



Kais Kostproben

IM CHILLI-TEST: WIRTSHAUS GOLDENER STERNEN

Emmendinger Str. 1 | 79106 Freiburg | Tel.: 0761/278373 | www.goldenersternen.de

KRITIK IN KÜRZE:



❖ **Kochwerk:** Gutbürgerlich gediegen ❖ **Service:** Locker & leutselig ❖ **Euro-Bedarf:** Überschaubar ❖ **Summa summarum:** Gut & günstig – drei rote Schoten* für den Goldenen Sternen!

* 1 Schote: ranzig – 2 Schoten: durchwachsen – 3 Schoten: frisch und fein – 4 Schoten: tadellos – 5 Schoten: formidabel

Klassische Wirtshausküche

Endlich, der Sommer ist da! Er duftet verführerisch nach frischen Erdbeeren und funkelt wie südliches Abendrot in unseren Gläsern. Hach, so schmeckt die Sonne. Nein, wir sind nicht in der Toskana und auch nicht auf Teneriffa, obwohl der plätschernde Brunnen gegenüber entfernt an Meeresrauschen erinnert. Wir sitzen im lauschigen Biergarten des Goldenen Sternen, dem Wirtshaus am Tennenbacher Platz, und nippen an dem erwähnten Saft südlicher Reben, einem trockenen Pleno Rosado (0,25 l, 3,80 Euro). Herrlich, ein Gefühl von Urlaub. Dazu trägt auch der flinke Service bei, der gerade unsere geordneten Speisen an den Tisch bringt und freundlich guten Appetit wünscht. Die hausgemachten „Käsespätzle mit Speck und Zwiebeln“ (5,80 Euro) sind mächtig lecker – eine riesengroße Portion und doch unvollständig, da ohne Zwiebeln. Normalerweise rundet der Schmelz



Fotos: © Kai Hockenjos

gerösteter Zwiebeln dieses Gericht erst richtig ab, hier schmeckt allerdings auch die „Light-Version“ vorzüglich. Ähnlich verhält es sich auf dem zweiten Teller, „Spargel mit Schinken und Kratzete“ (13,90 Euro), dort warten gleich sieben stolze Stangen des königlichen Gemüses an Sauce Hollandaise auf ihren Verzehr. Nicht lange, denn die Spargel sind klasse, bissfest und aromatisch, echte „Frühlingsluft in Stangen“, dazu hausgemachte Kratzete an Schwarzwälder Schinken – altbewährt, gut, badisch. Die Sauce Hollandaise ist leider leicht geronnen, was die geschmackliche Gesamtheit des Gerichts aber auch hier nicht beeinträchtigt, dem Auge indes missfällt. Die Zunge hingegen erfreut sich an dieser klassischen Wirtshausküche. Und wo noch mit Herz und Hand gearbeitet wird, dürfen sich auch kleine Versehen einschleichen. Wir haben den sommerlichen Abend im Schatten der Bäume jedenfalls sehr genossen und süß ausklingen lassen – mit einer Portion „Apfelküchle an frisch aufgeschlagener Weinschaumsoße“ (5,20 Euro) – sehr schmackhaft und ohne Fehl und Tadel!

Kai Hockenjos



GASTRO & GUSTO

Heute: Curry & Wurst

Curry zum Ersten

Im Kultstadtteil Stühlinger, genauer gesagt an der Ecke Eschholz- und Engelbergerstraße, verkauft seit Kurzem der Imbiss „Schlemmer-Stüble“ Gegrilltes, Frittiertes und Hungerstillendes. Der unabhängige chilli-Currywurst-Schnell-Check QuiCKIE (Qualvoll-unabhängige-investigative-Curry-Kult-Insider-Erhebung) ergab folgendes Urteil: „Zu wenig Curry, Wurst am Stück. Luft nach oben.“
Kostenpunkt: 4,90 Euro für Currywurst/Pommes/Salat

Curry zum Zweiten

In neuem Gewand präsentiert sich seit Mitte Juni die Grillecke an der Engesserstraße im Industriegebiet Nord. Der Imbiss, der immerhin Freiburgs „größte Currywurst“ anbietet, ist renoviert und erstrahlt in neuem Glanz. Auch hier gab's eine QuiCKIE: „Großes Plus ist die umweltfreundliche, wieder verwertbare Glasschale, in der die ansonsten nicht außergewöhnliche Wurst serviert wird.“
Kostenpunkt: 3,20 Euro für „die Große“

Curry zum Dritten

Seit Ende Mai ist auch Freiburgs Innenstadt um eine Currywurst-Adresse reicher: In unmittelbarer Nähe des Vorreiters Mensa 3 an der Universitätsstraße brät „Curry und Fritz“ nun gewürzte Wurst mit Soße. Die QuiCKIE hat folgendes Urteil über die dort verkauften Ruhrpott-Kultur-Stangen ergeben: „Der Testsieger. Ordentliche Schärfe, Bestnoten bei der Wurst, lecker!“
Kostenpunkt: 3,79 Euro für Currywurst (rot oder weiße) und Pommes
Felix Holm

