

Foodie

33

geniale
Rezepte
zum
Herbst

REINGELEGT
So geht der
Gemüse-Trend
Fermentieren

GEBACKEN
Herrlich kernige
Brote ohne Mehl

AUSGESCHENKT
Insider-Tipps
für Biowein und
Craft Beer

City-Trip
Durch die besten
Szenelokale
in Freiburg



Saftig und
knusprig:
Feigenpizza

Wohlfühlküche

So lieben wir Coq au Vin, Asia-Curry,
Blitz-Suppen und Cheesecake

FREIBURG GANZ FANCY

Treffpunkt „Kuro Mori“:
Andreas Schöler und
Boris Gröner vom „One Trick
Pony“ mit Autor Jonas
Morgenthaler und Spitzenkoch
Steffen Disch (v.l.n.r.)

Das Freiburger „One Trick Pony“ zählt zu den besten deutschen Bars. Mit den Machern ist FOODIE-Autor Jonas Morgenthaler durch die Stadt gezogen und hat sich die angesagtesten Läden zeigen lassen. Fazit: Freiburg hat viel mehr zu bieten als Studentenkneipen und badische Wirtshäuser!

TEXT: JONAS MORGENTHALER, FOTOS: VOLKER RENNER

Kleine Bächle gluckern den Gassen entlang, auf dem Münstermarkt verkaufen Bauern frisch geerntetes Gemüse, daneben sitzen Besucher bei Flammkuchen und Wein: Auf den ersten Blick strahlt Freiburg träge Gemütlichkeit aus. Geht da nicht mehr? Aber sicher doch. Andreas Schöler und Boris Gröner wollen mir das einen Tag lang zeigen, vom ersten Kaffee bis zum letzten Drink – natürlich in ihrer Bar „One Trick Pony“.

10 UHR: FANCY FRÜHSTÜCK

Wir treffen uns im „Lollo“, einer Speisekneipe im lauschigen Stadtviertel Wiehre. „Das ist der einzige Laden in Freiburg, in dem ich frühstücken gehe“, sagt Andy. Bei Stefanie und Frédéric Zindler gibt es schon am Morgen bestes Soulfood: Porridge, Bagels, Brioche mit Spargel, Tomaten und Hummus, getoastete Stulle mit Roter Bete und Burrata. Später am Tag werden etwa Burger, Salate oder auch Schinkennudeln serviert. „Eine Kneipe ist für mich ein Ort, an dem ich mein Lieblingsgericht immer wiederfinde“, sagt Frédéric. „Deswegen ändern wir die Karte kaum.“ Das Team arbeitet mit hochwertigen Produkten, seit der Corona-Zeit steht in der Küche ein Pacojet: Damit Frédéric auch bei wenigen Gästen Cremes und ähnliches frisch zubereiten kann.

LOLLO, OT Wiehre, Schwimmbadstr. 46,
Di-Sa 10-23 Uhr, So 10-17 Uhr,
www.lollo-freiburg.de

11.30 UHR: SCHARFER ZWISCHENSTOPP

Nur einen kurzen Spaziergang entfernt begrüßt uns in einem Hinterhof Philip Klingel mit Schürze und Kochmütze. Er ist einer der zwei Köche in der Feinkostmanufaktur „Hakuna Matata“. Nebenbei machen die Einkochprofis gerade Zwetschgen ein. Zum Sortiment gehören Senfe, Sirups, Chutneys, Essige, Pastasaucen, Frucht- und Gemüseaufstriche. „Wir experimentieren viel“, erzählt Philip. „Aber nur unsere persönlichen Renner kommen ins Sortiment.“ Alles entsteht in Handarbeit, ein Netzwerk von rund zwei Dutzend regionalen Erzeugern sorgt für gute Zutaten, oft in Bioqualität. Philip gibt uns eine fermentierte Habaneropaste zu probieren: Sie hat ordentlich Schärfe und ein wunderbar tiefes Aroma. Experiment geglückt!

HAKUNA MATATA, OT Wiehre, Günterstalstr. 35,
Hofverkauf: Mo-Do 9-15 Uhr, Münstermarkt: Do-Sa 8-13.30 Uhr,
www.hakuma.net

12.30 UHR: SCHWARZWALD TRIFFT AUF ASIEN

Auf den nächsten Stopp sind die beiden Jungs vom „One Trick Pony“ gespannt. Hinter dem neuen Casual-Lokal „Kuro

Badische Weine zu
asiatischen Aromen?
Klar, das geht bestens!



Stulle und Kaffee im
„Lollo“ (Fotos oben),
Philip Klingel von
„Hakuna Matata“,
Ibérico-Schwein im
„Kuro Mori“

Mori“ steht mit Steffen Disch („Raben“ in Horben) einer der besten Köche der Region. Mit Bar, vertikalem Garten, offener Küche, Stuckdecken und unverputzten Backsteinwänden ist das Ambiente erfrischend anders. „Schwarzwald trifft Asien“ lautet das kulinarische Motto. Wie in seinem Spitzenrestaurant verbindet Steffen Disch auch im „Kuro Mori“ fernöstliche und regionale Elemente. Abends gibt's kleine, feine Kreationen, mittags ein dreigängiges Lunchmenü. Der Patron setzt sich dazu, wir trinken Chardonnay von Fritz Keller und essen grob geschnittenes Tatar mit Kimchi, Soja-Mayo und Teriyaki-Sauce, Reisnudeln mit Sesam und Gemüse und butterzartes Ibérico-Schwein auf Kartoffeln, Gemüse und Chorizo. Das kommt uns zwar spanisch vor, schmeckt aber köstlich.

KURO MORI, Altstadt, Grünwälderstr.2,
Di-Sa 12-15 und 18-23 Uhr (vorläufig),
www.kuro-mori.de



Abgebrüht im Stadtpark: Das Team des „Café Marcel“ lebt moderne Kaffeekultur

Bei Cocktails wie dem Mexican Shroomy (mit Shiitake-Mezcal, Sherry und Balsamicocrema) oder Miniatur-Klassikern wie dem Tiny Gibson (mit Vodka, Noilly Prat und Perlzwiebeln) merkt man die Bartender-Wurzeln der Betreiber: Andy und Boris kennen sie aus der gemeinsamen Zeit in der Freiburger Hotelbar „Hemingway“.

AU CONTRAIRE, OT Altstadt, Gerberau 12, Mo-Do 10-22 Uhr, Fr, Sa 10-24 Uhr, So 14-24 Uhr, www.aucontraire.de

19 UHR: PASTA IN PERFEKTION

Süditalien ist nur eine kurze Taxifahrt entfernt. Der gebürtige Neapolitaner Federico Campolattano stand jahrelang mit Niko Romito am Herd, einem der besten Köche Italiens. Die Liebe hat ihn nach Freiburg gebracht, im Stadtteil Herdern führt er jetzt mit seiner Partnerin Valentina Tito das Restaurant „Eichhalde“. „Du musst alles wahrnehmen, was auf dem Teller ist“, sagt er über seinen puristischen Kochstil. Auf hohem Niveau und mit besten Zutaten bereitet er scheinbar einfache, authentische Gerichte zu. Schon die knusprigen Brioche mit Pistaziencreme und Mortadella zum Auftakt sind aromatisch sehr fein abgestimmt. Auch was folgt, schmeckt hervorragend: etwa geschmorte Auberginenhälften mit Burrata und Tomaten, eine sommerlich-moderne Interpretation der *parmigiana di melanzane*, Pasta aus Gragnano mit Sardellen, Butter und Brotkrumen oder mit perfekter Carbonara. „Für mich geht’s nicht besser!“, sagt Andy am Schluss.

EICHHALDE, OT Herdern, Stadtstr. 91, Do mittag, Sa mittag, Mi geschl., www.eichhalde-freiburg.de

22.30 UHR: DRINKS ALS SUPERHELDEN

Letzte Station „One Trick Pony“. Im Erdgeschoss richten Boris und Andy gerade einen Laden ein, bald wollen sie dort ihre *bottled cocktails* und personalisierten Gin verkaufen. Die Bar selbst ist im Keller. Ein Jahr haben sie sich Zeit genommen, um alles genau so zu gestalten, wie sie es gut finden: hochwertig, aber gleichzeitig rau und direkt wie in einer *dive bar*. Über 400 Spirituosen stehen im Regal, auch exklusive Flaschen wie ein 28 Jahre alter Laphroaig. Die Cocktailkarte (als Comic gezeichnet) erzählt den Kampf der Bartender gegen die Happy Hour, die die Barkultur zerstört. Ein QR-Code führt zu den Rezepten (kuechenparty.onetrickpony.bar). „Wir machen das alles öffentlich“, sagt Boris. „Wir möchten die Wertschätzung für den Beruf steigern und würden uns über Konkurrenz freuen.“ Das Duo macht viele Zutaten selbst und benutzt dazu Geräte wie einen Rotationsverdampfer oder eine Zentrifuge. So entstehen Cocktails wie der köstliche Agent Olive mit Olive, Tomate und Bergamotte oder der Snickerbocker Glory, ein klarer, im Tumbler servierter Drink. Der intensive Geschmack erinnert an Snickers, er ist nur besser und nicht süß. Einen passenderen Digestif kann ich mir am Ende dieses Tages nicht vorstellen!

ONE TRICK PONY, Altstadt, Oberlinden 8, Do-Sa 19-2 Uhr, www.onetrickpony.bar

14 UHR: KAFFEEKREATIONEN IM PARK

Die Sonne brennt, wir stellen uns unter die kühlenden Wassersprüher des winzigen „Café Marcel“ im Stadtpark. Philip Weller und Aurore Ceretta haben es in einem ehemaligen Kiosk an der Talstation der Schlossbergbahn eingerichtet. Es gibt französische Klassiker wie Pain au Chocolat – Aurore kommt ursprünglich aus Toulouse –, gegrilltes Bananenbrot und Kuchen, vor allem aber Kaffeespezialitäten. Die beiden gehören zu den Pionieren moderner Kaffeekultur in Freiburg und betreiben auch eine Rösterei mit Café in Günterstal. Philip bringt den aktuellen Signature Drink, den das Team alle paar Wochen neu entwickelt. Der Nitro-Orange-Brew ist ein auf Eiswürfel gebrühter Filterkaffee mit hausgemachtem Tonic-Sirup: fruchtig, leicht bitter und schön erfrischend.

CAFÉ MARCEL, OT Neuburg, Im Stadtgarten 1, tgl. 10-18 Uhr, www.cafemarcel.de

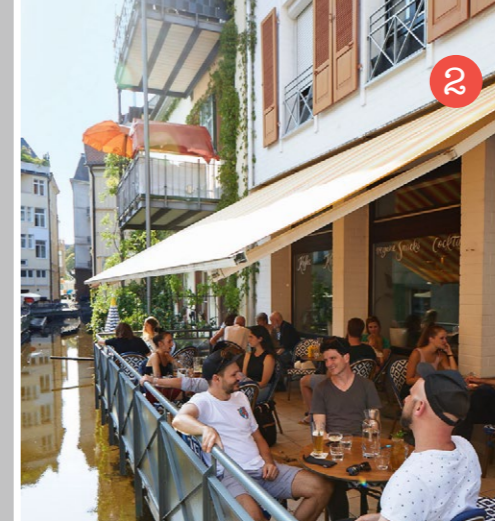
15.30 UHR: JETZT EIN EIS!

Wir spazieren zurück ins Wiehre-Viertel. Andy und Boris wollen unbedingt noch die neue Boutique von „Scheinpflug Eis“ am Annaplatz testen. Richard Kim und Wolfgang Scheinpflug produzieren seit Jahren am Stadtrand Eis aus hochwertigen Zutaten, seit Kurzem verkaufen sie es auch in einer eigenen Eisdiele. Entspannt und bester Laune erzählt Richard, was drinsteckt: „Die meisten Zutaten sind bio, vieles kommt aus der Region. Früchte wie Birnen, Kirschen und Zwetschgen stammen zum Teil von unseren eigenen drei Äckern.“ Übers Jahr entstehen um die 65 Sorten. Kugeln gibt’s nicht, die Gäste zahlen nach Gewicht. Wir probieren uns durch Kreationen wie Ananas-Thaibasilikum oder ein Sorbet mit Roter Bete, Apfel und Ingwer. Mein Favorit wird das aromatische Pistazieneis. Allein dafür möchte ich Freiburg bald wieder besuchen.

SCHEINPFLUG EIS, OT Wiehre, Kirchstr. 48/ Ecke Annaplatz, tgl. 14-19 Uhr, www.scheinpflugeis.com

17 UHR: APERITIF ÜBER DEM WASSER

Die lauschige Terrasse über dem Gewerbekanal des ebenfalls kürzlich eröffneten „Au Contraire“ ist unser Ziel für den Aperitif. Das Lokal ist ein Café mit veganen Kleinigkeiten, aber auch eine Bar.



Nach einem Mango-Eis von „Scheinpflug“ (1) und einem kleinen Gibson (3) auf der Terrasse des „Au Contraire“ (2) geht es stadtauswärts zum Restaurant „Eichhalde“. Bei Federico Campolattano und Valentina Tito (4) gibt es puristische Gerichte wie Pasta mit Sardellen (5), die Federico hervorragend zubereitet. Die Aubergine mit Burrata und Tomate bringt Boris Gröner ins Schwärmen (6). Der Abend endet im „One Trick Pony“ (8) bei einem Snickerbocker Glory (7) mit Erdnuss-Bourbon

