



# Kais Kostproben

## IM CHILLI-TEST: DACHRESTAURANT ZYLINDER

Bötzinger Straße 31 | 79111 Freiburg | Tel.: 0761/4787700 | [www.dachrestaurant-zylander.de](http://www.dachrestaurant-zylander.de)

### KRITIK IN KÜRZE:



❖ **Kochwerk:** Das Feinste aus dem Land der blühenden Zitronen ❖ **Service:** Meisterhaft bis in die gestärkten Serviettenspitzen ❖ **Euro-Bedarf:** Gut gefüllter Geldbeutel ist von Vorteil ❖ **Summa summarum:** Perfetto, ganz klar: fünf rote Schoten!\*

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

### Gaumenfreuden im Gewerbegebiet

„Wir wollen die Karte gar nicht sehen, bringen Sie uns etwas Feines“, dringt es vom Nachbartisch herüber. Das klingt verführerisch, wir legen die Speisekarte zurück. „Mögen Sie Fisch?“ „Alles, was aus dem Meer kommt!“ „Bene, dann habe ich etwas Besonderes für Sie. Davor ein bisschen Antipasti misto?“ „Gerne.“ Wir sind im „Zylinder“, einem italienischen Restaurant auf dem Dach einer Leuchtenfabrik im Freiburger Westen, das so heißt, weil es ebenso kreisrund ist wie der Herrenhut. Der Ausblick ist genial, Münster, Schauinsland, Vogesen und am Kaiserstuhl die glutrote Abendsonne – ein spektakuläres Panorama! In diesem Moment bringt der charmante Patron Matteo Sartori die Antipasti-Variationen (22,50 Euro für 2 Personen), nach den ersten Bissen ist die Fernsicht vergessen, glücklich schließen wir die Augen und spü-

ren Italien auf der Zunge. Erlesenes Olivenöl, etwas Minze, Meersalz und ein wenig Knoblauch auf gegrillten Zucchini- und Auberginenstreifen – eigentlich simpel, tatsächlich unver schämt lecker. Von erfrischender Klasse ist der Salat aus knackigen Blumenkohlröschen, Apfelstücken und Pesto. Sensationell ist das Carpaccio vom geräucherten Schwertfisch mit Kapern- und Olivenecken – ein Glanzpunkt, der von perfekt abgeschmeckten Kaninchen- und Pulposalaten fein flankiert wird. Wir nippen am „Dara Bianco“ (0,2 l, 5 Euro), spüren die Kraft der sizilianischen Sonne und gieren gespannt den Hauptgerichten entgegen. Nun tritt Chefkoch Andrea Sionis an den Tisch, er hat hausgemachte „schwarze Tagliatelle aus Sepiatinte mit Samtmuscheln“ (16,50 Euro) und rosa gebratenes „Thunfischsteak mit Tomatengemüse und Zitronen-Minz-Couscous“ (24,50



Foto: © Kai Hockenjos

Euro) dabei. Leider gibt es keine Duft-Lektüre, um diese aromatischen Gemüse zu beschreiben. Alles schmeckt vorzüglich und ist auf die Messerspitze genau gewürzt, dazu kurze Garzeiten und höchste Konzentration auf den Eigengeschmack der hochwertigen Lebensmittel. Das ist alte Schule, neue italienische Küche, eine Liebeserklärung an das feine Essen, Signore Sionis! Grazie mille, dafür braucht es auch keine Karte.

**Kai Hockenjos**

## GASTRO & GUSTO

### Sommerfrische im Rebstock

Der Schwarze Adler von Fritz Keller in Oberbergen und der benachbarte Rebstock sind in diesen Wochen voll auf Sommer eingestellt. Erstmals gibt es im Rebstock übrigens alle Weine auch offen: „Wir wollen unseren Gästen mit diesem neuen Angebot ermöglichen, bei uns Weine glasweise zu genießen“, sagt Andrea Rinklin. Im Rebstock, der bis in den Oktober hinein nun schon von 12 Uhr

an geöffnet ist, steht sommerfrische badische Küche im Vordergrund, im Schwarzen Adler stehen Fisch, Krustentiere und Geflügel oben an. Wer einmal auf dem Smaragdeidechsenweg in Oberbergen wandelt, sollte sich einen Besuch bei Keller nicht entgehen lassen. Sowohl Rebstock als auch Schwarzer Adler sind übrigens auch für Feste zu mieten. **bar**

[www.franz-keller.de](http://www.franz-keller.de)

Foto: © privat

