



VIEL FEINES VON FIL!

Kais Kostproben: Café-Bar-Restaurant Fil

Eisenbahnstraße 60 | 79098 Freiburg | Tel.: 0761/3869226

KRITIK IN KÜRZE:



☛ **Kochwerk:** Mediterran – Aperitivo-Antipasti sind neu in der Stadt ☛ **Service:** Aufmerksam, zuvorkommend ☛ **Euro-Bedarf:** wohlfeil ☛ **Summa summarum:** kann Freiburgr Preis-Leistungs-Sieger werden: fünf rote Schoten!*

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

Waschen, schneiden, legen“ hieß es in der Eisenbahnstraße 60 kürzlich noch. Dieser Zopf ist abgeschnitten, in das ehemalige Frisörgeschäft in der Postpassage ist nach Renovierung nun das augenfällige Café-Bar-Restaurant „Fil“ eingezogen. Das Lokal glänzt durch eine strukturierte Ordnung, die an schicke italienische Bar-Restaurants erinnert. Stoffbespannte Sessel, weiße Leuchter und sehenswerte Designer-Tapeten verleihen den Räumlichkeiten eine barocke Behaglichkeit – wir fühlen uns sofort wohl. Die Freundlichkeit des Personals verstärkt diesen Eindruck, warmherzig werden wir begrüßt und höflich auf das „Aperitivo-Angebot“ hingewiesen. Immer zwischen 17 und 19 Uhr gibt es ausgesuchte Cocktails und Longdrinks, dazu werden frische Antipasti gereicht – ein Novum in Freiburg. Wir ordern einen „A22“ und einen „Negroni“ (beide 7,50 Euro) und beobachten den Barkeeper beim Mixen. Der „A22“ ist angenehm erfrischend, während der starke „Negroni“ sehr appetitanregend wirkt. Zum Glück werden da die Antipasti gereicht, knusprige Bruschetta mit feinem Parmaschinken, herzhaftem Käse und Kräutern, lecker! Echte Appetithäppchen, die Lust auf mehr machen. Also bestellen wir ein „Rumpsteak Madeira“ (14,60 Euro) und „Spaghetti Livorno“ (9,60 Euro), dazu einen Negro Amaro Barrique (5,50 Euro, 0,25 l), der genau tem-



Fotos: © Kai Hockenjos



periert ausgeschenkt wird, einen Klimaschrank hatten wir nicht vermutet – klasse. Die feinen Kleinigkeiten fallen wohlthuend auf, die Zufriedenheit wird freundlich nachgefragt, die Wasserflasche im Eiskübel serviert und die Speisekarte bleibt den gesamten Abend am Tisch.

Ein echter Genuss ist das Medium gegrillte Rumpsteak, das wunderbar mit den süß-herben rosa Beeren in der feinen Madeira-Soße harmoniert. Dazu in Pesto marinierte Süßkartoffelscheiben und knackige Zucchiniestreifen – ein perfektes Gericht. Die Spaghetti sind vorbildlich al dente und von geknorpelten Strauchtomaten und saftigen Gambas umgeben – ein toller Sommerteller.

Fazit: Keine klassische Bar, mehr als ein traditionelles Café, nicht nur Restaurant – das Fil gewinnt durch Freundlichkeit, Qualität, Service und Preis. **Kai Hockenjos**

GASTRO & GUSTO

Neue Eckkneipe für alle

Ende September hat in Freiburgs Kneipenviertel Nummer eins, dem Stühlinger, ein neues Lokal seine Pforten geöffnet: An der Ecke Stühlinger- und Klarastraße, wo früher die „Alte Löwi“ an den Tresen bat, hat jetzt das von Garani Tuncel geführte „K82“ eröffnet. Dessen Konzept besticht durch seine Einfachheit: Lokales Bier (Ganter) und Guinness, kalte Speisen (Wurstsalat), Fußball und Musik quer durch alle Sparten, eine regelmäßig

abgehaltene Bierbörse – fertig ist die gemütliche Eckkneipe für jedermann.

Neuer Nachbar für Onkel Wok

Am 10. Oktober eröffnete an der Bertoldstraße 53 neben dem „Onkel Wok“ der Vietnamesen Le Trung Thuy sein viertes Restaurant in Freiburg: Das „Mai Sushi“ ist auf japanische Fisch-Häppchen spezialisiert, allerdings finden sich auch viele preiswerte Nudelgerichte auf der Karte. Die anderen Restaurants von Le

Trung Thuy heißen alle „Mai Wok“, Mai ist der Name der Tochter.

Neuer Look fürs Kagan

Ob Peter Bitsch nach zehn Jahren seinen Vertrag als Pächter des Kagan verlängert, stand zu Redaktionsschluss noch nicht fest. Sicher indes ist, dass Freiburgs höchste Disco in einer sechswöchigen Umbaupause einen neuen Look verpasst bekommt. Anfang Dezember ist Wiedereröffnung im Solar-tower am Bahnhof. **Felix Holm**