



# KNEIPE AN KREUZUNG

## Kais Kostproben: Lokalität Aguila

Sautierstraße 19 | 79104 Freiburg | Tel.: 0761/22815

### KRITIK IN KÜRZE:



❖ **Kochwerk:** Mexiko meets Marokko ❖ **Service:** Aufmerksam und warmherzig ❖ **Euro-Bedarf:** Gut, faire Preise ❖ **Summa summarum:** Ein Treffer, ein Mahl knapp daneben: **Drei rote Schoten!\***

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

**E**rtappt! Ja, wir sind schon wieder in Herdern unterwegs und erneut wird in unmittelbarer Nachbarschaft des Gefängnisses an der Hermann-Herder-Straße geschnuffelt und gekostet. Ehrenwort, purer Zufall, haben wir doch bei unserem jüngsten Rundgang entdeckt, dass das alteingesessene Aguila an der Sautierstraße neuerdings marokkanische Spezialitäten aufischt.

Nichts wir rein in die gute Stube, die uns mit leichtem Friteusenaroma empfängt. Auch die in blau gehaltene Theke wirkt wenig harmonisch, dafür sorgen flackernde Kerzen auf dunklen Tischen für Gemütlichkeit, zudem schenkt uns der Wirt sein freundlichstes Lächeln. Die Stimmung ist gut, Motorradfahrer sitzen neben Studenten, eine Damen-Bridge-Runde amüsiert sich am Stammtisch – hier findet jeder sein Plätzchen. Wo aber ist die feine Kost aus Nordwest-Afrika? Badisches, Spanisches, Salate und Snacks. Mittagstisch, Abendkarte, Dessertmenü. Schlussendlich werden wir fündig und bestellen „Briouat“, kleine Blätterteigtaschen mit Rinderhack und Käse gefüllt (4 Stück 5,50 Euro), dazu einen Rosé aus Marokko (0,25l, 2,90 Euro) und



Foto: © Kai Hockenjos

Mineralwasser (0,4l, 2,60 Euro). Die Getränke werden flugs und mit einer kleinen Knabberschale serviert – feiner Service! Heiß und mit Kreuzkümmel und Kräutern gewürzt, wirken die Blätterteigtaschen sehr appetitanregend. Ergo ordern wir ein Lammragout mit Pflaumen und Mandeln in einer Honig-Zimtsoße mit Reis (8,90 Euro) und Kaninchen in Knoblauch-Safransoße mit frittierten Kartoffeln (9,50 Euro). Als die Hauptgänge serviert werden, bekommen wir eine leichte Vorahnung, wie es auf den Märkten in Marrakesch duften mag. Süße Gewürze, pfefferige Kräuter und feine Früchte – ein Hauch von Orient kitzelt unsere Nasen.

**Das Lammfleisch zergeht auf der Zunge** und versteht sich prächtig mit den getrockneten Pflaumen und der aromatischen Soße. Mhm, Augen schließen und den vielfältigen Klängen der Basare lauschen. Leider reißt uns das Kaninchen aus den marokkanischen Träumen, zu zäh das Fleisch, zu viel Salz an der Soße. Schade. Der aufmerksame Wirt bemerkt unser Stocken, ist untröstlich und spendiert sofort eine Runde Schnaps. Einen Agaven-Brand aus Mexiko – das Sammelsurium hat am Ende Charme. **Kai Hockenjos**

# Die Alte Wache & ihr neues Gesicht

## WIEDERERÖFFNUNGSPARTY AM 26. MÄRZ

**A**m 22. März ist es so weit, die Alte Wache am Münsterplatz präsentiert sich in neuem Gewand – nach einer rekordverdächtigen Umbauzeit von nur einer Woche. Und am 26. März gibt es zum feierlichen Anlass von 16 bis 21 Uhr gleich eine Weinparty, zu der alle Liebhaber von Badischem Wein eingeladen sind.

Renoviert und mit Glas räumlich getrennt wurden die Beratungsflächen und der Ausschank, wie Geschäftsführerin Alixe Winter erzählt. Sie erhofft sich dadurch, noch kundenfreundlicher und serviceorientierter zu sein: „Mit dem neuen Konzept wollen wir den unterschiedlichen Anforderungen von Verkauf und ausführlicher Beratung einerseits

und den Weinprobiermöglichkeiten andererseits besser Rechnung tragen.“ Es ist der erste Umbau seit der Gründung der Alten Wache vor 13 Jahren. In dieser Zeit hat sich die schicke Wache längst als Dreh- und Angelpunkt für Weinliebhaber von nah und fern etabliert – nicht zuletzt wegen der großen Weinauswahl. Das Team der Wache berät die Kunden ausführlich, und Weine zu probieren, gehört am Münsterplatz zum Selbstverständnis. **dam**



Foto: © Alte Wache