



GESCHMACK PUR

Kais Kostproben: Gasthaus CHEzFINE

Kartäuserstr. 54/56 | 79102 Freiburg | 0761-38845988 | www.chezfine.de

KRITIK IN KÜRZE:



Kochwerk: Saisonal regional **Service:** Zuvorkommend **Euro-Bedarf:** Großes Essen für kleines Geld **Summa summarum:** Darauf hat Freiburg lange gewartet: sechs rote Schoten!*

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

„Zucchini“; „Möhren“; „Beeren“ – so spartanisch beschreibt die Abendkarte von Chezfine, dem neuen Gasthaus in der ehemaligen Zillestube, das heutige 3-Gang-Menü. Aha! Prompt ist Inhaberin Josefine Jegal am Tisch und fragt freundlich, ob sie uns etwas zur Karte sagen dürfe. Wir erfahren, dass die Grundlage aller Gerichte rein vegetarisch sei, auf Wunsch könne Fleisch oder Fisch dazu bestellt werden. Täglich wechsle das Angebot, die Zutaten seien stets saisonal und immer von regionalen Bauern und Schlachtereien. „Heute gibt es ausgebackene Zucchini Blüten mit Zucchini Salat, als Hauptgericht handgemachte Möhren-Ravioli mit Lammkoteletts und zum Dessert reichen wir ein Johannisbeer-Granita mit Stachelbeer-Baiser“, gibt die Gastronomin der kargen Karte nun viel Geschmack. „Jeder Gang ist frei wählbar, das Menü kostet mit Fleisch 23 Euro.“ Keine Frage, das nehmen wir. „Zwei Mal bitte, Lamm.“

Noch ohne einen Bissen probiert zu haben, fühlen wir uns hier auf Anheb wohl. Herzlicher Service, lauschiger Innenhof und eine geeiste Gurkensuppe als Gruß aus der Küche.

Perfekt in der Julihitze. Während am Nachbartisch bereits mit „Mhms“ begleitet Zucchiniblü-

ten verdrückt werden, nippen wir an unseren Getränken. Und nehmen noch einen Schluck. Und nippen. Dann kommt Frau Jegal strahlend um die Ecke und bringt den Hauptgang. Und die Vorspeise? Ein Missverständnis! „Ich dachte, Sie wollten nur das Hauptgericht, tut mir sehr leid.“ Kein Problem,

zu verlockend duften die Teller – und schmecken: ausgezeichnet! Die Lammkoteletts sind saftig, auf den Punkt gegart und nur mit Meersalz und Salbei gewürzt, was den feinen Eigengeschmack perfekt betont. Total lecker.

Und die Ravioli erst. Mit feinen Lauchzwiebel- und Möhrenstreifen gefüllt, einwandfrei abge-

schmeckt, dazu eine sämig reduzierte Rotweinsauce – ein Gedicht. Als Entschuldigung werden Zucchini Blüten gereicht, die von blühender Leichtigkeit sind, aber nicht auf der Rechnung auftauchen. Wir sind baff, bestellen sofort das Dessert und sind erneut von den Socken: eine süß-saure Verführung am Gaumen! So etwas haben wir uns lange gewünscht: Eine jahreszeitlich ausgerichtete Küche, auf das Wesentliche – den Geschmack – reduziert, mit zarter Eleganz zu fairen Preisen. Fazit: Ein feiner Volltreffer, auch ohne Vorspeise!

Kai Hockenjos



Foto: © Kai Hockenjos

Kultkneipe gerettet

Leicht renoviert ist das Babeuf dem Tod von der Schippe gesprungen – ein Pionier im vielzitierten „Gastrosterben“? Am 29. Mai feierte die Kneipe noch einen tränenreichen Abschied aus der Freiburger Gastrozene – na gut, „tränenreich“ mag vielleicht übertrieben sein, aber feucht-traurig war's schon. 25 Jahre lang hatte die Kneipe an der Ecke Egon-/Klarastraße an ihrem Kultstatus gefeilt, ehe die Verhandlungen um einen neuen Pachtvertrag mit der Brauerei Ganter scheinbar zur unüberwindbaren Hürde wurden.

Das wollten diverse Anwohner, Stammgäste und Fans so nicht stehen lassen. Kaum war der

Laden dicht, machten sie bei Ganter Alarm – und die Brauerei reagierte. Die Gespräche zwischen den Bierherstellern und den Pächtern Karin Jeske und Sulejman Hasanovic wurden neu aufgenommen, man konnte sich auf eine vorläufige Konzession einigen, und am 3. Juli durften endlich Freudentränen fließen – na gut, es wurde zumindest feuchtfrohlich: Die Wiedereröffnung wurde zelebriert. „Wir können uns bei unseren Freunden und Sympathisanten nur bedanken“, zeigte sich Hasanovic gerührt, „ich glaube, so etwas ist nicht alltäglich.“ Willkommen zurück, du Eckkneipe des alten französischen Sozialrevolutionärs François Noël Babeuf. **Felix Holm**



Foto: © fho