

# Sichere Bank in der March

## Einkehr zwischen Stadt und Land - das Kreuz in Buchheim

Die March, das ehemalige Wiesen - und Ackerland westlich von Freiburg, hat sich längst in einen mal ländlichen, mal mehr vorstädtischen Speckgürtel verwandelt. Auch in Buchheim erinnert wenig an jene Buchenwälder, die einst den Lössboden in der wasserreichen Dreisamniederung bedeckten. Lebhafter als der Mühlbach strömt heute der Pendlerverkehr von Ort zu Ort und zur Kernfreizeit am Sonntagmittag ziehen Radler durch die trockengelegten Auen. Buchheims Ortsdurchfahrt lockt mit einer „Mode Oase“, wenig später die „Katzenpension Felis“ und unmittelbar daneben, schon wegen der tiefroten Fassade kaum zu übersehen, der Gasthof „Zum Kreuz“. Links vom Eingang hängt dort noch einer dieser alten Kaugummi-Drehautomaten. Vor der Währungsreform kullerte nach Einwurf eines Groschens eine bunte Kugel in den Ausgabeschacht, jetzt muss man zehn Cent einwerfen, aber die Kugeln sind weder größer noch besser geworden. Die Gasthaustür im Baumarkt-Design weckt dann eher praktische als nostalgische Erwartungen; ein Eindruck, der vom pflegeleichten Kunststoffboden im Gastraum zunächst bestätigt wird. Auf den zweiten Blick wirkt das Kreuz aber bald wie eines jener grundsoliden Nachbarschaftsgasthäuser, von denen alle gerne reden, die aber so selten geworden sind wie ein Nachbar mit komplettem Werkzeugkasten.

Im Gastraum steht auf einem Bücherbord das dicke „Gourmet-Lexikon“ von Udo Pini (eine so preiswerte wie ergiebige Fundgrube für alle Kulinariker) und dann wären da noch so ein paar Details, die selten geworden sind, womit die Misere der allgemeinen deutschen Vorstadt-Gastronomie schon gestreift wäre. Im Kreuz hängt also eine ziemlich untypische Galerie blank polierter Weinkelche hinter dem Tresen und auf einer Tafel werden aktuelle Weinhinweise gegeben. Gleich daneben stehen aktuelle Empfehlungen der Küche angeschrieben, die alle ein, zwei Wochen wechseln. Neulich hieß es Schlachtplatte, Rostbratwurst oder Rinderschmorbraten mit Kartoffelklößen. Derzeit steht Wild an, darunter Reh und heimisches Wildschwein, kurz gebraten, aber auch geschmort.

Neben solchen Saisongerichten gibt es eine Standardkarte, nicht mit speckigem Kunststoff, sondern mit sauberem Stoff überzogen. Geboten wird ein knapper Kanon: Frische Salate und einige warme Gerichte, darunter Leberle und Sulz (9,60 Euro), auch Schnitzel und „Cordon bleu“ (12,20 Euro), jeweils mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat serviert. Ein Viertelpfünder-Rumpsteak (14,20 Euro) fehlt sowenig wie die im ländlichen Raum wohl unvermeidlichen Putenstreifen; der Toast Hawaii soll jedoch in Kürze einer Reform zum Opfer fallen. Das Weinangebot zu solchen eher erwartbaren Gerichten überrascht dann wieder: es gibt zahlreiche Flaschenweine von namhaften Erzeugern aus der Region, aber auch aus der Pfalz und dem Süden, alle mit Augenmaß kalkuliert (Kabinettweine um 15 Euro). Zur Ergänzung der ohnehin außergewöhnlichen Weinkarte hat sich das Wirtspaar Michaela und Helmut Göttel ein Stück Spätburgunder zugelegt, dessen Ertrag vom Weingut Heger zu einem trocken Roten Hauswein ausgebaut wird.

Mein Schmorbraten im Kreuz war tadellos und gabelmürbe, der handgeknödelte Kartoffelkloß (halb und halb) gelungen wie selten, eine Schlachtplatte am Nebentisch sah ebenso appetitlich aus wie das kastanienbraun gebratene Cordon Bleu. Für Vegetarier mit Parteibuch ist die Adresse somit nur unter Vorbehalt zu empfehlen. Der Einkehrwert im Kreuz ergibt sich aber nicht aus Einzelaspekten, sondern aus einer stimmigen Gesamtleistung. Wer, mit Tourenhunger oder Weinlust gesegnet, ein zuverlässig und freundlich geführtes Gasthaus zwischen Land und Vorstadt sucht, ist hier gut aufgehoben.

**Gasthaus zum Kreuz, March-Buchheim, Hauptstraße 33, Ruhetag Mo, Di bis Sa ab 16 Uhr, So ab 11.30, Tel: 07665-941001.**