



AUSSEHEN IST NICHT ALLES!

Kais Kostproben: Coucou

Rempartstraße 4 | 79098 Freiburg | Tel.: 0761/2025120 | www.coucou-freiburg.de

KRITIK IN KÜRZE:



❖ **Kochwerk:** Pasta, Flammkuchen, Salat – Tontopfbrot ist neu in der Stadt ❖ **Service:** Freundlich und zugänglich ❖ **Euro-Bedarf:** Oberes Café-Bar-Segment ❖ **Summa summarum:** Preis-Leistung kann noch besser werden: dreieinhalb rote Schoten!*

* 1 Schote: ranzig – 2 Schoten: durchwachsen – 3 Schoten: frisch und fein – 4 Schoten: tadellos – 5 Schoten: formidabel

Im Breisacher Tor, wo 1770 Marie Antoinette, österreichische Erzherzogin und spätere Königin von Frankreich, feierlich durch Freiburg zog, soll im „Coucou“ nun „Kunst auf Genuss treffen“. Im Innern verkehren imposante Arkaden mit poppigen Werken des Offenburger Künstlers Stefan Strumbel, der auch das launige Logo des Lokals entwarf. Der kauzige Kuckuck salutierte rosafarben neben grellgrünem Blattwerk von jedem Stuhlrücken – originell. Das Interieur überrascht freudig, die Speisekarte bietet mit „Bloomer“, in Blumentöpfen gebackenes Brot,

ausgehöhlt und mit unterschiedlichen Füllungen serviert, eine Neuheit in der Stadt. Das wollen wir testen, ein „Gratin-Feta-Bloomer“ (8,80 Euro) mit Kirschtomaten und Rucola soll es sein. Nach bejahter Nachfrage, ob das „Carpaccio von der Jakobsmuschel mit Mango-Chili-Chutney“ (16 Euro) ein Hauptgericht sei, ordern wir auch das. Dazu einen badischen Gutedel (0,2 l, 4,50 Euro) und einen spanischen Rioja (0,2 l, 6,50 Euro). Der Wein kommt flugs, auf die Speisen warten wir leider zu lange – fast 45 Minuten.

Die Teller sind hübsch angerichtet und schmeicheln dem Auge. Der erste Eindruck des Bloomer gefällt, das Brot selbst ist von feiner, knuspriger Konsistenz, die Kirsch-



Foto: © Kai Hockenjos

tomaten sind frisch und ergänzen sich gut mit dem Rucola und dem gratinierten Käse. Mit etwas Thymian, Knoblauch und mutigerem Umgang mit Salz und Pfeffer würde der Bloomer noch gewinnen. Zur Jakobsmuschel wird indes ein Brotkorb mit angebissenen Scheiben serviert – nicht so schön. Leider auch das Carpaccio. Die Scheiben der Jakobsmuschel sind sehr dick, das Muschelfleisch glitschig und von eigentümlichem Geschmack, weder typisch nussig noch leicht süßlich. Dem sehr süßen Mango-Chutney würde ein bisschen chili gut tun.

Da wir immer noch hungrig sind, ordern wir ein „Kaiserstühler Inferno“, eine flambierte Crème brûlée (5,50 Euro) und einen „lauwarmen Schokoladenkuchen mit Vanilleeis (6,50 Euro). Richtig, ein Spiel hat 90 Minuten, wir warten wieder eine Halbzeit auf die Gaumengaben, die erneut sehr hübsch arrangiert an den Tisch kommen. Der Schokoladenkuchen ist schmackhaft und mit angenehm weichem Kern, die Crème brûlée hält nicht ganz, was sie verspricht. Fazit: Hehre Ansätze sind erkennbar, aber so kurz nach der Eröffnung ist der Kuckuck noch nicht auf einem Höhenflug.

Kai Hockenjos

GASTRO & GUSTO

„Cheers reloaded“: Das Cheers an der Mehlwaage wird in diesen Tagen wieder eröffnet: Die neuen Besitzer Christian Fehr, Thomas Regner und Jochen Schmitt haben ordentlich geschuftet und präsentieren jetzt stolz ihr „Cheers reloaded“. Neu ist vor allem der Look. „Wir bleiben eine studentisch orientierte Fußballkneipe mit Charme, nur dass jetzt halt alles etwas frischer, jünger und gemüthlicher ist“, sagt Fehr. Eine Änderung gibt es aber: Das Bier kommt nicht mehr aus Rothaus, sondern aus Donaueschingen und Hamburg. Fürstenberg und Astra frisch vom Fass – eine in Freiburg noch nicht dagewesene Kombination. **fho**

„Schwabentörle“ goes Kultur: Božo Zovko heißt der neue Chef im altherwürdigen Schwabentörle, das im Oktober wieder öffnen soll. Momentan wird noch renoviert, ein neuer Fußboden und eine neue Theke sind in Arbeit. Wenn alles fertig ist, soll das Lokal am Oberlindenplatz mehr Gästen Platz bieten als zuvor: Der bislang kaum genutzte erste Stock soll bewirtet werden. Zovko plant zudem kulturelle Veranstaltungen wie Kabarett und kleine Theatervorführungen. Erreichen will der neue Pächter, der auch einige Imbissbuden im Badena-Stadion betreibt, damit vor allem alle jung gebliebenen Ü30er. **fho**