

Grenzorte leben vom Übergang. Sind Transiträume, durch die hindurchgefahren wird, ohne selbst je Ziel zu sein. Vielleicht öffnet ein Mitfahrer hier noch einmal das Fenster, um Luft zu schnappen, vielleicht wird getankt, ein Kaffee getrunken, die Toilette besucht, aber im Grunde fühlt sich schon alles ganz nach Grenze an, steht jedes Wort, das dort gewechselt wird, unter dem Vorzeichen der fortgesetzten Reise. Weil am Rhein liegt kurz vor Basel an der – inzwischen wieder unbewachten – Schweizer Grenze. Das 30 000 Einwohner kleine Städtchen dominieren Eisenbahnschienen und Einkaufszentrum, in denen die Schweizer am Wochenende günstige Besorgungen machen. Und doch sollte, wer in diesem Jahr eine Reise in die Berge plant, unbedingt hier haltmachen und eine Nacht im Gasthaus Krone verbringen.

Inzwischen in der dritten Generation von der jungen Hotelkauffrau Sonja Hechler geführt, hat das Haus eine lange und lebhaft Tradition. Ursprünglich ein Bauernhaus mit anliegender Metzgerei, erhielt es die erste Schanklizenz der Stadt und wurde als Schmugglertreff bekannt. Insbesondere in der kargen Nachkriegszeit tauschte man hier Kaffee, Zigaretten und Schokolade gegen Lebensmittel. In den neunziger Jahren machte Weil dann als Basels Rotlichtviertel von sich reden, in den Nachtclubs der Stadt schnupperten die sonst eher schüchternen Schweizer an der großen Freiheit. In der „Krone“ trafen sich damals die Freier mit ihren Wahldamen und ließen die Korke knallen. Später übernahmen die Eltern von Sonja Hechler das Haus des Großvaters und kochten mit hohem Anspruch nach dem Gourmetgeschmack der Zeit. Kurzzeitig ergatterten sie damit sogar einen Stern. Sonja Hechler selbst kehrte 2012 nach Aufenthalt in München, London und Basel in ihre alte Heimat zurück und übernahm das Geschäft. Ein paar Jahre arbeitete sie noch mit ihrem Vater in der Küche zusammen, dann zog der sich zurück und machte den Weg frei für die Zukunftsvisionen einer neuen Generation.

Was das bedeutet, wird unmittelbar klar, wenn man heute vor der „Krone“ steht. Links ist das alte Haupthaus mit seinen zwölf Zimmern gut erhalten und vermittelt Ruhe und Gelassenheit, rechts zieht ein auffälliger Neubau die Augen in seinen Bann und verkörpert Ambition und Neuanfang. Auf den Mauern des großväterlichen Schlachthauses hat der bei Herzog & De Meuron in die Schule gegangene Architekt Osman Askeri aus Glas, Stahl und Beton einen mehrgeschossigen Anbau errichtet. Unten stellen die Gäste ihre Autos oder Fahrräder ab, darüber sitzen sie auf einer weit ausladenden Sommerterrasse im Restaurant unter Kastanienbäumen, und im zweiten Stock dürfen manche von ihnen in einem der fünf exquisit ausgestatteten Gästezimmer schlafen.

Die Nähe zum Vitra-Design-Museum spiegelt sich in der schlicht stilvollen Einrichtung: Vitra-Stühle, ein Eames Lounge Chair oder eine Chaiselongue laden in den Zimmern zu einem kleinen Rundgang durch die Designgeschichte ein. Das einzige Manko ist ein unerklärlicher Hall, der die eigene Stimme auf etwas gruselige Weise ins Unendliche trägt. Dafür steht Aesop am Waschbecken und in der Duschkabine. Die Pflegemarke verströmt einen Hauch von Grandezza und Überfluss. Wer hier am frühen Abend mit nackten Füßen auf dem von der Sonne gewärmten Pandomo-Boden steht und sich die Hände wäscht, dem bleibt der Geruch von Rosmarin an den Fingern.

Im gläsernen Aufzug fährt man dann ein Stockwerk tiefer ins Restaurant, wo ein alkoholfreier Aperitif mit Tannennadeln, Thymian und Salbei serviert wird. Man sitzt gut verteilt und von unauffälligen Trennwänden diskret abgeschirmt an kleinen Tischen und schaut auf das streng definierte Dachkonstrukt, das von Ferne an Mies van der Rohes Pavillon in Barcelona erinnert. Nur dass hier die Mitte offen ist beziehungsweise bei Regen von einer ausfahrbaren Marquise geschlossen werden kann. Unten geht eine befahrene Straße vorbei, aber anstatt zu stören, wirkt sie auf seltsame Weise gemütlich – ein bisschen so wie die Ausstattung bei einer Modelleisenbahn. Dazu passt auch das kleine schiefe Häuschen auf der gegenüberliegenden Straßenseite, in dem das italienische Hausmeisterpaar wohnt. Die zur Straße hin offene Garage ist bis unter das Dach vollgestellt mit Werkzeugen und Utensilien. Davor wachsen zwei Kumquatbäume in Kübeln. Das Dachfenster steht auf Kipp, aus der Ferne weht der Klang von Kirchenglocken herüber, „dem Genügsamen raucht sein Herd“, will man verträumt mit Hölderlin sagen, aber dann gibt es schon den nächsten Vorspeisen-Gang. Und dazu einen (sehr) leichten Gutedel.

Sonja Hechler hat zusammen mit ihrem Bruder, der die Geschäftsführung verantwortet, lange gesucht, bis sie den in ihren Augen richtigen Koch gefun-



Gekrönter Zweiklang: Das alte Haupthaus vermittelt Gelassenheit, der auffällende Neubau verkörpert Ambition. Blick auf das Gasthaus Krone

Fotos Krone

## Die Grenze ist das Ziel

Balancegang zwischen Tradition und Moderne: Im Gasthaus Krone in Weil am Rhein isst man entspannt auf hohem Niveau und wohnt in stilvoller Nachbarschaft.

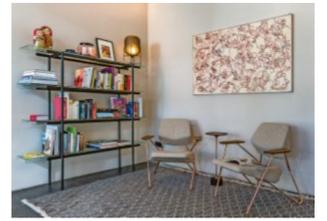


Gelassene Naherholung: Blick in das Naturschwimmbad Riehen

Foto C. Junek und M. Graf

### INFO

Einzelzimmer im **Gasthof Krone** bekommt man ab 98 Euro im Altbau und ab 115 Euro im Neubau. Doppelzimmer kosten ab 115/160 Euro. Im Dienstag bis Samstag geöffneten **Restaurant** kostet das 4-Gang-Menü 55 und das 5-Gang Menü 71 Euro. Am besten erreicht man den Gasthof Krone per Auto (von der Ausfahrt der A 5 sind es nur ca. 10 Minuten) oder Bahn, aber auch der Flughafen Basel ist nicht weit entfernt. Von dort bietet das Hotel einen Shuttle-service für 15 Euro an. Mit Leihrädern gut zu erreichen sind die **Fondation Beyeler**, das **Vitra Design Museum** oder die **Innenstadt** von Basel. **Weitere Informationen** unter [krone-weil.de](http://krone-weil.de)



Stilgerecht: Vitra-Stühle im Gasthaus Krone

den hat. Mit dem eigenen Vater war es naturgemäß schwierig, aber auch mit dem, was ein junger namhafter Koch unter moderner High-End-Küche verstand, war sie nicht zufrieden. Vor allem, weil dabei nicht nachhaltig gekocht wurde, viele Zutaten lange Lieferstrecken brauchten. Mit Peter Prüfer hat Sonja Hechler aber endlich den richtigen Mann an Bord geholt. Sein Konzept ist so einfach wie anspruchsvoll: Er möchte eine neue Art der regionalen Markgräfler Küche erfinden, die alten alemannischen Gerichte neu interpretieren und so etwas wie eine handfeste Gourmetküche anbieten.

Auf der Speisekarte werden seine Gerichte daher auch mit altem Namen im alemannischen Dialekt vorgestellt, werden „bunter Blueämechol“ oder „Chaes-kueche“ angekündigt. Es gibt ein Menü mit Fleisch und eines mit rein pflanzlichen Produkten. Der siebenunddreißigjährige Küchenchef kommt aus Sachsen-Anhalt, wo er eine Zeitlang als Mietkoch gearbeitet hat. Selbst ernährt er sich seit einigen Jahren vegan, allerdings schmeckt er seine Fleischgerichte trotzdem noch immer selbst ab. Zum Glück seiner Gäste, möchte man sagen, denn eines der Höhepunkte des Menüs ist „Kalbskopf lauwarm“ auf dünn geschnittenem Sellerie.

Prüfers Küche reflektiert das dialektische Gedankenspiel der Hausherrin, ihren Balancegang zwischen Tradition und Moderne, die sich im Bau ausdrückt und über die Einrichtung der Zimmer bis auf die Zusammensetzung des Frühstücksbuffets reicht. Der servierte Fisch, etwa Felchen und Flusskrebse auf Spinat-Grauben, kommt ausnahmslos aus heimischen Gewässern, auf Salzwasser-Tiere verzichtet man bewusst. Dafür wird zu den Tomaten und Roten Beten aus dem Kaiserstuhl ein Wein serviert, dessen Reben nur ein paar Meter weiter wachsen.

In der „Krone“ ist man entspannt auf hohem Niveau. Nichts ist überhochmetzt, aber nichts kommt auch ambitionlos daher. Sogar dem mit Skepsis erwarteten veganen Käsekuchen muss man seine Qualitäten zugestehen. Sonja Hechlers Hotel liegt nicht nur günstig für Autoreisende in Richtung Schweiz, es hat auch innerhalb von Weil selbst einen besonders günstigen Platz. Zu Fuß ist man in zwanzig Minuten entweder westwärts in der **Fondation Beyeler** – ohne Übertreibung sicherlich eines der schönsten Museen der Welt – oder, Richtung Osten, auf dem **Vitra Campus**, wo man in Bauten von Stararchitekten wie Frank Gehry, Tadao Ando oder Zaha Hadid die Geschichte der legendären Designmarke kennenlernen kann.

Es gibt vom Hotel aus einen schönen, etwa fünf Kilometer langen Weg durch die Weinberge, den der Künstler und Bildhauer Tobias Rehberger mit 24 sogenannten „Wegmarken“ markiert hat. Für die lohnt sich der Spaziergang nicht. Sehr wohl aber für die Aussicht, den Blick über die Streuobstwiesen und Rebstöcke hinunter ins Tal. Im **Vitra Museum** sieht man dann auch den berühmten **Eames-Stuhl** wieder, der in einigen – im Schweizer Vergleich relativ kostengünstigen – Zimmern von Sonja Hechler steht.

Abschließen kann man den Rundgang an einem heißen Sommernachmittag im **Naturbad Riehen** gleich hinter der Schweizer Grenze. Orientiert an den hölzernen Basler Rheinschwimmbädern, zeichnet einmal mehr das Architekturbüro Herzog & de Meuron verantwortlich für diesen wunderschönen Ort der gelassenen Naherholung. Anstelle eines konventionellen Schwimmbads mit einer chemischen Wasseraufbereitung konzipierte das Schweizer Architektenpaar 2007 ein Freibad mit biologischem Filterkreislauf und natürlicher Wasseraufbereitung. Daher schwimmt man hier heute in einem von Wasserpflanzen und Seerosen umgebenen, 2000 Quadratmeter großen Badesee, dessen Hälfte allerdings als Regenerationsfläche genutzt wird.

Dort kann sich das Wasser von seinen Besucherinnen und Besuchern ausruhen und neue Kraft schöpfen. Über den frisch gemähten Rasen fliegen an diesem Nachmittag Schmetterlinge, die Menschen liegen an den Seiten auf der Holzbalustrade im Schatten, eine Gruppe Jungs sucht mit einem Magneten zwischen den Bohlen nach Kleingeld. Das Leben an der Grenze kann wunderbar sein. So lange sie offen bleibt, sollte man sie unbedingt einmal besuchen fahren. Ja, auf zur Grenze, nach Weil am Rhein. Und dort bleiben. Als gäbe es kein anderes Ziel. **SIMON STRAUSS**