



Kais Kostproben

IM CHILLI-TEST: RESTAURATION HERR MÜLLER

Basler Straße 40 | 79100 Freiburg | Tel.: 0761/5901603 | www.herr-müller.de

KRITIK IN KÜRZE:



✪ **chilli-Faktor:** badisch bescheiden ✪ **Musik:** ging im Gästegemurmel unter ✪ **Kunst:** der augenfällige Charme der Lokalität ✪ **Service:** versiert, kultiviert, tadellos

Ausgezeichnetes aus Altbaden

„Es war einmal eine Zeit, als man sich noch Zeit zum Kochen, zum Essen, zum Reden und zum Zuhören nahm; als die wirklich wichtigen Dinge im Leben noch ernst genommen wurden“, informiert die Speisekarte der Restauration Herr Müller. In diese „gute alte Zeit“ will Herr Müller seine Gäste entführen, mit Speisen wie zu Großmutterns Zeiten, ohne künstliche Aromastoffe, ohne Geschmacksverstärker und sonstige Chemie. Dafür mit viel Atmosphäre und Behaglichkeit. Schon beim Eintreten in die rustikale Lokalität fühlen wir uns zurückversetzt in Omas gute Stube, mit dem großem Kachelofen in der Ecke, den holzvertäfelten Wänden und den betagten Porzellanleuchtern. Man sitzt an bäuerlichen Holztischen, die schweren Gardinen sind mit goldenen Posamenten verziert, die altertümliche Standuhr tickt

im Takt der Jahrhundertwende. Sehr gemütlich. Freundlich wird uns ein Platz gewiesen und die Speisekarte gereicht. Wir entscheiden uns für zwei der Hausspezialitäten: „Gulaschkannone gute alte Zeit“ (13,90 Euro) mit handgeschabten Spätzle und „Badischer Schweinebraten mit Backobstfüllung“ (15,30 Euro) mit hausgemachten Serviettenknödeln. Dazu ein Hefeweizen vom Fass (0,5 l, 3,60 Euro) und einen Grauburgunder vom Weingut Wendelin Brugger (0,25 l, 4,90 Euro). Während sich das Lokal langsam füllt, serviert die flotte Bedienung einen schmackhaften Gruß aus der Küche, Bauernbrot und Kräuterquark. Heiß dampfend künden sich dann die Hauptgerichte an, auf feiner Keramik serviert, auch das silberne Essbesteck stammt aus saarländischer Traditionproduktion. Vorbildlich. Wie das Gulasch, zartes Rindfleisch, das im Mund



Foto: © Kai Hockenjos

zerfällt, in einer pikanten Soße, die langsam mit Rotwein reduziert wurde. Lecker. Und mächtig. Auch der badische Schweinebraten ein echter Leckerbissen. Bei der Qualität wird kein Jota vom höchsten Bio-Anspruch abgewichen. Das rechtfertigt auch die gehobenen Preise für das Gutbürgerliche. Als Abschluss gönnen wir uns ein Walnuss-Honigparfait (7,50 Euro), das herrlich süß im Mund schmilzt. Einziger Wermutstropfen an diesem Abend: die unvermeidlichen Papierservietten. Das hätte es bei Oma nie gegeben, da tupfte man sich den Mund noch vornehm mit gestärktem Stoff ab.

Kai Hockenjos

GASTRO & GUSTO

Studenten-Offensive an der Dreisam

Das Studentenwerk Freiburg und das Dreisam-Ufercafé haben gemeinsam eine Studenten-Offensive gestartet. Café-Macher Alex Kühn bietet jetzt jeden Sonntag ein Studenten-Brunch für 5 Euro (!) an (regulär: 12,50 Euro). Vom 15. April bekommen Studierende 15 Tage lang auf alle Speisen und Getränke zehn Prozent Rabatt, fürs Tagesessen zahlen sie nur 3,70 Euro. Zudem gibt es spezielle „After-Learn-Specials“. Auch die neue Veranstaltungsreihe „Dreisam-Groove“ von Boris Lau & Friends

hat gut eingeschlagen – der nächste Groove ist am 18. April. Eintritt frei. www.dreisamufercafe.de

Riva statt Wiener

Im Kellergewölbe des einstigen Café Wiener vor dem Martinstor eröffnet Anfang Mai Ante Donlic das neue Riva. Die neue Lounge-Bar hat innen rund 70 Plätze, zum Riva gehört aber auch die alte Freiterrasse des Wiener vor der Bank. „Wir werden etwas stilvoller als der Durchschnitt sein“, verspricht Donlic. Auf der Speisekarte fehlen Schnitzel und Steaks, dafür setzt der

neue Pächter auf frische Salate, selbstgemachte Suppen und Flammkuchen und kleine Speisen wie Paninis, wird aber auch eine wechselnde Mittagskarte als Business-Lunch anbieten.

Bellini statt Schmitz

Manfred Schmitz (Enoteca) wird auf dem Freiburger Zelt-Musik-Festival nicht mehr das Festivalrestaurant neben dem Zirkuszelt betreiben. Der neue Pächter ist die Bellini-Gruppe, die die Öffnung des Restaurants für alle Festivalbesucher vorantreiben will.

bar