

DER SCHLOSSBERG erhebt sich gleich neben der Altstadt. So ist es nie weit bis zum »Kastaniengarten«, dem Biergarten mit dem schönsten Blick über Freiburg

# Freiburg

Wälder, Weinberge und nur ein Katzensprung bis nach Frankreich: Die Uni-Stadt ist wie gemacht für eine entspannte Genussreise. Lassen Sie sich dabei vom gemütlichen Charme der Altstadt nicht täuschen – Freiburg mag 900 Jahre alt sein, ist aber an vielen Orten ganz frisch und jung geblieben

FOTO: GULLIVER THEIS





**DER MÜNSTERPLATZ** ist seit Jahrhunderten das Zentrum der Stadt. Hier trifft man sich morgens auf dem Markt oder abends zwischen den erleuchteten Fassaden des Münsters, Freiburgs Wahrzeichen, und des »Historischen Kaufhauses« mit seinen hübschen Erkern



**BÄCHLE** durchziehen die Altstadt. Die historischen Kanäle dienen heute zur Abkühlung – und als Wasserstraßen für die beliebten »Bächleboote«



**DIE UNI-BIBLIOTHEK** ist Prestigeobjekt und Problemfall zugleich. Denn der 2015 eröffnete Bau hat einige Macken: Mal waren Stellen in der Fassade undicht, mal fielen sogar Teile davon ab

FOTOS: GULLIVER THEIS (2), GEORG KNOLL





**DAS MARTINSTOR** war schon Teil der mittelalterlichen Stadtbefestigung. Das heutige Aussehen geht allerdings auf die Zeit um 1900 zurück, als der Bürgermeister Otto Winterer die Stadt umgestaltete – und das alte Tor um fast 40 Meter erhöhen ließ



**1** Hummus-Brioche mit Spargel im »Lollo« **2** Andreas Schöler und Boris Gröner vom »One Trick Pony« mit Jonas Morgenthaler und Koch Steffen Disch vor dem »Kuro Mori« (v.l.n.r.) **3** »Hakuna Matata« macht Feinkost in Gläsern

# Der perfekte Mix

Unterwegs mit zwei Nachtulen: **Boris Gröner** und **Andreas Schöler** betreiben eine der besten Bars Deutschlands – und zeigen MERIAN-Redakteur Jonas Morgenthaler, was Freiburg kulinarisch kann

Kleine Bächle gluckern die Altstadtgassen entlang, auf dem Münstermarkt verkaufen Bauern frisch geerntetes Gemüse. Daneben sitzen Gäste bei Flammkuchen und Wein, etwas weiter werden Käsespätzle und andere Wirtshausklassiker serviert. Auf den ersten Blick strahlt Freiburg träge Gemütlichkeit aus. Geht in der grünen Vorzeigestadt kulinarisch 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«.

**Gelungener Start mit Soulfood**  
Wir treffen uns im »Lollo«, einer Speisekneipe im lauschigen Stadtviertel Wiehre. »Das ist der einzige Laden in Freiburg, in den 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 besten Produkten, und seit der Corona-Zeit steht in der Küche sogar ein Pacojet, mit dem Frédéric auch bei wenigen Gästen Cremes und ähnliches frisch zubereiten kann.

**Scharfe Kostprobe im Hinterhof**  
Einen kurzen Spaziergang entfernt begrüßt uns Philip Klingel mit Schürze und Kochmütze. Er ist einer der zwei Köche hinter der Feinkostmanufaktur »Hakuna Matata«. Nebenan machen die Einkochprofis gerade Zwetschgen ein. Zum Sortiment, das von Donnerstag bis Samstag auch auf dem Freiburger Münstermarkt

verkauft wird, gehören Senfe, Sirupe, Chutneys, Essige, Pastasaucen und diverse 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!

FOTOS: GULLIVER THEIS, VOLKER RENNER (3)





## Freiburgs feine, freche Seiten

**1** Bei »Scheinpflug« wird das Eis mit einem Lächeln serviert – und besteht aus besten Zutaten **2+3** Der beste Ort in der Altstadt für einen Gibson oder einen anderen Aperitif ist die Terrasse des »Au Contraire« **4+5** Boris Gröner ist begeistert von der Aubergine mit Burrata im Restaurant »Eichhalde«. Ein weiterer Hit: die Pasta mit Sardellen **6+7** Heimspiel: Im »One Trick Pony«, der Bar von Boris und Andy, gibt's am Schluss einen Old Fashioned mit stilvollem Rieseneiswürfel



### Auch Spitzenköche mögen's locker

Auf unseren nächsten Stopp sind wir gespannt: Hinter dem Casual-Lokal »Kuro Mori« steht Steffen Disch, 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 Motto. Wie in seinem Gourmetrestaurant »Raben« in Horben verbindet Steffen Disch auch im »Kuro Mori« fernöstliche und regionale Elemente. Abends gibt's kleine, feine Kreationen, mittags Tagesgerichte und ein dreigängiges Menü. 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, butterzartes Ibérico-Schwein auf Kartoffeln, Gemüse und Chorizo. Das kommt uns zwar spanisch vor, schmeckt aber köstlich.

### Ein Cold Brew gegen die Sommerhitze

Die Sonne brennt, wir stellen uns unter die 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, Herzhaftes wie Shakshuka, ein israelisches Gericht mit Tomate, Feta, Ei und Joghurtsauce, sowie spannende Kaffeespezialitäten. Die beiden Besitzer gehören zu den Pionieren moderner Kaffeekultur in Freiburg und betreiben auch eine Rösterei mit Café in Günterstal. Philip bringt einen Cold Brew, für den er 24 Stunden lang grob gemahlene Filterkaffee aus Äthiopien in kaltem Wasser ziehen ließ und es dann gefiltert hat. Das Ergebnis ist fruchtig-intensiv – und eine willkommene Erfrischung!

### Eis aus selbst geernteten Früchten

Wir spazieren zurück ins Wiehre-Viertel zu »Scheinpflug Eis« am Annaplatz. Richard Kim und Wolfgang Scheinpflug produzieren hier am Stadtrand seit

Jahren Eis aus besten Zutaten, aber erst seit 2020 verkaufen sie es auch in einer eigenen Eisdiele. Richard erzählt, 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!

### Aperitif in bester Lage

Die lauschige Terrasse über dem Gewerkekanal, die zum »Au Contraire« gehört, ist unser Ziel für den Aperitif. Das Lokal ist ein Café mit veganen Kleinigkeiten, aber auch eine Bar. Bei Cocktails wie dem Wasabi Mule, für den Vodka mit Wasabi und Ingwer aromatisiert wurde, 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«.

### Die perfekte Pasta

Südtalien 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 Gagnano mit Sardellen, Butter und Brotkrumen oder mit perfekter Carbonara. »Für mich geht's nicht besser!«, sagt Andy am Schluss.

### Kreative Drinks und Cocktails in Flaschen

Letzte Station: »One Trick Pony«. Im Erdgeschoss haben Boris und Andy den »Chin-Chin«-Laden eingerichtet, in dem sie »bottled cocktails« verkaufen – ein neues, hoffentlich krisenfestes Standbein. 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. Über 400 Spirituosen stehen im Regal, auch exklusive Flaschen wie ein 28 Jahre alter Laphroaig. Viele Zutaten macht das Duo selbst und benutzt dazu Geräte wie einen Rotationsverdampfer oder eine Zentrifuge. Die Cocktailkarte erneuern sie regelmäßig komplett. Gerade ist sie wie ein Underground-Fanzine aus den Achtzigern gestaltet. Darauf stehen raffinierte Kreationen wie der »Boulevard of Broken Memes« mit Scotch Whisky, PX Sherry, Estragon-Destillat und Braune-Butter-Essenz oder der »Pisco Palooza« mit Pisco, Rosmarin, Kardamon, Rosenblüte und Umeboshi. Doch ich muss mich gar nicht entscheiden, die Jungs stellen eine Runde Old Fashioned hin. Ein klarer, kräftiger Cocktail, serviert in einem Tumbler, gekühlt durch einen einzigen, riesigen Eiswürfel. Klar ist auch der selbst gemacht – und der Drink genau das Richtige nach diesem vollen Tag. ■

### ADRESSEN

**Lollo**  
Schwimmbadstr. 46, lollo-freiburg.de  
**Hakuna Matata**  
Günterstalstr. 35a, hakuma.net  
**Kuro Mori**  
Grünwälderstr. 2, kuro-mori.de  
**Café Marcel**  
Im Stadtgarten 1, cafemarcel.de  
**Scheinpflug Eis**  
Kirchstr. 48/Ecke Annaplatz  
scheinpflugeis.com  
**Au Contraire**  
Gerberau 12, aucontraire.de  
**Eichhalde**  
Stadtstr. 91, eichhalde-freiburg.de  
**One Trick Pony**  
Oberlinden 8, onetrickpony.bar



# Top 5

**1 MÜNSTER** Es ist die schönste Dauerbaustelle der Stadt und die mit Abstand beliebteste. Etwa 350 Jahre hat es gebraucht, bis das Freiburger Münster fertig war. Initiiert hatte den Bau im zunächst spätromanischen Stil Herzog Berthold V. um 1200. Jahrzehnte nach seinem Tod baute man im neuen Stil der Gotik weiter, plante immer wieder um und erweiterte. Auch heute arbeiten die Steinmetze der Münsterbauhütte permanent an der imposanten Kirche. Zu den Meisterwerken, die sie erhalten, gehört der 116 Meter hohe Westturm. Allein der vollständig von Maßwerk durchbrochene Turmhelm ragt fast 50 Meter hoch in den Himmel. Er wurde Vorlage für viele Kirchtürme, im 19. Jahrhundert etwa für die neugotischen Türme am Regensburger Dom und am Ulmer Münster. [freiburgermuenster.info](http://freiburgermuenster.info)

**2 SCHLOSSBERG** Der Blick von hier oben reicht weit über das Münster und die Dächer der Altstadt hinaus, lässt die Ausläufer des Schwarzwalds erkennen, zeigt das Rheintal und bei klarer Sicht die Vogesen. Hoch fährt die Schlossbergbahn im Stadtgarten, am schönsten aber ist der Aufstieg zu Fuß vom Schwabentor – an Sommertagen gerne auch nur bis zu einem kühlen Getränk im »Kastaniengarten«. Von dem Biergarten geht es am Kanonenplatz vorbei und durch den Wald hinauf zum Schlossbergturm. Nach 153 Stufen sind Aussicht und Stimmung knapp 200 Meter über der Stadt vor allem eines: überragend.

**3 AUGUSTINER-MUSEUM** Der Architekt Christoph Mäckler hat aus der einstigen Klosterkirche einen Museumsbau geschaffen, der die Kunst des Mittelalters bis zum Barock einzigartig in Szene setzt. Mächtige Sandsteinfiguren vom Münster säumen den ehemaligen Kirchenraum, und von oben schauen die Gesichter der originalen Scheinwasserspeier, die einst an der Fassade des Münsters vor den sieben Todsünden warnten, auf die Besucher herab. [Augustinerplatz, freiburg.de/museen](http://Augustinerplatz, freiburg.de/museen)

**4 PLATZ DER ALTEN SYNAGOGES** Nachts und am Wochenende wird manchmal etwas zu ausgiebig gefeiert. Doch am frühen Abend, wenn sich hier viele Studierende treffen, wirkt der weite Platz vor Freiburgs neuer Uni-Bibliothek wunderbar friedlich. Der 2015 eröffnete Bau mit der transparenten Stahl-Glas-Fassade sieht äußerst schick aus, hat aber einige Macken. So hat die Fassade eine ungewollte Wirkung: Manchmal glänzt sie so stark, dass Sonnensegel gespannt werden müssen, um die Auto- und Radfahrer nicht zu blenden. Der Gedenkbrunnen auf dem Platz erinnert an dunkle Zeiten: Die Wasserfläche zeichnet den Grundriss der Synagoge nach, welche die örtliche SS während der Reichspogromnacht 1938 in Brand steckte.

**5 BÄCHLE** Im 12. Jahrhundert hätte wohl niemand damit gerechnet, dass die Kanäle, die man damals mühevoll durch die Stadt zog, 900 Jahre später äußerst beliebte Orte zum Entspannen sein würden. Gedacht waren sie rein praktisch: Das Wasser sollte den Schmutz fortspülen, das Vieh hier trinken können und die Feuerwehr immer Löschwasser haben. Gespeist werden die Bächle bis heute an der Kartäuserstraße aus der Dreisam. Achtung: Wer hineintritt, wird – so heißt es – einen Freiburger oder eine Freiburgerin heiraten.



Einer, der  
**HÖRZU**  
zu Hause hat

**CHRISTOPH MARIA HERBST**  
Exklusiv fotografiert  
für HÖRZU