

Ein genüsslicher
Besuch Badenweilers
mit Einkehr bei Baltes'.

Nach dem Bad in die „Post“



Die Hotelierfamilie vor
der „Post“: Ulrike und
Christian Baltes mit den
Kindern Ann-Kathrin
und Jan-Dominik.

Info

Privathotel Post

Ulrike und Christian Baltes
Sofienstraße 1
79410 Badenweiler
Telefon (0049)7632/82480
info@privathotel-post.de
www.privathotel-post.de

Öffnungszeiten: Das Restau-
rant Poststube ist die ganze
Woche über von 11.30-14 Uhr
und ab 17.30 Uhr geöffnet.

Anfahrt: Auf der A5 zur
Ausfahrt Müllheim, weiter nach
Badenweiler und zur Cassio-
peia-Therme. Das Privathotel
Post liegt gegenüber auf der
anderen Straßenseite.

Stellen wir einen Tipp voran:
Fahren Sie früh nach Baden-
weiler und wenn möglich unter der
Woche. Um 9 Uhr öffnen die Ther-
malbäder (die Saunen erst um 11
Uhr), das Wasser ist anschiessame
32 Grad warm, der Genuss gar-
antiert – und ebenso der Appetit
zur Mittagszeit.

Es sind kaum fünfzig Schritte
vom Eingang der Cassiopeia-Ther-
men bis zum Vier-Sterne Privat-
hotel Post – eine im Wortsinn nahe
liegende Empfehlung für die Ein-
kehr nach dem Baden. Christian und
Ulrike Baltes haben das Anwesen
stetig modernisiert und die Hand-
werker für den nächsten Expansi-
onsschritt bestellt: Ein Wellness-
Paradies für Hotelgäste entsteht, in
dem das Schwimmbecken mit
Thermalwasser gespeist sein wird.
Die „Post“ bietet 49 Zimmer, die
Hoteliers kümmern sich persönlich
um jeden Gast. „Privathotel – dar-
auf legen wir wert“, sagt Christian
Baltes.

Als Tagesgast von Badenweiler
wollen wir heute nur speisen und
nehmen Platz im Restaurant Post-
stube, wo Sprossenfenster den Tag
einlassen und die Ölgemälde gold-
gerahmt sind. Die Gaststätte gehört

mit fast 140 Jahren zu den ältesten
im Kurort, der Küchenchef ist
wahrscheinlich einer der jüngsten:
Björn Stieb, Spross einer Gastrono-
menfamilie aus Schönau im
Wiesental. Stieb mag leichte Nudel-
gerichte mit wenig Fett, bereitet
gerne Fisch zu und vegetarische
Gerichte. Aber er bringt auch auf
den Tisch, was in guter badischer
Küche nicht fehlen darf – den Reh-
rücken zum
Beispiel, den
am Tisch tran-
chieren lässt.

Wir wählen
das Winzer-
menü für 29
Euro und las-
sen uns zu-
nächst Blattsa-
lats mit Kartof-
feldressing ser-

vieren, garniert mit gebratenen
Speckstreifen. Bei der Suppe mel-
deten wir einen Extrawunsch an:
Die Gutedel-Suppe soll es sein.
Björn Stieb düstet für sie Zwie-
bel- und Selleriewürfeln an,
gibt Brühe, Sahne, Gutedel hinzu
und schneidet noch wenige Trau-
ben hinein – ein Kompliment dem
Koch. Der Hauptgang: aus der
Badenweiler Jagd ein Rehkeulen-



Ein Blick ins
Restaurant
Poststube.

braten mit Apfel-Rotkraut, einer
Preiselbeer-Birne und hausge-
machtem Spätzle. Zum Dessert
nochmals eine Stieb'sche Sonder-
heit: Er überbäckt Orangenfilets mit
Mascapone-Creme und platziert
eine Kugel Buttermilch-Maracuja-
Eis auf die feine Kruste. „Genial.
Allein deswegen kommt mancher
Gast“, merkt Hotelier Christian
Baltes an.

Auf der Weinkarte finden sich so
wohlklingende Namen wie die pri-
vaten Weingüter Schätzle (Bah-
lingen) oder Lämmelin-Schindler
(Mauchen). Und an den Espresso ist
ein neues Kapitel aus der Unter-
nehmensgeschichte geknüpft: Das
Privathotel Post hat 2005 das ne-
benan gelegene, alteingesessene
Café-Conditorei Grether erworben,
wo Schokolade selbst gegossen
wird und der eigene Baumkuchen
als Spezialität gilt. Zum Kosten lässt
Christian Baltes feinste Gutedel-
Trüffel neben das Espresso-
Tässchen stellen und vom Baum-
kuchen probieren.

Zurück ins Thermalwasser der
Cassiopeia wäre nun die falsche
Entscheidung. Wir machen uns auf
zu einem gemächlichen Spazier-
gang gegenüber im Kurpark.