

Von Heimatstolz geprägt
Das Martinstor gehörte zur mittelalterlichen Stadtbefestigung. In der „Kolben Kaffee Akademie“ am Tor gibt es ausgezeichnete Patisserie

Von der Sonne geküsst
Mit 1740 Sonnenstunden ist Freiburg die wärmste Stadt Deutschlands:
Blick vom Schlossberg

Foto: Baschi Bender

Vom Himmel geliebt

Das Münster „Unserer Lieben Frau“, 1513 vollendet, ist eigentlich eine Kathedrale: Freiburg wurde im Jahr 1827 Bischofssitz. Der Turm ist 116 Meter hoch

Wie Gott in Freiburg

„Lonely Planet“ kürte Freiburg im Breisgau zum **Cityziel 2022**. Die Macher des internationalen Reiseführers beeindruckt vor allem das Fahrradkonzept der grünen Stadt. Uns dagegen die Restaurants, Bars, Weinstuben und Marktstände. **Eine Genusstour in 48 Stunden**

TEXT VON **CHRISTOPH WIRTZ**

F

Freiburg ist keine zickige Schönheit, eher eine gemütliche. Man ahnt an der Dreisam jedenfalls schon länger, was „Lonley Planet“ für 2022 quasi amtlich feststellte: dass Deutschlands südlichste Großstadt dank ihrer außergewöhnlichen Lebensqualität zu den attraktivsten Orten weltweit zählt. Stichworte: lauschige Gässle, rauschende Bächle, jede Menge Sonnenschein und ein paradiesisches Umland im Dreiländereck – die Schweiz und das Elsass vor der Haustür, dazwischen das sanfte Markgräflerland, der Kaiserstuhl, der Schwarzwald. Auch kulinarisch hat die Breisgau-Kapitale einiges zu bieten, ein köstlicher Kurzbesuch lohnt unbedingt. Auch ganz ohne Brägle, Bollenhut und Kirschtorte.

Erster Tag, Vormittag

Der Einstieg in die Stadt ist, jedenfalls für Genussmenschen, alternativlos: ziel-

Lauschige Gässle, rauschende Bächle, paradiesisches Umland – und jede Menge gutes Essen

strebig zum Münstermarkt. Hier schlägt seit jeher das Herz der Stadt, an bis zu 130 Marktständen zeigen die Bauern der Umgebung täglich außer sonntags von halb acht bis halb zwei, was die Region zu bieten hat, präsentieren Produzenten Köstliches der Saison.

Als Faustregel gilt: Auf der Nordseite gibt's die Ernten aus dem Dreisamtal, dem Markgräflerland und vom Kaiserstuhl, auf der Südseite (rechts vom giebelgeschmückten Hauptportal) bieten Händler ihre Waren an. Zuerst traditionell eine „Lange Rote“ von einem der

Grillstände auf der Nordseite. Ohne Senf! Anschließend ein Besuch am Stand von Ireneus Frost, der allerlei Delikatessen in Gläser füllt: Marmeladen mit viel Frucht und wenig Zucker, würziges Confit d'ail, Fond vom Hinterwälder Rind für schönste Bratensaucen. Das passende Fleisch (und guten Schwarzwälder Schinken) gibt's bei der Metzgerei Reichenbach aus eigener Aufzucht, Schlachtung und Verarbeitung – eine Rarität!

Erstklassige italienische Käse hat Ziogino im Angebot: diverse junge, halb reife und kräftige Pecorinos, natürlich Parmigiano Reggiano und verschiedene Ziegenkäse. Hinter seinem kleinen Marktswagen geht's den „schönsten Turm der Christenheit“ 209 Stufen bis zur Türmerstube des Münsters hinauf.

Erster Tag, Mittag/ Nachmittag

Freiburg hat den besten Japaner im weiten Umkreis in seinen Mauern: das „Basho-An“. Hier wird weitgehend auf Kompromisse und Folklore verzichtet, es locken zarte, feinwürzige Miniaturen in ausgezeichneter Produktqualität. Mittags serviert das – selbstverständlich rein japanische – Küchen- wie Serviceteam in aufgeräumt-funktionalem Ambiente leichte Kleinigkeiten als Set-Menü: ein Entrecôte mit Sesamsauce etwa oder gebratenes Teriyaki-Hähnchen vom Grill, selbstverständlich auch sehr ordentliches Tempura oder gegrillten Aal (Unagi) auf Reis. Und natürlich Sushi aus der meisterlichen Hand von Eisuke Tatsuka – in begrenzter Vielfalt, aber ausgezeichneter Qualität. Hinterher empfiehlt sich ein Besuch des fabelhaften Augustinermuseums, dessen renommierte Sammlung Höhepunkte der Kunst des Oberrheingebietes vom Mittelalter bis zum 19. Jahrhundert vereint.

Erster Tag, Abend

Seit einigen Wochen verfügt Freiburg über ein neues kulinarisches Highlight: Auf verschlungenen Wegen fand Martin Fauster zur „Wolfshöhle“. Er machte bereits als Küchenchef des legendären

Unverpackt
Auf dem Münstermarkt verkaufen Bauern und Produzenten aus der Umgebung jeden Tag Obst, Gemüse, Blumen, Käse und natürlich Schwarzwälder Schinken



Aussichtreich Mit der Seilbahn auf den Hausberg Schauinsland

Zeitgemäß
Koch Amadeus Kura bereitet im Bistro „Löwengrube“ feines Ceviche von der Lachsforelle zu



Abgekühlt
Im Sommer eignen sich die Bächle bestens zum Temperieren von Bier und Wein fürs Picknick





Mediterran Sieht aus wie in Italien, ist aber ein Sommerabend in der Konviktstraße, Freiburgs schönstem Gässle

Elegant

Der Österreicher Martin Fauster hat vor Kurzem die historische „Wolfshöhle“ übernommen: klassische Gourmetküche, souverän interpretiert, tolle Weinbegleitung



Farbenfroh

In der „Wolfshöhle“ werden zu leicht geräuchertem Saibling bunte Bete und ein Linsenfond serviert



Münchner „Königshofs“ Stammgäste vom Kaliber eines Eckart Witzigmann glücklich.

Martin Fauster steht wie wenige hierzulande für eine klassische Küche von Eleganz und Leichtigkeit – konzentriert, fundiert, technisch souverän. Für Gerichte, die mit großen Weinen eine Verbindung eingehen, wie man sie sich schöner nicht denken kann: handgeschnittenes Kalbstatar mit seidiger Senfmousse und halb flüssigem Wachtelei; jodig-nussige Belon-Auster mit Beurre blanc; saftiger Glatbutt in einem duftig-leichten Bouillabaisse-Sud, dazu nur einige Poveradenspalten und etwas Artischockenpüree. Eine neue Pflichtadresse im Südwesten!

Zweiter Tag, Vormittag

Erste Anlaufstelle für ein spätes Frühstück ist der Feinkoststadl „Rädle“. Hier findet der Genussmensch alles für die Grundversorgung: gereiften Rohmilchkäse des legendären elsässischen Maitre fromager affineur Bernard Antony in gleich einem Dutzend Sorten, außerdem italienische Salami, luftgetrockneten Schinken, herausragend gute Anchovis, erstklassige Champagnermarken, bestens gekühlt. Dazu knusprige Paninis, beispielsweise mit San Daniele, Comté ▶



1 Colombi

Die erste Adresse: Freiburgs einziges Grandhotel am Rotteckring gegenüber dem Colombipark wird von der Familie Burtsche im klassischen Stil geführt. www.colombi.de



HOTELS



2 Courtyard by Marriott

Ganz neu eröffnet und direkt am Bahnhof ideal gelegen. Von hier aus geht es schnurstracks in die Altstadt – keine 500 Meter entfernt. www.marriott.de

SHOPPING



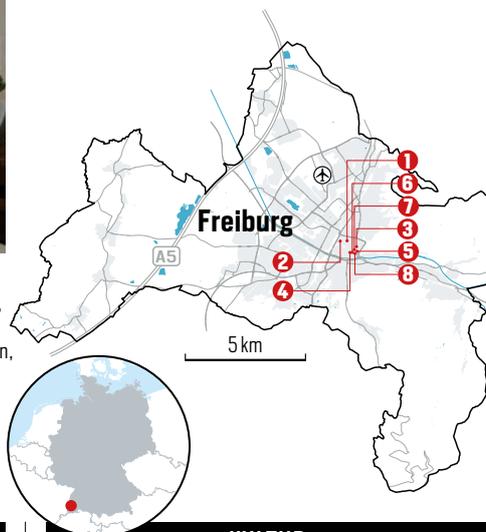
3 Honig Galerie

Honig-Fachgeschäft am Münsterplatz; was es hier nicht gibt, gibt's vermutlich nicht: über sechzig verschiedene Honigsorten, Süßigkeiten aus Honig, Kerzen, Seife ... www.honiggalerie.de

4 Kido

Japanische Möbel, Futons, Tatami-Matten, Kissen, Kimonos, Gusseisenkannen, Leuchten, Teegeschirr, Vasen – eine großartige Auswahl japanischer Wohnkultur (Foto). www.kido-freiburg.de

Das Beste im Südwesten Alte Kunst und neue Cocktails



AUSGEHEN



5 One Trick Pony

Unbestritten der erste Anlaufpunkt für Freunde gepflegter Barkultur. Etwas versteckt im ältesten Stadtviertel bekommt man hier die besten Drinks weit und breit – auch to go (Foto). www.onetrickpony.bar

6 Trotte

Entspannte Weinbar mit hohem Anspruch, ausgezeichnet (klassisch) sortierter Weinkarte und allerlei passenden Kleinigkeiten dazu: vom Pastrami-Sandwich bis zum Entrecôte. www.trotte-weinbar.de

KULTUR



7 Augustinermuseum

Ehemalige Klosterkirche mit renommiertem Sammlung der Kunst vom Mittelalter bis zum Barock sowie Malerei des 19. Jahrhunderts (Foto). Trotz Endlossanierung einen Besuch wert!

8 Museum für Neue Kunst

In wechselnden Ausstellungen will das MNK elementare Themen der Zeit reflektieren. Interessante Ausstellungen sowie Sammlung mit Werken u. a. von Otto Dix, Karl Hofer, August Macke

und Honigzwiebel oder Mortadella, Pistazienpesto und Burrata.

Anschließend könnte man sich die Füße bei einer geführten Weintour oder einer kulinarischen Stadtführung von Ulrike Peissl („FREIBURGERLEBEN“) vertreten. Stichworte wären Gutedel, Schwarzwälder Schinken und Gugelhupf. Wer sich auf eigene Faust durch die hübschen Altstadtgassen machen möchte, findet beispielsweise in der Gerberau die Confitserie von Rafael Mutter mit ihren mehr als sechzig handgefertigten Pralinenorten und Dessertminiaturen (Rüebli-Four).

In der oberen Altstadt befindet sich ein Steinwurf vom Schwabentor entfernt die Fischerei Schwab, hier könnte man sich mit ausgezeichneten Sardinen proviantieren – die gibt's in mehr als vierzig Sorten. Und Susanne Bayer bietet bei Busatti, direkt neben dem steinernen Krokodil im Gewerbebach, traumschöne italienische Stoffe für Küche und Tisch: Servietten, Tischdecken, Handtücher ...

Zweiter Tag, Mittag/Nachmittag

Zum Mittagessen geht's – am verwunschenen Alten Friedhof vorbei – ins Altbauviertel Herdern. Dort wirkt mit Federico Campolattano einer der besten italienischen Köche der Republik. In der traditionsreichen „Eichhalde“, die er vor einigen Jahren mit seiner sympathischen Ehefrau Valentina übernommen hat, zeigen die beiden, wie eine zeitgemäße italienische Hochküche aussehen kann.

Geprägt von Niko Romito, dem genialen Spitzenkoch aus den Abruzzen („Reale“), an dessen Seite er lange kochte, versteht sich der Neapolitaner Campolattano auf eine Perfektion der Einfachheit, die hierzulande selten zu finden ist. Erstklassige Zutaten sind ihm selbstverständlich, zurückhaltende Aromatisierung ist sein Prinzip, eine leicht avantgardistische Präsentation kann er sich gelegentlich nicht verkneifen. Das Ergebnis: hinreißende Spaghetti alle vongole, perfekt gegart, zur kleinen Spirale gelegt und nur knapp umhüllt von grasgrüner Creme aus Öl, Muschelfond und Petersilie, mit aromatischen Venusmuscheln und zartestem Knoblauchschaum. Eine sehnsuchtsvolle Erinnerung an das Mittelmeer ist die kross gebratene, saftige Dorade, begleitet von einer dichten Sauce auf der Basis von Hummerkarkassen, Muschelfond und Tintenfischchen nach Art der berühmten toskanischen Fischsuppe Cacciucco.

Zweiter Tag, Abend

Nach einem ausgedehnten Spaziergang auf dem Schlossberg mit seinen schönen Panoramaausblicken über die mittelalterlichen Giebel der Stadt (und vom Schlossbergturm bis weit hinein in die Rheinebene, über den Kaiserstuhl und die Vogesen am Horizont) geht es am Abend wieder hinunter in die Altstadtgässchen. In der malerischen Konviktstraße hat vor einiger Zeit mit Amadeus Kuras „Löwengrube“ eine neue interessante Adresse eröffnet.

Zeitgemäß-klar wurde aus dem ehemals behäbigen „Weinkrügler“ ein Bistro, wie es auch in Berlin oder München viele Freunde fände. Statt Leberle und Schäufole kommen hier animierende Ceviche von der Lachsforelle oder eine japanisierte Kalbsbries-Interpretation in Form des beliebten Frittiergerichts Karaage mit zartscharfem, mild fermentiertem Rettich und feinsäuerlicher Spinat-Mayonnaise auf den blanken Tisch. Wer hinterher noch ein bisschen um die Häuser ziehen will, findet auf der Suche nach einem



In der „Eichhalde“ wirkt mit Federico Campolattano einer der besten italienischen Köche Deutschlands

Absacker gleich um die Ecke die beste Bar im deutschen Südwesten: das „One Trick Pony“.

Im lauschigen Gewölbekeller kann man bei exzellent gemixten Klassikern und hauseigenen Innovationen leicht die Zeit vergessen. Unbedingt aber sollte man daran denken, ein oder zwei „Bottled Cocktails“ als flüssige Souvenirs mitzunehmen – darunter ein ausgezeichnete Negroni mit zweierlei rotem Wermut und hauseigenem Gin! ■



**Unser Autor
Christoph Wirtz**
hat das große Glück,
in Freiburg zu leben.
Er ist Chefredakteur
des Restaurant-
führers „Gault&Millau“
und schreibt seit
20 Jahren über Genuss

Fotos: Paolo Piantadosi, Philipp Horak

Tchibo

NATUR
PUR
GENIESSEN.

tchibo.de



UNGLAUBLICH AROMATISCHER UND 100% ÖKOLOGISCHER KAFFEE:

Erleben Sie mit unserem Bio Äthiopien fein-blumigen Genuss aus dem Ursprungsland des Kaffees.
Erhältlich auf tchibo.de, in über 11.000 Supermärkten und allen Tchibo Filialen – auch unverpackt.

