

Luftschlösser

Wer nie nach oben schaut, denkt immer, er sei schon am höchsten Punkt. Aber wer von oben nach unten schauen will, muss wissen, wo er hingehen kann. Und wer Besuch von auswärts hat, entführt diesen gerne an einen hochgelegenen Ort, einfach der besseren Übersicht über unsere schöne Stadt und deren Umgebung wegen. Chilli-Autor Holm haben in diesem Monat allerdings mal nach oben geschaut und mussten feststellen, auch unter den Gastronomen gibt es Bergsteiger. Grund genug, ihre „aussichtsreichen“ Lokale mal unter die Lupe zu nehmen und an dieser Stelle aufzulisten. Willkommen im Empfangssaal der Luftschlösser.

Beim Namen stolpert man beim Café über der Wiehre über ein Luftschloss. Das Gebäude diente nämlich nie irgendwelchen Blaublütern als Residenz, sondern, ist seit seinem Bau vor 130 Jahren eine Gaststätte. Damals diente das Ganze noch als Verpflegungsstation für die Pilger, die zur nahe gelegenen Josefskapelle wanderten. Anfang der 80er gab eine pseudonoble Schlüssel-Kneipe hier ihr kurzes Gastspiel, das heißt etwa 200 neureiche Freiburger verfügten über einen Schlüssel zum ständig bewirteten Restaurant, andere, „normale“ Leute hatten keinen Zutritt. 1988 war dann das Gründungsjahr des Schlosscafés in der heutigen Form und die ist durchaus beachtenswert. Im Winter gemütlich warm und romantisch, im Sommer 200 Biergartenplätze und ein extra aufgeschütteter Beach mit Strandliegen, auf jeden Fall wäre das Schlosscafé ein Geheimtipp, würden es nicht sowieso schon so viele Leute kennen.

Facts: Tasse Kaffee: 1,80 Euro / Stück Kuchen: 2,20 Euro / Spezialität: König Ludwig Frühstück für zwei Personen / Anfahrt: Beim Lorettobad die Mercystrasse Richtung Krankenhaus nach oben, oder einfach den Bergleweg in drei Minuten zu Fuß.

Schlosscafé



Schwarzwald pur! Das kommt einem in den Sinn, wenn man die Aussicht von St. Ottilien ins Dreisamtal genießt. Erscheint logisch, schließlich bezeichnet sich das Haus auch als Waldrestaurant. Abgelegen und fast ein wenig versteckt kommt man sich direkt wie ein Entdecker vor, wenn man das Haus einmal erreicht hat, aber gerade als Wanderer kann man direkt aus Freiburg über den Schlossberg wunderschön und ungestört durch den Wald dorthin spazieren, es ist also keineswegs unerreichbar. Und gerade die Abgelegenheit ist das große Plus von St. Ottilien. Obwohl nur knappe fünf Kilometer von der Stadt entfernt, wähnt man sich doch in einer anderen, ruhigeren Welt. Ausspannfaktor: hoch!

Facts: Tasse Kaffee: 1,80 Euro / Stück Kuchen: 2,10 Euro / Mahlzeit: Flammkuchen 5,70 Euro / Anfahrt: Immer die Karthäuserstrasse von der Stadt aus Richtung Ebnet entlang, dann stehts links angeschrieben, oder einfach vom Schlossberg aus laufen

St. Ottilien



In der höchsten Gaststätte Freiburgs überblickt man bei schönem Wetter vom Basler Flughafen bis ins Elsass hinein alles, geht man vor die Tür, kann man auf der anderen Seite auch die Schweizer Alpen sehen. Und bei Regen, Sturm oder Schneegestöber? Da ist das hoch gelegene Restaurant der absolute Geheimtipp: Kuselig sicher und hochromantisch sitzt man dann im Wintergarten und kann bei einem Pott Kaffee und einem guten Buch dem Unwetter freien Lauf lassen. Bis Windstärke 6 bringt die Bahn einen auch bei widrigen Verhältnissen nach oben. Überhaupt sollte man bei schlechtem Wetter nicht von vornherein im Bett liegen bleiben. Oft ist das Wetter in der Stadt schlecht, oben aber befindet man sich im wahrsten Sinne des Wortes „über den Wolken“. Fahrt hoch und es wird auch euch ein (Sonnen-) Licht aufgehen!

Facts: Tasse Kaffee: (Pott) 2,40 Euro / Stück Kuchen: 2,20 Euro / Mahlzeit: Schweinefilet, Spätzle, Champignons, Salat 11,20 Euro / Anfahrt: Ausfahrt Freiburg Günterstal Richtung Schauinsland, immer geradeaus oder von Horben aus mit der Schauinslandbergbahn oder zu Fuß auf beschilderten Wanderwegen, das dauert allerdings 2 Stunden.

Schauinsland Bergrestaurant



Luftschlösser



Greiffenegg-Schlössle

Hier ist drin, was der Name verspricht. Das Greiffenegg-Schlössle war um 1800 der Altersruhesitz von Hermann Joseph Edmund Nepomuk Tröndlin von Greiffenegg, dem einstigen Regierungspräsidenten Österreichs. Und eben diese aristokratische Ruhe und Gelassenheit findet sich im heutigen Café-Restaurant wieder: Es ist ein Ort, um sich verwöhnen zu lassen, man will hier nicht schnell essen, sondern vielmehr genießen. Im Sommer geht es etwas umtriebiger zu, den Biergarten und die Kaffeeterrasse kennt man nur voll besetzt, im Winter findet hier ein jeder sein Eckchen, um sich zum Beispiel im roten Salon am Kaminfeuer zurückzuziehen und ein wenig zu entspannen. Die Sicht reicht hier vom Dreisamtal rund herum über die ganze Stadt und die, das sei zum Schluss versichert, ist das ganze Jahr über sehenswert für jedermann!

Facts: Tasse Kaffee: 2 Euro / Stück Kuchen: 2,30 Euro / Spezialität: 4-5 Gänge Schlossberg-Menü / Anfahrt: Beim Schwabentor den Aufzug nehmen, leichter geht's kaum.

Kagan



Über die Aussichten, die das Kagan zu bieten hat und sein drumherum haben wir ja nun schon oft genug berichtet. Das liegt aber einfach am Facettenreichtum des Etablissements und in der Kategorie „Erreichbarkeit“ liegt es unter den Aussichtsgaststätten auf Platz Eins. Man kann sozusagen direkt aus dem Zug in die Höhe fahren, wenn also die Schwester aus Meppen übers Wochenende mit der Bahn kommt, drängt es sich förmlich auf, den Begrüßungskaffee dort zu sich zu nehmen und nach langer Zugfahrt erstmal zu relaxen.

Und von nirgends lässt sich der Stadtplan besser erörtern als vom 360° Standort. Was das Kagan gegenüber unseren anderen Testteilnehmern natürlich nicht zu bieten hat, ist die völlig fehlende Naturidylle in der nahen Umgebung, die zu einem waschechten Luftschloss eigentlich gehören sollte.

Facts: Tasse Kaffee: 1,90 Euro / Stück Kuchen: 2,50 Euro Mahlzeit: / Anfahrt: Zu Fuß, da mitten in der Stadt am Bahnhof

Schöne Aussichten

Also ich gehe ja da Kaffee trinken, wo der Kaffee billig ist und schmeckt. Diese Bedingungen am besten erfüllt mein Zuhause. Nein, ich brauche keine nett lächelnde Bedienung, die kostet nur Trinkgeld und auf den verpackten Keks und die Untertasse kann ich auch verzichten. Und Ambiente? Was bitteschön ist denn Ambiente? Ihr wollt mir doch nicht erzählen, dass die immerdudelnde Gutelaunemucke, die in den schicken Coffeeshops aus den Boxen trällert, es wert ist, zwei Euro für 'ne Tasse Araberbier zu blechen? Na gut, im Café ist es meistens aufgeräumt, im Gegensatz zu meiner Bude, und mein letztes Date wäre vielleicht auch nicht geplatzt, wenn nicht gerade die GEZ vor der Tür gestanden wäre und ich das Mädels bitten musste, so zu tun, als wäre sie die Putzfrau, die niemanden reinlassen darf. Aber hey, das ist doch besser so, ehrlicher, da lernt man sich gleich richtig kennen. Ich kann einfach nicht verstehen, warum die Leute auch noch in Cafés oder Restaurants gehen, die nicht mal in ihrer Nähe liegen, sondern oben auf irgend 'nem Berg. Wegen der Aussicht...pffft! Ich dachte, ihr wollt cool sein! Meine Oma, die war immer wandern, „wegen der Aussicht“. Also bei mir gib't's auch schöne Aussicht, meine ganzen Wände sind nämlich mit Postern zugestapelt, und ich habe viel Wand, ich wohne nämlich im Keller. Zusätzlich läuft der Fernseher rund um die Uhr, mehr Aussicht brauch ich nicht.

Außerdem wird das „Kaffeetrinken“ sowieso überbewertet. Das sagt man ja auch immer nur so „ich gehe jetzt Kaffeetrinken“, hinterher bestellt man doch nur ne Cola. Ich gehe aber auch nicht mit Kickschuhen ins Kino und sag' hinterher: „Ich war Fussi spielen!“ Die WM werde ich mir sicher nicht in 'nem Schuppen in der Stadt reinziehen, sondern zuhause, ich habe wie schon erwähnt selber einen Fernseher. Und wenn ich Freunde hätte, würden die bestimmt auch kommen! Aber Freunde sitzen nun mal wieder in Luftschlössern.
Felix Holm

Monat der Herzen

vom 11. bis 25.2.06

Greiffenegg
SCHLÖSSLE
RESTAURANT



Schloßberggring 3, Tel. 0761/32728
Täglich geöffnet von 11 bis 24 Uhr

Menü der Herzen

Feiner Rucolasalat flirtet mit niedlichen Austernpilzen, knackigen Kürbiskernen, einem Hauch von Parmesan und verführerisch gebratenen Garnelen

Liebevolleres Intermezzo zwischen heißer Tafelspitzsenn und anregenden Sellerieravioli

Zart geschmortes Rinderbäckle in Fenchel-Sesam-Kruste turtelt mit lieblichem Petersilienwurzelpüree und zuckersüßen Ingwermöhrrchen

Sinnlich gratinierte Jasminblütencreme verzaubert karamalisierte Ananas

© 28 p. P.