“



Früher und heute

## 1839Malerhaus Das Gasthaus

Hauptstraße 104  
77855 Achern  
Telefon: 07841 6668870  
www.1839malerhaus.de

oder im „Ritter Durbach“ prägte Lisa Dörflinger die Küche im „1839Malerhaus“ mit, zunächst als Sous-Chefin. Seit September 2015 schwingt sie als Chefköchin den Löffel.

Die 23-Jährige kocht mediterran und bereitet liebevoll badische Klassiker zu. Heimatverbundenheit geht bei ihr Hand in Hand mit der genussreichen Aussicht, in punkto Küche auch über den Tellerrand, sprich über die Grenzen zu schauen – beispielsweise nach Frankreich oder Italien. Dabei kommt ihr ihre Jugend gelegen: Gute Küche bedeutet für Lisa Dörflinger kreativ, mit frischen Ideen und fantasievoll zu kochen. Mittags lieben ihre Gäste die unkompliziertesten Pastagerichte, Wraps oder Deftiges wie die Malerhaus-Bratwurst, Fleisch-

Patron Gutbert Fallert und  
Chefköchin Lisa Dörflinger

küchle mit Kartoffelsalat oder das Schmorgericht des Tages. Abends putzt sich das „Malerhaus“ heraus, ist einladend beleuchtet und auf der Karte setzt Lisa Dörflinger Akzente, die auffallen, nach ihrem appetitanregenden Motto: „auf Traditionen besinnen, neu kombinieren“.

Text: Wulf Wager, Fotos: Agentur Schweizer, Andreas Krone(19), Michaela Gabriel (1)



Rezept wendet Gutbert Fallert auch auf das „1839Malerhaus“ an. Sein Motto stammt vom deutschen Dichter Jean Paul: „Die Probe eines Genusses ist seine Erinnerung!“

### Die Küchenchefin: junges Gemüse

Mit dem begehrten Bib Gourmand ist das 1839Malerhaus vom Guide Michelin ausgezeichnet und wird 2016 zum zweiten Mal im Gourmetführer. Das anerkannte Gütesiegel wird für eine qualitativ hochwertige und regional geprägte Küche zu moderaten Preisen vergeben. „Wir haben mit dieser wichtigen Auszeichnung nach so kurzer Zeit nicht gerechnet und freuen uns deshalb umso mehr darüber, dass wir sie nun schon im zweiten Jahr in Folge erhalten haben“, sagt der Sterne-Koch. „Wir sind auf dem richtigen Weg und möchten den Gast immer wieder aufs Neue gewinnen. Der Bib Gourmand ist dafür ein Ansporn“, ergänzt Chefköchin Lisa Dörflinger. Sie war von Anfang an dabei. Nach Lehrjahren bei Patron Fallert in der „Talmühle“ Sasbachwalden und Stationen in prominenten Sterne-Küchen wie in „Döllersers Genusswelten“ bei Salzburg

