

# Genießen in Freiburg

Die Zeit der Straßencafés ist bald vorbei – selbst im sonnenverwöhnten Freiburg. Doch keine Panik. Auch drinnen schwört man auf Genussskultur, nun eben auf herbstliche. Was auch nicht schlecht ist, denn zum einen locken die Restaurants mit saisonalen Spezialitäten, zum anderen macht das Kuscheln am Kachelofen oder selbst unter dem Heizstrahler – dem derzeit besten Freund der Raucher – nicht weniger Spaß als an der Dreisam unter der Sonne herumzulungern. Was die Gastronomie vor Ort zu bieten hat, haben Dominik Bloedner und Manou Mormin recherchiert.

Fotos: Dominik Bloedner | Manou Mormin | Moni Bosch | privat

## Die Qual der Wahl – in Schloss Reinach in Munzingen



**Anspruchsvolle Gourmets landen** am Fuße des Tunibergs ebenso weich wie Familien, Geschäftsleute oder frisch verliebte Pärchen. Schloss Reinach, ein 400 Jahre alter, zum Hotel- und

Gastronomiebetrieb umgebauter Gutshof erstrahlt im neuen Glanz. Im Juli haben Beatrix und René Gessler das alte Gemäuer übernommen und erwecken es nun peu à peu aus dem Dornröschenschlaf. Im Sommer wurde bereits das „s Badische Wirthus“ eröffnet, das auf Spezialitäten sowie feine Tropfen aus der Region spezialisiert ist – mittlerweile eine feste Adresse für Leute mit Sinn für Bodenständiges, aber auch für die Skatrunde. Im Oktober nun sind zwei weitere Mosaiksteine hinzugekommen. Zum einen das Feinschmecker-Restaurant „s Herrehus“, in dem Oliver Rausch, Nachwuchsstar in der Gourmet-Szene, in der Küche zaubert. Zum anderen wurde die „Vivothek Limoncello“ neben der Hotelrezeption eingeweiht. Hier regiert ein mediterranes Flair – ob beim Frühstück, beim leichten Essen oder beim Cocktail. Und nicht zu vergessen der prachtvolle Innenhof, der Besucher aller drei Etablissements bei schönem Wetter lockt. Man hat die Qual der Wahl in Schloss Reinach. [www.schloss-reinach.de](http://www.schloss-reinach.de)

## mexikanische Adventszeit im Enchilada



**Caramba! Die Fiesta Mexicana** rüstet sich für die Adventszeit. An den vier Sonntagen im Dezember findet im Enchilada im Karlsbau ein Brunch statt, der selbst Weihnachtsmuffel in Entzücken versetzen wird. „Etwas

anderes als in anderen Lokalen, nicht nur wegen der größeren Auswahl. Und selbstverständlich ein mexikanischer Touch“, verrät schon jetzt Geschäftsführer Michael Matzkeit. Aber auch sonst gibt es im Enchilada, das vor sechs Jahren in Freiburg die Zelte aufgeschlagen und sich seitdem zur ersten Adresse für Burrito-Fans, Taco-Liebhaber, Latino-Freaks und Partypeople gemausert hat, etwas Neues: die Weinkarte wird kräftig aufgestockt. Bald finden sich über 30 edle Tropfen aus Europa und aus Übersee, die Mehrzahl davon im offenen Ausschank. Und noch etwas: Raucher sind drinnen zwar nicht willkommen (jaja, das leidige Gesetz), haben es dafür auch in der kalten Jahreszeit recht gemütlich und warm (Heizstrahler!!) auf der nach draußen verlagerten Lounge. Da kann das Fest kommen.

## Fastfood mit Topinambur und Pastinaken



**Stellers NaturKOSTBAR** hat Anfang Oktober nach dem Umzug von Unterlinden in das Foyer des Museums für

Neue Kunst in der Marienstrasse mit gewohntem Konzept seine Pforten wieder geöffnet. Allein hundert verschiedene Suppenrezepte – selbst entwickelt oder verfeinert – hat der Agraringenieur Oliver Steller in petto. Suppen, Salate und Süßes aus 100 Prozent biologischem Anbau gibt es hier in Fastfood-Manier an der Theke zu kaufen. Fastfood, weil keiner länger als drei Minuten auf sein Essen wartet und es alle Speisen auch zum Mitnehmen gibt. Ansonsten genießen hier die Gäste beim Frühstücks- und Mittagstisch eher in aller Ruhe. Und wer nach der entspannenden Pause wieder auf Touren kommen will, kann sich mit der Bio Zisch Guarana-Cola oder dem mexi-

kanischen Demeter-Kaffee voll-ökologisch wieder auf Trab bringen. „Es freut mich, dass nicht nur meine Stammgäste die neuen Räume so positiv aufgenommen haben“, äußert sich Steller sehr zufrieden über die Resonanz seit der Wiedereröffnung. Öffnungszeiten: Di. – So. 10.30 – 16.30 Uhr

#### Deftig, urig, gut – das Martinsbräu



**Zum Wohl!** Besser können es auch die für ihre Braukunst berühmten Franken nicht. Seit 18 Jahren sorgt das Martinsbräu – Freiburgs allererste Gasthausbrauerei – unterhalb der Markthalle für „Aaahs“ und

„Ooohs“ in Sachen Gerstensaft: Pils und Export gehören zum gerne getrunkenen Standard, doch Braumeister Johannes Goethe wartet auch mit saisonalen Spezialitäten wie etwa Bamberger Rauchbier oder Bockbier auf, übrigens täglich von 11 bis 1 Uhr. Zwar ersetzen sieben Bier eine Mahlzeit, wie man sagt, doch auch die Küche unter Leitung des Elsäsers Alain Erhardt braucht sich nicht zu verstecken. Deftig badisch und international kommt sie daher: Rinderschmorbraten, ein Bratwurststeller mit Biersauerkraut, Spanferkel oder Lammkeule ... Auch der Service ist recht flink. Und das alles im urigen Ambiente des ehemaligen Papierlagers der Druckerei Poppen und Ortman – mittlerweile ein „must“ bei Einheimischen ebenso wie den vielen ausländischen Touristen.

#### Dreisamufercafé für den Winter gerüstet

Der Winter kann kommen, die Genusskultur am Fluss verlagert sich vom Strand nach drinnen – in einen großzügigen, kuschelig beheizten Pavillon mit 70 Sitzplätzen. Das Dreisamufercafé bietet auch in diesem Jahr wieder die Möglichkeit, die Weihnachtsfeier des Betriebes, Geburtstage, Hochzeiten und andere Feste in einem stilvollen Ambiente zu feiern. Selbstverständlich mit Blick auf das plätschernde Gewässer. Bis Februar wird der Pavillon seinen Dienst leisten, danach ist ohnehin wieder Strandfeeling angesagt. Weiterhin steht an der Dreisam noch bis Ende November der



Fisch ganz hoch im Kurs. Bei den Sylter Fischwochen, bei denen Muscheln, Matjesfilets, Bouillabaisse, Seezunge und andere Spezialitäten serviert werden, kommen nicht nur „Fischköpfe“ auf ihre Kosten.

[www.dreisamufercafe.de](http://www.dreisamufercafe.de)



„Schwiegermutterrate“ und Familienbrunch im Hotel Mercure

Da freuen sich die Gastgeber. Das Mercure Hotel am Münster bietet noch bis 31. März 2008 eine „Schwiegermutterrate“ an. Für nur 64 Euro pro Nacht im Einzel- oder Doppelzimmer können Schwiegereltern, Verwandte, Eltern oder Freunde im Hotel Auf den Zinnen übernachten, und schonen damit die Nerven

▼Anzeige

**burse.**  
CAFE | BAR | RESTAURANT

Jeden Mittwoch  
**Couscous Abend**  
ab 18 Uhr

Jeden Donnerstagabend  
**Live-Jazz**

Jeden Freitag & Samstag  
**Candle-Light-Dinner**  
ab 18 Uhr

Jeden Samstag  
**Loungeabend mit DJ**  
ab 23 Uhr

Jeden Sonntag  
**Live-Jazz Frühstück**  
ab 10 Uhr

AKTIONEN VON OKTOBER BIS MÄRZ

Rathausgasse 4 | 79098 Freiburg  
Tel 0761.21 77 500 | Fax 21 72 500

## Die Bio-Suppenbar

- Köstliche Suppen und Tellergerichte jeden Werktag von 11 – 16 Uhr
- Einzigartige Salatkreationen
- Lactosefreie Kaffeespezialitäten
- Hausgemachte Kuchen
- Französisches Frühstück
- Hochwertige Weine und Seccos

Alles in kontrolliert-zertifizierter Bio-Qualität.

Alles auch zum Mitnehmen.

**Steller**  
natur **KOSTBAR**  
Suppen Salate Süßes

Café im Museum für Neue Kunst, Marienstr. 10 a, 79098 Freiburg, T. 0761.137.56.03  
Unsere Öffnungszeiten sind Di. - So. 10:30 - 16:30 Uhr  
[www.naturkostbar-steller.de](http://www.naturkostbar-steller.de)

**Familienbrunch à la Mercure!**

Heute gehe ich essen mit Oma und Opa, Tante und Onkel, Mama und Papa, Bruder und Schwester und...

Heut zu Tage dreht sich die Welt immer schneller und man findet kaum noch Zeit für seine Kinder, Eltern, Frau oder Mann, ganz einfach für die gesamte Familie!

Wir möchten Sie bei Ihrem Treffen der Generationen unterstützen und fördern dies mit unserem Familienbrunch, der jeden Sonntag stattfindet.

Bringen Sie zum Brunch so viele Generationen mit wie möglich, denn die nächste Generation bezahlt nur die Hälfte und die übernächste Generation bezahlt nichts!

Genießen Sie einen Sonntag im Kreise Ihrer Familie und sparen Sie dabei bares Geld!

Bitte geben Sie bei Ihrer Reservierung das Stichwort „Familienbrunch“ an.



**Auf der Zinnen 1**  
79098 Freiburg  
Tel. 0761/38510  
Fax 0761/3851-666  
www.mercure.com

der gestressten Gastgeber, die ohnehin keinen Platz haben oder keine Zeit zum Aufräumen in den eigenen vier Wänden. Zwei Kinder unter 13 Jahren schlafen zudem umsonst im Hotelzimmer der Eltern. Da steht einem Besuch in Freiburg eigentlich nichts mehr im Wege. Zumal das Mercure Hotel mit dem traditionellen Familienbrunch bereits einen großen Schritt gemacht hat, die Generationen entspannt am Frühstückstisch zusammenzuführen. Die erste mitgebrachte weitere Generation bezahlt nur die Hälfte, die zweite gar nichts. Wenn das kein Angebot ist ...

natürlich, originell Eisspezialitäten in der Limette



„Das weltbeste Eis, weil selber gemacht“, schwärmen nicht Wenige. Und es sind beileibe nicht mehr nur die Bewohner des Stadtteils Vauban, die dem im Februar 2006 eröffneten Eiscafé Limette die Treue halten. „Wir achten darauf, ein Angebot mit vielen individuellen Eigenkreationen zu bieten“, sagt der Italiener Christian Steffan, der zusammen mit seiner Frau Sabine neben der Limette auch das Café

**ENCHILADA**  
Restaurante y Bar mexicano

*festlicher*  
**Adventsbrunch**  
im Enchilada  
02.12. | 09.12. | 16.12. | 23.12. |  
ab 10.00 Uhr

Vorfreude auf Weihnachten im Enchilada Freiburg:  
Brunchen Sie in stimmungsvoller Atmosphäre  
für nur 14,90 Euro/ Person - Kinder unter 6 Jahre frei!  
(inkl. verschiedene Säfte, Carpe Diem Kombucha & einem Heißgetränk)



**Enchilada**  
Enchilada im Karlsbau  
Auf der Zinnen 1 79098 Freiburg i. Br.  
Fon: 07 61 20 88 420  
freiburg@enchilada.de www.enchilada.de



**Spanferkelessen**  
im Martin's Bräu



**Ganzes Spanferkel gefüllt,  
mit Beilagen nach Wahl  
15 - 20 Personen € 205,-**

**Ganzes Spanferkel natur,  
mit Beilagen nach Wahl  
6 - 10 Personen € 165,-**

**Vorbestellung Tel : 0761 / 3870018**  
**Am Martinstor unter der Freiburger Markthalle**

Orangerie in Kirchzarten betreibt. Steffan verwendet nur Naturprodukte, keine chemischen Bindungsmittel, keine künstlichen Aromastoffe, keine Farbstoffe. „Denn nur so kann man bei der Produktion den vollen Geschmack erreichen.“ Heraus kommen saisonal verschiedene Eissorten. Jetzt, in der Vorweihnachtszeit, stehen natürlich Spekulatius- und Zimt-Eis hoch im Kurs. Sie gesellen sich zu Klassikern wie Buttermilch-Limette, Exotica oder Vanille-Bourbon. Hinzu kommt für kleine und große Naschkatzen ein stattliches Angebot an Kuchen und Torten sowie Kaffeespezialitäten, die südlich der Alpen bestimmt nicht besser schmecken.

tapas & theaterspanischer touch in der quadrille  
**Der Herbst** lässt grüßen: Möhren-Ingwersuppe mit Sonnenblumenkernen oder ein großer Salat mit Putenstreifen und Ananascrème stehen derzeit hoch im Kurs im Theatercafé Quadrille.



Aber die kalte, unwirtliche Jahreszeit spricht auch spanisch: So sorgen herzhaft

kalte und warme Tapas, ausgesuchter Vino oder ein Sherry aus Andalusien dafür, dass man im lichtdurchfluteten Gasträum die Kälte draußen schnell vergisst. Ein Klassiker für die von den Weihnachtseinkäufen jetzt schon Gestressten ist das Wochenspezial am Samstag ab 14 Uhr: After Shopping mit einem Glas Cava und gemischten Tapas. Beine hochlegen und die ergatterten Schnäppchen sortieren. Und jeden Dienstagabend lockt das umfangreiche Tapa-Menü mit vielen Gängen und romantischem Kerzenschein.

▼ Anzeigen

**DREISAM UFERCAFÉ**  
 Ein neues Stück Freiburg.



**RESTAURANT „del SOL“**

**Weihnachtsfeiern  
 im Winter-Pavillon.**

**Gerne richten wir für bis zu  
 70 Personen Ihre ganz  
 persönliche Weihnachtsfeier  
 aus. Buffet, Menü, heißer  
 Stein – alles ganz nach Ihrem  
 Geschmack!**

**Reservierung unter: 0761/20 25 488**

**LIMETTE**  
 natürlich ■ frisch ■ exotisch

**Wir wollen Sie auf italienische Art verwöhnen,**  
 mit unserem cremigen Eis, duftendem Café  
 und ausgewählten Kuchen.



**LIMETTE ■ eis ■ café ■ vauban**  
 vaubanallee 14 ■ freiburg ■ tel. 0761.47 97 37 0



*Lassen Sie Ihr Fest  
 zu einem Erfolg werden*



**Party-Service**

**Mitscherlichstr.3  
 79108 Freiburg**

**Telefon: (0761) 500 444 - 0  
 www.zahner-feinkost.de**