

Die Vogelstraße in Vogtsburg Oberbergen Gemütlichkeit braucht keine Trends



„Hier geht's zur Vogelstraße“ signalisiert der geschmückte Besen in Oberbergen. Betreiber sind Petra und Siegfried Vogel



Betreiber sind Petra und Siegfried Vogel

Die Vogelstraße in Vogtsburg Gemütlichkeit braucht keine Trends

BZ-SERIE: Nach einer Wanderung durch den Kaiserstuhl einkehren, das kann man zum Beispiel in der Vogelstraße in Vogtsburg - Oberbergen. Man kann trefflich streiten, welche Jahreszeit die schönere ist am Kaiserstuhl: Der Frühling, wenn auf den sanften Hügeln des Naturschutzgebietes Badberg Küchenschelle und Kaiserstuhlanemone blühen, oder der Herbst, wenn in der futuristisch anmutenden Terrassenlandschaft die reifen Trauben hängen. Egal wann, die Wanderwege zwischen Niederrotweil und Vogelsangpass sind eine Wohltat für Auge und Seele. Wenn sich aber nach einem zünftigen Fußmarsch der Leib in Form von trockener Kehle und Magenknurren meldet, ist der Wanderfreund in der Straußwirtschaft von Siegfried und Petra Vogel bestens aufgehoben.



Die Wandergruppe Sie & Er aus Inzlingen bei (Lörrach) kehrt gerne in der Vogelstraße ein. Der Wein und das Essen ist Super.

[Straußenwirtschaften-Südbaden](#) gibt's im BZ -Straußenführer).

Und das ist auch nötig, denn schon kurz nach Sechs sind fast alle der rund 80 Plätze in der gemütlichen Gaststube und davor - unter einem vor Wind und Wetter schützenden Dach - besetzt. "Zusammen an einem Tisch sitzen, das gehört in der Straußwirtschaft einfach dazu", sagt Petra Vogel über das muntere Miteinander an großen Holztischen. Ohnehin geht es Vogels darum, den "Straußencharakter" zu bewahren. Zwar haben sie aus organisatorischen Gründen eine Gaststättenkonzession, wollen aber ganz bewusst "keine Trends mitmachen", betont Petra Vogel. So sucht man auf der Karte Bier oder exotische Speisen vergeblich.



Bei Vogels gibt es, was es im Kaiserstuhl schon immer gab: Flammkuchen und selbstgebackenes Brot, Schäufole und Bauerwürste mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Bibiliskäse und Wurstsalat mit knusprigen Bratkartoffeln. Im Wechsel dazu gibt es Sauerbraten oder Rinderzunge. Auch dies natürlich frisch und aus frischen regionalen Produkten nach überlieferten, von Petra Vogel zusammengestellten Rezepten. "Wir machen, was uns selber schmeckt", lautet ihr Credo.

Seit 1998 gibt es die Vogelstraße in Oberbergen. Erst ein Jahr zuvor hatten sich Siegfried Vogel und seine Frau Petra auf dem Hof der Familie Vogel mit einem Weingut selbstständig gemacht. Der 45-Jährige, dessen Familie nachweislich schon viele hundert Jahre in Oberbergen lebt, ist über einen Umweg zum Winzermeister und Straußenwirt geworden.

"Die Reben und der Werkstoff Holz haben mich schon als Kind begeistert", erzählt Vogel, der seit dem 14. Lebensjahr auch eigene Reben besitzt. Zunächst hatte er dann aber Schreiner gelernt. Irgendwann kam der Sinneswandel, die zweite Berufung wurde zum Beruf. Petra Vogel ist zwar nicht aus Vogtsburg, allerdings im nicht allzu weit entfernten Jechtingen auf einem Weingut groß geworden. In die Reben zog es die heute 43-Jährige beruflich aber zunächst nicht. Sie lernte Groß- und Außenhandelskauffrau und hängte ein VWL-Studium dran. "Über 18 Jahre war ich im Bankgeschäft", sagt die Volkswirtin, die heute zumindest für einige Wochen im Jahr Gastwirtin ist.

Straußwirtschaft als Vertriebsstrategie

"Ich war noch jung und unbekümmert und meine Eltern hatten keine Einwände", blickt Siegfried Vogel auf den Start ins zweite Berufsleben als Winzer zurück. Es wurden Reben dazu gepachtet und erste Weine ausgebaut. "Wenn du die Reben das ganze Jahr gepflegt hast, willst du das Produkt auch zu Ende bringen, aus deinen Trauben was Eigenes machen", so Vogel über den nächsten Schritt vom Weinbauern zum Weinmacher. "Die Straße war zunächst unsere Vertriebsstrategie", sagt Siegfried Vogel, "außerdem hat sowas gefehlt am Ort." Und nach wie vor ist die Vogelstraße die einzige Straußwirtschaft in Oberbergen.

Vogels sind davon überzeugt, dass die Direktvermarktung ab Hof der beste Weg ist, Wein an Mann und Frau zu bringen. "Vor Ort verkosten, traditionelles Essen, Wein und Gemütlichkeit, das lässt sich nicht trennen, das gehört auf einen Winzerhof", findet Siegfried Vogel, der schon als Jugendlicher von "ehrliehen, traditionellen Weinen" begeistert war und nun seine Gäste mit dieser Begeisterung anstecken will. "Es macht Spaß, das Produkt vom An- über den Ausbau bis zum Endverbraucher zu begleiten und hier in der Straußwirtschaft gleich eine Rückmeldung zu bekommen", freut sich der Winzermeister, der von Weinführern und wortreichen Beschreibungen eher wenig hält. "Die Kunden, auch Laien, merken sofort, ob sie einen guten Wein im Glas haben", ist Vogel überzeugt.

Die Strauße liegt am Ruländerweg - und Grauburgunder ist auch eine der Spezialitäten des Weinguts. Wer es ein wenig wuchtiger mag, trinkt den Spätburgunder Rotwein vom Vulkan, den es auch im Barrique gereift gibt. Und natürlich gibt es auch flüssige Verdauungshilfen: Den Schnaps brennt seit vielen Jahrzehnten Opa Erich Vogel. Mit etwas schwereren Füßen kann dann direkt von der Strauße aus weiter gewandert werden. Bis zum Badberg beispielsweise ist es nur ein Steinwurf.

Und wer gar nicht mehr fort mag, der kann sich auf dem Weingut auch eine Ferienwohnung mieten. "Die meisten unserer Gäste allerdings sind Tagesausflügler", sagt Siegfried Vogel, der sich wünscht, dass vor allem die Freiburger merken, dass es nicht nur im Markgräflerland, sondern auch hinter dem Vogelsangpass ausgezeichnete Weine gibt. "Mal Grauburgunder statt Gutedel", rät Siegfried Vogel lachend. Dann muss der Winzer in den Weinberg und die Volkswirtin Gäste bewirten.