



# KRÄMERLADEN FÜR GAUMEN & GEIST

## Kais Kostproben: Der Backladen

Haslacher Straße 84 | 79115 Freiburg | Tel.: 0761-4764589 | [www.der-backladen.de](http://www.der-backladen.de)

### KRITIK IN KÜRZE:



**Kochwerk:** Abwechslungsreich: täglich frischer Mittagstisch **Service:** Aufrichtig  
**Euro-Bedarf:** Angemessen **Summa summarum:** Ausflug vom Alltag: vier Schoten!\*

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

Kürzlich rief mein Chef an und meinte, zum Sechsjährigen vom chilli müsse sich die traditionelle kulinarische Kostprobe abseits der bekannten Bahnen bewegen, quasi aus dem Rahmen fallen, chilli (sic!) sein, eben extravagant. Na klar, jubelte ich, Colombi, Zirbelstube, Klinks köstliche Küche – sehr gerne. Er aber habe an etwas anderes gedacht, da gebe es so einen abgefahrenen Laden, angeblich eine Bäckerei, sehr urig, die auch leckeren Lunch anbieten würde.

Oha, Probierstunde im Problemstadtteil Haslach, hirnt das Hirn im Abseits und baut befangene Bilder auf: Hartz-IV-Bulleten zum Herrengedeck. Prost Mahlzeit! Eher Mumpitz und geistloses Klischeedenken, wie sich schnell zeigt. Was sonst nur zähneknirschend eingestanden wird, kann hier bedingungslos bejaht werden: Der Chef hat mal wieder Recht! Ja, der Haslacher Backladen ist abgefahren. Und jawohl,



Foto: © Kai Hockenjos

der Mittagstisch ist wahrhaftig ausgesprochen lecker. Täglich wechselt das Tagesgericht, wir genossen ein Lachsfilet im Kräutermantel mit frischem Marktgemüse (10 Euro) und waren hinterher schier sprachlos. Tatsächlich war der Lachs auf den Punkt gegart, mit saftigem Kern und luftiger Kräuterkruste. Dazu Stangensellerie, gestiftete Karotten, Fenchel, süße Tomaten und würzige Lauchzwiebeln – knackiges Gemüse, wie es besser nicht schmecken kann, ein mediterraner Wellnessstrip, serviert in einem kleinen Bäckerladen – du schrullig schönes Haslach! Dabei, der Laden bietet weitaus mehr, als der Name hergibt, er ist ein heimeliger Krämerladen für Gaumen und Geist. Mehr wird nicht verraten. Hingehen, erleben, genießen – das muss genügen. Wobei: Die Worte, die uns zunächst fehlten, hatte am Ende der Nachbar parat: „Spitze, wie im Colombi“. Also doch.

**Kai Hockenjos**

## GASTRO & GUSTO

### Ein Pasha schluckt den Laubfrosch

Ersin Duman, Geschäftsführer der Freiburger Bars „El Bolero“ und „Ca'D'oro“, hat in den Räumlichkeiten der ehemaligen Pizzeria Laubfrosch an der Ecke Kaiser-Joseph- und Dreisamstraße ein neues Restaurant eröffnet. Im „Pasha“ gibt es seit Mitte März Gerichte von Holzofen und Holzgrill, eine Auswahl an Pizza-, Flammkuchen- und Nudelgerichten sowie mediterrane und türkische Spezialitäten wie Kebap, Döner oder Biftef. Im Obergeschoss können die Gäste in einer Cocktail-Lounge chillen und feiern.

### Friedrichs entledigt sich des Stiefmütterchens

Atlantik-Gründer Uwe Poralla hat an der Sautierstraße seinen Traum von einer „echten Stadtteilkneipe“ verwirklicht. Im ehemaligen „Stiefmütterchen“ wartet seit Anfang April eine rustikale Eckkneipe namens „Friedrichs“ mit Skatabenden, Live-Fußball, Dartscheibe und badischer Küche auf die Besucherströme. Wiener Schnitzel ab 4,90 Euro und die Halbe Bier am Montagabend für 2,50 Euro sind nur zwei von vielen bürgernahen Angeboten.

### Die Waldfee macht sich breit

An der Wentzingerstraße 17 ist seit Ende März ein neues Lokal zu Hause: „Holla die Waldfee“ heißt die Café-Bar, die Coucou-Gründer und Bellini-Geschäftsführer Didi Broscheit ins Leben gerufen hat. Am Fuße der Wiwili-Brücke wartet auf über 600 Quadratmetern „ein Trend-Restaurant mit Biergartenflair“ auf seine Besucher. Das Interieur ist mit Feenbildern und einer 3D-Fototapete durchaus originell gestaltet. Und im Außenbereich bieten 200 Biergartenplätze ausreichend Platz für Freiluftfeierabende im Stühlinger. **fho**