



kais kostproben

Im chilli-Test: Heinrich Zille Restaurant

Kartäuserstraße 54 | 79102 Freiburg | Tel.: 0761/2085976

KRITIK IN KÜRZE:



- ★ **chilli-Faktor:** minimal – die Speisen haben aber auch ohne das Nachtschattengewächs die perfekte Würze
- ★ **Musik:** Gershwin meets Armstrong – der feine Jazz der 20er Jahre
- ★ **Kunst:** wohin das Auge reicht
- ★ **Service:** höflich und charmant

Schlemmen im Souterrain

Heinrich Zille (1858–1929) lebt! Zumindest die künstlerische Seele von Berlins populärstem Maler und Künstler des vergangenen Jahrhunderts meint man zu spüren, betritt man das nach ihm benannte Keller-Restaurant in der Freiburger Kartäuserstraße. Neben dem herzlichen Lächeln der Service-dame begrüßt uns die heimelige Patina einer längst vergangenen Epoche. Das Interieur des kleinen Speiseraums im Gewölbekeller mutet an, als hätten die goldenen 20er Jahre nie aufgehört zu pochen. Flackernde Kronleuchter und Jugendstilllampen, überall kleine Karikatu-

ren und Portraits, in den Ecken feiner Trödel geschmackvoll drapiert, dazu im Hintergrund gedämpfter Jazz – das Lokal ist ein Schmuckkästchen! Erwartungsfroh öffnen wir die Speisekarte und finden darin eine kleine Auswahl französisch angehauchter Speisen, ausgesuchte Fleischgerichte, Vegetarisches und ansprechende Fischspezialitäten – zumindest auf dem Papier. Wir bestellen einmal den Tagestipp, „Saftiges Entrecôte-Steak auf Portweinjus mit sautiertem Gemüse und Bratkartoffeln“ (17,90 Euro) und „Riesengarnelen in einer Weißwein-Olivenölsoße mit frischem Gemüse und geröstetem Knoblauchbrot“ (18,90 Euro). Dazu einen halben Liter



„Rioja Crianza Alta Rio 2005“ (9 Euro), der sehr fruchtig, weich und würzig schmeckt – lecker. Was in der Karte schon verheißungsvoll klingt, präsentiert sich auf dem Teller als optische und am Gaumen als lukullische Offenbarung. Das scharf angebratene Entrecôte ist innen so wunderbar saftig, dass man es kaum glauben möchte, dazu perfekt gewürzt – Chapeau! Auch für den Portwein-Jus, der unverfälscht nach Bratensaft und einem Hauch von Eichenfass schmeckt – sensationell! Die Bratkartoffeln sind knusprig und das Gemüse knackig. Gleiches Spiel auf Teller zwei: Auf den Punkt gebratene Garnelen harmonieren dabei aufs herrlichste mit dem frischen Gemüse, der mediterranen Soße und dem Knoblauchbrot. Kulinarische Kunst – so köstlich, als hätte „Pinselheirich“, so Zilles Spitzname, an diesem Abend höchstpersönlich den Kochlöffel geschwungen. Kai Hockenjos

Fotos: © Kai Hockenjos



IMPRESSUM / Sonderheft 09-2008

Das X-Mas- & Silvester-Guide-Special erscheint im Freiburger Stadtmagazin „chilli“

Herausgeber: chilli Freiburg GmbH
Heinrich-von-Stephan-Str. 15
79100 Freiburg
fon: 0761-292 70 60, fax: 0761-292 70 61
info@chilli-online.de, www.chilli-online.de

Geschäftsführung: Michaela Moser (ViSdP)

Redaktion: Michaela Moser, Felix Holm, Lars Bargmann, Nicole Kemper, Steve Przybilla, Kai Hockenjos

Fotos: Nicole Kemper, Steve Przybilla, Sarah Metzger, Anne Gerber, Kai Hockenjos, Felix Holm

Art Director: Nicolas Weiß

Titelbild: © istockphoto.com

Grafik: Claudia Fakler, Anne Gerber

Lektorat: Beate Vogt

Bildagenturen: bilderbox, fotolla, pixelio, istockphoto

Anzeigen: Kerstin Luhr, Uwe Bernhardt

Druck: Freiburger Druck GmbH & Co. KG