



# Kais Kostproben

## IM CHILLI-TEST: RESTAURANT PERSEPOLIS

Habsburgerstraße 89 | 79104 Freiburg | Tel.: 0761/39887

KRITIK IN KÜRZE:



✶ **chilli-Schärfe-Faktor:** Die Salzgurken! Ansonsten: mild abgeschmeckt ✶ **Musik:** Auf leisen Sohlen ✶ **Kunst:** Geknüpft Wandteppiche ✶ **Service:** wachsam, natürlich, redselig

### Preisgünstiges aus Persien

Eigentlich wollten wir an diesem Abend ein ganz anderes Lokal besuchen, doch dort war schon der Empfang so unwirtlich, weshalb wir stante pede in die „Stadt der Perser“ flüchteten. Nichts ist unerfreulicher als ein garstiger Gastwirt. Im Restaurant „Persepolis“ an der Baustellen geplagten Habsburgerstraße gelegen, war davon nichts zu spüren. Im Gegenteil, wir wurden von Serviceleiterin Julia Haverkamp, die das Restaurant gemeinsam mit Küchenchef Reza Alvandi Chomali führt, wie alte Freunde empfangen: herzlich und heiter. Im Lokal selbst dominieren rustikale Holztische und geknüpft Wandteppiche, was ihm eine gediegene Gemütlichkeit verleiht. Die Karte verspricht Leckerbissen aus der Heimat des Safrans, auch wenn die Vorspeisen hier unpersisch „Tapas“ heißen. Davon ordern

wir gleich einen gemischten Teller (7 Euro), außerdem eine Flasche Ecovin, einen 2008er Grauburgunder Kabinett trocken vom Weingut Günter Kaufmann aus Efringen-Kirchen (0,75 l, 11,50 Euro). Als Hauptgerichte wählen wir von der Tageskarte das „Hähnchenfilet mit Datteln“ (10,50 Euro) und ein „Lamm-Ragout in Granatapfelsauce“ (12 Euro). Die persischen Tapas kommen in kleinen Keramikschälchen auf den Tisch und sind so bunt und aromatisch – kaum zu glauben, dass dafür nur sieben Euro berechnet werden. Vor uns türmen sich marinierte Auberginen und Artischocken, Oliven, getrocknete Tomaten und gefüllte Weinblätter, persische Salzgurken, Minze-Schafskäsecreme und herrliche Berglinsen, die in Granatapfelsaft gedünstet wurden – alles ausgesprochen lecker. Vorbildlich: Zu dem Wein wurde uns gratis eine Karaffe Leitungswasser gestellt. Den Vorspeisenteller haben wir restlos verputzt und auch von den Hauptgerichten sollte nur wenig übrig bleiben. Das Lammragout war butterweich und hatte – dem Granatapfel sei Dank – einen angenehmen süß-sauren Geschmack. Das Hähnchenfleisch war saftig und ruhte in einem Orangenfond, der erfreulich mit den gebackenen Datteln harmonierte. „Die Zunge ist die Übersetzerin des Herzens“, sagt ein persisches Sprichwort. Unsere schnalzte an diesem Abend mehrfach. **Kai Hockenjos**



Foto: © Kai Hockenjos

## GASTRO & GUSTO

### Zweiter Zylinder

Seit zehn Jahren residiert Matteo Sartori auf dem Spectral-Dach im Gewerbegebiet Haid mit seinem italienischen Feinschmeckerrestaurant „Zylinder“. Nun eröffnete Sartori in der Konviktstraße auf 50 Quadratmetern ein Zylinder-Feinkostgeschäft. Die Weine der umfangreichen Zylinderkarte werden hier glasweise ausgeschenkt, dazu gibt es Antipasti und Spezialitäten direkt aus Italien.

### Gastronomen protestieren

„Das Hotel- und Gaststättengewerbe geht mit 19 Prozent baden“ – das

Karikatur: © DEHOGA / Götz Wiedenroth



war das Motto, unter dem am 7. Mai mehr als 1200 Mitarbeiter des Hotel- und Gaststättenverbandes in Konstanz, Kehl und Breisach gegen eine

19-prozentige Besteuerung ihrer Leistungen demonstrierten. Die Branche fordert den ermäßigten Steuersatz von sieben Prozent, weil sie einen Essentourismus auf die andere Rheinseite oder in die Schweiz befürchtet. Der Freiburger Gastronom

Hansjörg Dattler erklärte in Breisach, dass die unterschiedlichen Mehrwertsteuersätze in der Grenzregion „nicht akzeptabel“ seien. **hoc / bar**