

# Trüffel, Tartes und Torten

Breuninger lockt mit süßen Teilchen und Kaffee im Erdgeschoss



Fotos: © Breuninger

**S**eit der Wiedereröffnung von Breuninger in der Kaiser-Joseph-Straße ist Freiburg auch um eine kulinarische Attraktion reicher. Dort, wo in der Breisgau-Metropole seit Jahrhunderten frische Lebensmittel an die Bürger gebracht werden – auf dem Marktplatz rund ums Münster –, befindet sich der Eingang zur neuen Breuninger Confiserie. Die Trüffel und Gebäckstückchen stammen beim Kaufhaus-Konzern aus der hauseigenen Manufaktur in Sindelfingen, wo sie bereits seit 1951 täglich frisch zubereitet werden. Allerdings beschränkt sich das Angebot längst nicht nur auf die süßen Gaumenfreuden: Neben den zahlreichen Trüffelvarianten in altbekannten (Rum-, Nougat- oder Champagnertrüffel) und neuen Geschmacksrichtungen (Erdbeer-Prosecco- oder dunkler Olivenöl-Trüffel), Brownies und Muffins, Bruchschokolade, Petit-Fours und Danish Pastries finden sich in dem beschaulichen Laden mit einem Hauch von Kaffeehausatmosphäre auch andere Köstlichkeiten und Spezialitäten. So können die Freiburger hier erlesene Weine, Prosecci, Champagner und Olivenöle aus aller Welt erstehen. Und wer sich vor dem Münstermarktbummel noch mit einem Coffee-to-go eindecken möchte, ist hier ebenfalls genau richtig.

Aber auch regionale und saisonale Delikatessen werden immer wieder im Angebot der Confiserie auftauchen: So wird etwa passend zur gerade angelaufenen Vorweihnachtszeit ein traditioneller Butterstollen zubereitet.

Wer sich selbst vom Angebot und der Qualität überzeugen möchte, kann dies von Montag bis Samstag zwischen 8 Uhr und 20 Uhr tun. **Felix Holm**



## DIE KÜCHE ausgezeichnet

Marc Boehlkau, Geschäftsführer von DIE KÜCHE in Freiburg, hat in diesen Tagen gleich zwei Gründe zum Feiern: Zum einen hat er den monatelangen Umbau des Ladengeschäfts in der Wallstraße geschafft, zum anderen hat das renommierte Magazin „Feinschmecker“ DIE KÜCHE unlängst als eines der 150 besten Küchenstudios in ganz Deutschland gewürdigt. Auf mehr als 500 Quadratmetern präsentieren Boehlkau und sein Team 15 Küchen, für den Feinschmecker war aber vor allem der Service die entscheidende Größe für die Auswahl in den Kreis der Besten. Die nächsten Kochkurse sind am 6. November mit Mike Morell und am 10. November mit James Della Torre. [www.diekueche.com](http://www.diekueche.com)

▼ ANZEIGE



## Gutschein

**Gegen Vorlage dieses Gutscheins:**  
eine Tasse Kaffee oder Cappuccino und  
ein Stück hausgemachter Stollen,  
einzulösen in der Breuninger Confiserie  
am Münsterplatz in Freiburg

**nur € 2,80\***

\* Angebot gültig bis 24.12.2009 in der Confiserie in Freiburg