



# KNACKIGES & MOZART

## Kais Kostproben: Zum goldenen Nashorn

Weierweg 10 | 79111 Freiburg | Tel.: 0761/4785841 | [www.goldenes-nashorn.de](http://www.goldenes-nashorn.de)

### KRITIK IN KÜRZE:



❖ **Kochwerk:** Gehoben badisch ❖ **Service:** Flink ❖ **Euro-Bedarf:** Vorhanden ❖ **Summa summarum:** Frischer Wind im Seniorenstift mit Luft nach oben: Vier rote Schoten!\*

\* 1 Schote: ranzig, 2 Schoten: durchwachsen, 3 Schoten: engagiert, 4 Schoten: frisch & fein, 5 Schoten: tadellos, 6 Schoten: formidabel

**C**hillist zu sein, ist zweifellos strapaziös. Von frühmorgens bis spätnachts hetzen wir durch Freiburgs Straßen – immer auf der Suche nach der Story und den Gesichtern hinter der Geschichte. Das schlaucht. Immens. Die Folge: wir altern zusehends. Einige von uns, der Unterzeichnende inbegriffen, so sehr, dass sie sich mit Ende 30 fühlen wie Mitte 60. Was tun? Ab in die Seniorenresidenz! Das Augustinum Freiburg in St. Georgen böte sich an, es ist ein bauliches Kleinod mit stilvollen Appartements und einem kleinen See. Im Wohnstift gibt es einen Theatersaal, ein Schwimmbad, Clubräume und – ein Restaurant! Zum Goldenen Nashorn, benannt nach dem Augustinum-Talisman. Da es mit der Rente noch nichts wird, wollen wir uns wenigsten anständig ernähren und statten dem neuen Pächter einen Besuch ab. Seit 2009 kocht hier Ludwig Quaas, der im Colombi lernte und schon im Schwarzen Adler in Oberbergen den Kochlöffel schwang. Nicht die schlechtesten Voraussetzungen. Weiße Stoffservietten, dunkles Holz, geschmackvolle Blumenarrangements und eine stilvolle Einrichtung – hier erinnert nichts an eine Seniorenkantine. Die Speisekarte ist bewusst klein gehalten,



alle verwendeten Lebensmittel werden täglich frisch geliefert – das gefällt. Weniger jedoch die Auswahl: solide badische Gerichte, aber auch ohne echte



Fotos: © Kai Hockenjos

ohne Überraschung. Wir bestellen eine Portion Spargel mit Kratzete und Sauce Hollandaise (17,50 Euro) sowie einen Wiener Rostbraten mit Spätzle (15,50 Euro), dazu einen Spät- und Grauburgunder vom Kaiserstuhl (0,25 l je 4,30 Euro). Am Nebentisch grüßen grau-toupierte Damen, im Hintergrund spielt Mozart – nett, mal was anderes.

**Der Rostbraten ist auf den Punkt gegart**, saftiges Fleisch unter langsam gerösteten Zwiebeln in dunkler Sauce, fein, auch die handgeschabten Spätzle, denen jedoch etwas Salz fehlte. Luftig-leicht, wie aus Wolken gemacht, präsentiert sich die frisch aufgeschlagene Sauce Hollandaise. Toll! Die Kratzete ist etwas zu dunkel geraten, dafür sind die Spargel makellos weiß und von knackiger Qualität. Fazit: Alles andere als Altenheimküche! Jetzt noch ein bisschen mehr Mut zu neuen Gerichten und wir beantragen sofort einen Wohnheimplatz!

Kai Hockenjos

▼ ANZEIGEN



**sommergenuss**  
auf dem delcanto sonnendeck

mediterrane & regionale küche  
klangfrühstück sonn- & feiertags  
kulinarischer kalender  
kultur + events im haus  
sandstrand am see  
spielecke für kinder

delcanto im kultur & bürgerhaus  
stuttgarter str. 30, 79211 denzlingen  
tel. 07666-881020, [www.delcanto.de](http://www.delcanto.de)



**sommerfest**  
samstag 24.07. 18 uhr sonnendeck

heiße livemusik mit **sonoc**  
**de las tunas** aus cuba  
leckeres **sommer-grillbuffet**  
riesige **tanzfläche am see**  
**salsa-schnupperkurs** open air  
**disco 30** im kleinen saal  
**djs mambito & mamboloco**

## Gasthaus Kybfelsen



*Genießen Sie einen  
schönen Abend  
unter Kastanien  
ohne WM-Trubel.*

79100 Freiburg-Günterstal | Schauinslandstraße 49  
Tel.: 0761/29440 | [www.gasthaus-kybfelsen.de](http://www.gasthaus-kybfelsen.de)  
Montag Ruhetag