

# Erfrischende Kost aus der Region

**Saisongerecht bieten die 21 Gastronomen in Salem, Heiligenberg und Frickingen, die sich an der Aktion "Salemertal genießen" beteiligen, vom 16. Juni bis zum 31. Juli mit Beeren und Pilzen, Fisch und Geflügel, Zucchini und Kirschen leichte, erfrischende Kost aus der Region an.**

Salem (as) Zum Auftakt der Sommerkampagne wurde im Markgräflisch Badischen Gasthof "Schwanen" von Schloss Salem Finger-Food mit feinem Lachs-Carpaccio, Räucherfisch-Mousse und gefüllter Poulardenbrust gereicht. Dazu gab es einen spritzigen Weißburgunder Birnauer Kirchhalde. Die in Salem-Neufrach ansässige Fischhandlung Geiger präsentierte einen vier Kilo schweren Hecht aus dem Bodensee.

Seit 1995 ist die Familie Biedermann verantwortlich für die gesamte Gastronomie in Schloss Salem. Dazu gehören neben dem Hotel und Gasthof "Schwanen" auch die Weinstube "Zum alten Gefängnis" und das Café im Neuen Museum. "Soweit als nur möglich, verarbeiten wir in unserer Küche nur regionale Produkte", setzt Horst Biedermann auf die dadurch gewährleistete Frische. Karpfen und Wild aus den markgräflichen Betrieben zählen zu seinen Spezialitäten.

Der "Schwanen", so ist bei Franz Xaver Staiger nachzulesen, wurde 1665 als Klosterwirthshaus des Zisterzienserklosters Salem erbaut. 1788 wurde daraus die Reichsposthalterei mit zwei Wirtsstuben, sieben Fremdenzimmern und einem großen Tanz- und Speisesaal. Aus der einstigen Reichsabtei ist im Laufe der Geschichte Schloss Salem geworden, und aus dem Postwirthshaus ein Restaurant mit Hotelbetrieb. Hier kann der Gast von seinem Zimmer aus einen traumhaften Blick auf die barocke Schlossfassade und die prachtvollen Außenanlagen genießen.

Die seit 1991 in Salem-Neufrach ansässige Fischhandlung Geiger hat sich im Lauf der Jahre zu einem Großhandel mit einer breiten Warenpalette entwickelt. Ein Ladengeschäft, das in das Firmengebäude an der Stefansfelder Straße 15 integriert ist, bietet auch Privatkundentopfrische Ware zu vorteilhaften Preisen. Hier findet man ein großes Sortiment an Frischfischen, ganz oder filetiert, sowie Räucherware, selbst zubereitete Salate, Marinaden und eine Riesenauswahl an Tiefkühlware, darunter viele regionale Fischarten, aber auch Meeresfrüchte, die frisch eingefrostet werden und somit nichts an Qualität verlieren. Leckere Fischrezepte zum Nachkochen liegen kostenlos für die Kundschaft bereit. "Zu 50 Prozent besteht unser Sortiment aus Bodenseefischen, etwa 40 Prozent beziehen wir aus der regionalen Teichwirtschaft", sagt Walter Geiger, der aus einer eingesessenen Uhdinger Fischerfamilie stammt und gelernter Fischwirtschaftsmeister ist.