



Familienbetrieb seit 150 Jahren: Im Neuenburger Traditionsgasthof „Adler“ wird gefeiert

Eine lange Tradition hat der Neuenburger Gasthof „Adler“, einer der ältesten in der Zähringerstadt: Seit 150 Jahren wird er von der Familie Saurer geführt. Ein guter Grund, das Jubiläum gebührend zu feiern. Der „Adler“ ist nicht nur in Neuenburg ein Begriff, die Gäste kommen aus der ganzen Region, auch aus der Schweiz

und dem Elsass. Durchreisende aus allen Ländern Europas schätzen die familiäre Atmosphäre, die modern und komfortabel eingerichteten Zimmer und die gute Küche. Die 13 Zimmer mit 25 Betten sind immer gut belegt, zu Messezeiten ist es ratsam, lange vorher zu reservieren. Und wer einmal da war, kommt auch gerne wieder. „Wir ken-

nen manche Gäste schon so lange, dass jetzt ihre erwachsenen Kinder kommen“, berichtet Beate Meyer-Saurer, die Chefin. Sie hat 2011 das Haus von ihren Eltern Gerda und Ludwig Saurer übernommen, die aber beide noch im Betrieb mitarbeiten, Vater Ludwig als gelernter Koch am Herd und Mutter Gerda als Hotelfachfrau im Service.

**Bad Krozinger Getränkevertrieb
Gemüse und Früchte Großhandel**



Im Unteren Stollen 2a
79189 Bad Krozingen
Tel: 07633/3408
Fax: 07633/150681

Unsere neueste EXCLUSIV Röstung

Barista No 7
Der Edelste unter den Kaffeesorten
kräftig, rassig, sehr wenig Säure, volles Aroma mit einem Hauch von Zartbitter, Nuß, Marzipan



Espresso No 9
Der Edelste unter den Espressoarten
kräftig, rassig, sehr wenig Säure, volles Aroma für Siebträger, Vollautomaten u. Espresso-Kocher



Kaffee Fredo www.kaffee-fredo.de **Klosterrunsstr. 19**
79379 Müllheim

 Besuchen Sie uns auch auf **facebook.** 



**Herzlichen Glückwunsch
zum 150-jährigen Jubiläum!**

Dorfbäckerei Singer
Hauptstraße 31 • 79424 Auggen
www.dorfbaeckerei-singer.de

Wir gratulieren herzlich zum Jubiläum



**Winzergenossenschaft
Britzingen eG**
Markgräferstr. 25-29
79379 Müllheim
Tel. +49 7631-1771-10
Fax: +49 7631-4013
www.britzinger-wein.de



Eine Familie mit Pioniergeist

1974, als das Ehepaar Saurer den Adler von der Großmutter übernahm, hatte das Haus vier Gästezimmer mit Etagenbad. Es war 1956 nach den schweren Zerstörungen des Zweiten Weltkriegs neu gebaut worden. Ein Gemälde aus der Vorkriegszeit zeigt den alten „Adler“ als stattliches Haus mit Walmdach und einem prächtigen Ausleger als Wirtshausschild. Auf der Fassade steht „Gasthaus zum Adler von Ludwig Saurer“. Die schnurgerade Straße ist beiderseits mit Bäumen bepflanzt und im Hintergrund sieht man die alte Kirche Mariä Himmelfahrt. Doch auch in der Zeit von Zerstörung und Wiederaufbau mussten die Neuenburger nicht auf ihren „Adler“ verzichten:

Nach Kriegsende wirtete die Familie Saurer zunächst in einem Provisorium in der Barackensiedlung am Wuhrloch, später baute man an der heutigen Breisacher Straße ein einfaches Holzgebäude als Zwischenlösung. Und die Leute liebten ihre „Barackenswirtschaft“. Sogar eine Kegelbahn gab es und immer wieder auch Musik und Tanz. „Es war toll damals in der Barackenswirtschaft“, hört man immer wieder noch von den älteren Neuenburgern. In den Jahren 1974 bis 1979 ließen die Saurers das Haus gründlich renovieren, die Zimmer wurden mit Dusche und Bad ausgestattet. 1979 wurde das Gästehaus gebaut. 1999 gab es eine neue Küche.

Markgräfler Küche mit französischen Akzenten

Bis in die 1990er Jahre hinein betrieben die Saurers neben dem Gasthof auch eine Landwirtschaft mit Kartoffeln und Getreide, Hühnern und Schweinen. Die hausgemachte Blut- und Leberwurst war legendär. Ludwig Saurer war der erste Wirt, der das „Zigeunerschnitzel“ in Neuenburg anbot. Die Gäste waren verrückt nach dem Leckerbissen mit Paprika, Gurke, Schinken und Champignons. Heute wird das Gericht als „Schweinerückensteak“ angeboten. Seit 1983 steht mit Alain Cheron ein echter Franzose am Herd, die Speisekarte punktet mit französischen Akzenten, darunter viele Fischspezialitäten, eine unnachahmlich luftige Sauce

PRIVAT-SEKTKELLEREI
Méthode Traditionnelle

REINECKER

Wir gratulieren zum Jubiläum

Privat-Sektkellerei Reinecker
Kleinmattweg 1 79424 Auggen Tel. 07631-3441
www.sektkellerei-reinecker.de

WINZKELLER
Auggener Schäf eG

Tradition und Klasse!
Die Auggener Winzer
gratulieren zum
stattlichen Jubiläum!

Winzker Keller Auggener Schäf eG
Tel. 07631/3680-0 • info@auggener-wein.de



Vielen Dank für das Vertrauen



Hügellheim

WINZER GENOSSENSCHAFT
EG · IM MARKGRÄFLERLAND

BASLER STRASSE 12 · D-79379 MÜLLHEIM-HÜGELHEIM
TELEFON 0 76 31 / 40 20 · FAX 0 76 31 / 1 55 56
INTERNET: www.huegelheimer-wein.de
E-MAIL: info@huegelheimer-wein.de



**Modern – naturnah –
begeisternd!**

Wir gratulieren herzlichst und
bedanken uns für die erfolgreiche
Zusammenarbeit !

Weingut Engler, Moltkeplatz 2, 79379 Müllheim
Tel.: 07631 170 550, Mo. bis Fr. 9.00 - 18.30 Uhr, Sa. 9.00 - 16.00 Uhr

info@weingut-engler.de
www.weingut-engler.de



Hollandaise und eine hausgemachte Crème brûlée. Beliebt zur Fasnachtszeit ist die hausgemachte Teller Gallert mit Bratkartoffeln und Brot. Auch sonst spiegelt sich die aktuelle Jahreszeit in der Speisekarte wider: Spargel und verschiedene Köstlichkeiten aus Bärlauch im Frühling, im Sommer frische Salate und Gartengemüse, Pfifferlinge und Wild im Herbst. Das ganze Jahr über gibt es Markgräfler Spezialitäten wie Leber geröstet oder sauer oder mit Knoblauch und Kräutern, Kalbskopf im Sud mit Senfsauce oder einer Vinaigrette, Ochsenmaulsalat, Rindfleischsalat. Die leckeren Nudeln sind hausgemacht, ebenso der gebeizte Lachs. Die Forellen, die im „Adler“ blau, nach Müllerin Art, mit Mandeln oder als geräuchertes Filet

mit Sahnemeerrettich serviert werden, kommen aus dem klaren Schwarzwaldwasser der Forellenzucht in Schweighof. Besonders beliebt bei den Gästen sind die frittierten Hähnchen mit Pommes und Salat. Die Dessertkarte ist verführerisch, nicht nur wegen der Crème brûlée, sondern auch wegen der erfrischenden Sorbets und Parfaits, ebenfalls hausgemacht. Die Eistorte ist eine Eigenkreation von Seniorchefin Gerda Saurer.

mit Kunsthandwerk und anderen hübschen Dingen. Am Abend ist ein Fünf-Gänge-Menü geplant, für das eine Voranmeldung erforderlich ist.

info

Hotel-Restaurant „Gasthof Adler“
Breisacher Straße 20
79395 Neuenburg am Rhein
Tel. +49(0)7631-72120
www.adler-neuenburg.de

Öffnungszeiten:

Di - So: 10.00 - 23.00 Uhr | Montag Ruhetag

Warme Küche:

Di - So: 11.30 - 14.00 Uhr und 18.00 - 21.00 Uhr

Ein Fest zum 150-jährigen Bestehen

Mit einer Jubiläumsfeier mit zahlreichen Extras verwöhnen die Saurers am Samstag, 22. Oktober, ihre Gäste. Von 14.00 bis 17.00 Uhr gibt es auf der überdachten Terrasse einen kleinen, feinen Markt

Fleisch von hier
Herzlichen Glückwunsch zum 150-jährigen Jubiläum

wir liefern
- aus eigener frischer Schlachtung:
Rind- / Kalb- / Schweinefleisch / Innereien
- aus unserem Handelswarensortiment:
Fisch & Meeresfrüchte / Wild / Lammfleisch / Geflügel
Käse und vieles mehr

Unser Abholmarkt ist auch am Samstag von 7.00 bis 11.30 Uhr für Sie geöffnet.

Färber
www.farber.de

79108 Freiburg, Schlachthof, Tullastr. 73, Tel. 0761 / 50409-0, Fax-30, freiburg@faerber.de

Qualität, der man vertrauen kann!

KlausKotz
Hausbäcker

Das Backparadies in Müllheims Unterstadt

So nah, so natürlich, so gesund, so gut

Wir gratulieren herzlich

Kanalgasse 5a | 79379 Müllheim | Tel. 07631 16612 | Fax 16614
klaus@hausbaeckereikotz.de | www.hausbaeckereikotz.de

Lebensfreude pur...

Lieler
SCHLOSSBRUNNEN

Das Wasser aus der Tiefe des Markgräflerlandes

www.lieler.de

OSKAR
Strohmayr
Getränke für Genießer

Strohmayr Getränke Vertrieb GmbH • Hauptstr. 111 • 79400 Kandern
www.nie-wieder-kisten-schleppen.de

Herzlichen Glückwunsch zum Jubiläum

LASSE

So leben wir hier!

Geschichtliches zum „Gasthof Adler“

Der Gasthof Adler (im Grundbuchamt als Schwarzer Adler eingetragen) befindet sich bereits in der 5. Generation im Familienbesitz.

Der **I. Adlerwirt** der Familie Saurer war Ludwig Saurer (geb. 01.09.1832 - gest. 27.06.1901) er übernahm im August 1866 den Gasthof von seinem Schwiegervater Franz Anton Thomann, der Kaufmann bewirtschaftete ebenfalls große Ländereien und Rebflächen in der Gemarkung Auggen und Müllheim, er war auch von 1887 bis 1900 Bürgermeister der Stadt Neuenburg, Gäste wurden in diesem Zeitraum keine bewirtet.

Der **II. Adlerwirt** Ludwig Saurer (geb. 07.05.1861 – gest. 27.03.1935) bewirtete ab 1885 mit seiner Frau Barbara Saurer geb. Biehler aus Ringsheim (geb. 04.12.1859 – März 1935) den Gasthof. Barbara Biehler reiste mit zwei Eisenwagons voll Aussteuer aus Ringsheim an.

Der **III. Adlerwirt** Ludwig Saurer (geb. 10.02.1901 – gest. 13.3.1965) bewirtete ab Juli 1927 den Gasthof. Er heiratete am 28. August 1940 Anna Saurer geb. Selz aus Ehrenstetten (geb. 28.08.1906 – gest. 02.02.1998). Im 2. Weltkrieg wurde der Gasthof, die sich dahinter befindliche katholische Kirche sowie ganz Neuenburg zerstört, vor dem Wiederaufbau wurde auch das Kellergewölbe gesprengt, sodass das Haus von Grund auf neu aufgebaut werden musste. Im Jahre 1956 wurde das Haus wieder eröffnet, bis zu diesem Zeitpunkt wurde zuerst in der Nähe des Wuhrluchs in einer Baracke und später in der Baracke im Hof gewirtschaftet und gelebt. Hier führten Ludwig und Anna Saurer das Regiment. Manche Gäste erzählen heute noch von der schönen Zeit in der Baracke, dort war es lustig und immer gemütlich und es wurde so viel gelacht. Das Hotel wurde 1956 mit 10 Gästezimmern von der Landessiedlung geplant, davon befanden sich in der 1. Etage 3 Gästezimmer und in der 2. Etage 6 Gästezimmer. Es gab nur ein Waschbecken in den Zimmern und eine Toilette auf jedem Flur.

Postkarte nach dem 2. Weltkrieg



WEINGUT
Seit 1556

HEINEMANN
Spitzenweine vom Batzenberg
www.weingut-heinemann.de

HOTEL-RESTAURANT
-SEIT FÜNF GENERATIONEN-

Gasthof Adler

Übernachten

Essen

Wohlfühlen

Genießen

sonnengeschützte
Gartenterrasse



FAMILIE BEATE MEYER-SAURER

BREISACHER STRASSE 20
D-79395 NEUENBURG
TELEFON +49(0)7631/72120
www.adler-neuenburg.de

ÖFFNUNGSZEITEN RESTAURANT:

DI-SO | 11.30 – 23.00 UHR

KÜCHE:

| 11.30 – 14.00 UHR, 18.00 – 21.00 UHR

HÄHNCHEN ZUM MITNEHMEN

GROSSE FEIER ZUM 150-JÄHRIGEN JUBILÄUM

Mit einer Jubiläumsfeier mit zahlreichen Extras wollen wir Sie am Samstag, den 22. Oktober, verwöhnen. Von 14.00 bis 17.00 Uhr gibt es auf der überdachten Terrasse einen Kunsthandwerkmarkt. Am Abend ist ein Fünf-Gänge-Menü geplant, für das eine Voranmeldung erforderlich ist.