

## FREIRAUM, TREFFPUNKT, LEGER, GENUSS UND QUALITÄT



*Alleine für die Genuss-Apotheke lohnt sich jede Fahrt nach Bad Säckingen. Gourmets sollten hier nicht nach einer Wirtschaft suchen, sondern sich auf ein völlig neues Konzept einlassen. Raimar Pilz hat seine Küche in eine ehemalige Apotheke gestellt, und bietet hier 25 Sitzplätze. Wer einen ergattert, genießt eine besondere, regionale Küche auf feinstem Niveau und erfährt wie wohltuend Genuss und Apotheke sich ergänzen.*

Kein stattliches Hotel, es scheint von außen eher wie ein kleines Ladenlokal, aber nach den gestrengen Testern des Guide Michelin werden hier die besten Gerichte in - und weit und breit rund um - Bad Säckingen serviert! Wer eintritt ist angenehm überrascht von dem hellen und klar strukturierten Raum. Auf dunkeln Dielenboden steht, fast in der Mitte der ehemaligen Apotheke, ein Küchenblock mit Herd und Arbeitsplatz. „An dieser Stelle stand früher die Verkaufstheke des Apothekers“, erinnert sich Raimar Pilz. Vor Jahren hat er die ehemalige Apotheke völlig umgestaltet und hier Kochseminare angeboten, während er in der benachbarten Fuchshöhle, im ersten Stock, für die Gäste im Untergeschoss kochte. „Das war mir zu anonym“, zog er schon bald Bilanz, „als Koch suche ich die Kommunikation zu meinen Gästen.“ Die hat er jetzt, nonverbal immer: „Ich sehe, wenn der Gast die Augen schließt und den Geschmack genießt, oder wenn – nach dem ersten Bissen – ein überraschtes Lächeln über sein Gesicht huscht.“ Die Genuss-Apotheke bietet gerade mal 25 Sitzplätze an sieben Tischen. „Das macht bei einem 5-Gang-Menü mit Amuse Bouche und Pre- Dessert schnell 150 Teller“, gibt er sich geschlagen. Sie alle richtet er, mit seiner Kollegin Juliane Zwar, vor den Augen der Gäste gewissenhaft an. Die Besucher sitzen an den Nussbaum-Tischen und können jederzeit in die Küche

einsehen, wie die beiden werkeln. „Genuss, Freiraum, leger“, sind Stichworte auf der Speisekarte, die Ergänzung: „Lebenslust, Gastlichkeit, Kommunikation.“ – Bei diesem Anspruch kann und will Raimar Pilz in seiner Küche keine Stresssituation erleben, oder gar unter Zeitdruck geraten: „Quantität ginge auf Kosten unserer Qualität!“, beharrt er und räumt den wenigen Tischen und Gästen lieber ausreichend Platz in seiner Genuss-Apotheke ein. Die Gäste genießen die Gerichte auf bequemen Freischwingern sitzend, um sie herum gibt es ausschließlich reinen Genuss. Annett Ronneberger empfindet als Sommelière zu den Gerichten ihres Mannes die feinsten Weine. „Das gesundheitsfördernde Ziel einer Apotheke haben wir übernommen“, schmunzelt Raimar Pilz, „wir servieren ausschließlich natürliche und gesunde Lebensmittel mit wohltuenden Kräutern.“ Auf der Gänseleber schenkt Kresseöl und Zitronenschaum erfrischende Aromen, das Erbsenkraut auf der Kalbsbriespicatta sorgt für leichte Verdauung. Raimar Pilz nimmt die Verantwortung für seine Gäste so ernst, wie wohl einst der Apotheker für seine Patienten. Verführerisch wohltuend ist jeder Bissen. Wer das einmalige Restaurant nach mehreren Gängen verlässt, hat die Doppeldeutung des Namens Genuss-Apotheke geschmeckt und genießt sie noch auf dem Nachhauseweg ...

Auszug aus der Speisekarte: Hamachi Makrele, Tomaten/Fenchelmarinade, konfierte Calamata-Oliven & Röstbrot - Dry Aged Beef & gepresster Pulpo, gegrillter Grünspargel & Mais, Schweineschwartepopcorn - Alblamm, Lauchjus, glacierte Randenzwiebeln, Rübenmalzsauce & Rübli



Das ist einmalig: Eine trendige Oase für Feinschmecker: Atelier, puristisch, unkompliziert – Freiraum, Auszeit, Radikal.

### Genuss-Apotheke

Gastgeber Annett Ronneberger und Julia Stockmar  
Küchenchef Raimar Pilz und Juliane Zwar  
Schönaugasse 11  
79713 Bad Säckingen  
+49 7761 933376 7  
[www.genuss-apotheke.de](http://www.genuss-apotheke.de)

Ruhetage Sonntag und Montag

Guide Michelin 1 Stern,  
Gault Millau 16 Punkte / 2 Hauben,  
Feinschmecker 2 F,  
Südländ Köche

Kalbsvariation