

Stephan Elsemann

Gaumenschmaus & Rachenputzer

Liebenswerte Kneipen,
Cafés und Restaurants
in **Freiburg** & drumherum

rombach



Alle Angaben der Adressen und Informationen wurden nach bestem Wissen und mit Sorgfalt erstellt. Verlag und Autor können jedoch keine Garantie für ihre Richtigkeit geben und übernehmen auch keine Haftung für etwaige Unstimmigkeiten.
Hinweise und Empfehlungen erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit.
Wenn Sie Ergänzungs- und Berichtigungsvorschläge haben, freuen wir uns über Ihre Hinweise.
Redaktionsschluss: August 2023.

Cover-Fotomotiv: Küchenschelle

© Fotos: Stephan Elsemann

© 2023. Rombach Verlag GmbH & Co. KG
1. Auflage. Alle Rechte vorbehalten

Satz: Stephan Elsemann
Herstellung: Rombach Druck- und Verlagshaus GmbH & Co. KG
Printed in Germany
ISBN 978-3-7930-9993-2

Inhaltsverzeichnis

Mit Herz und Leidenschaft	9
Die Innenstadt	11
Tibet Gartencafé	
Das verborgene Paradies	12
Lichtblick	
Bei den Meistern des Machbaren	14
Weinschlösschen	
Siesta in der Stadt	16
Strass Café	
The Englishman's Corner	18
Sonderbar	
Für Nachtschwärmer	20
Agora	
Salon und Vinothek	22
Caffè Da Gianni	
Die schöne Ecke	24
Good Morning Saigon!	
Straßenküche im Bermuda-Dreieck	26
Café Inklusiv	
Am lauschigen Platz hinter dem Münster	28
Café Graf Anton	
Die Torten-Pilgerstätte	30
Sichelschmiede	
Im Märchenwunderland	32
Tischlein deck dich	
Das Märchen vom Café	34
Terragusto	
Beim italienischen Bobbele	36
Afghan-Eck	
Seit 37 Jahren am Zähringer Tor	38
Maracuja Vitaminbar	
Sehen und gesehen werden unterm Karlsklotz	40

Der Westen

43

Mohrentopf

Wunderküchlein & Wild Style Kitchen 44

Gasthaus zum Löwen

Die badische Basis im Westen 46

Freispiel

Analog entschleunigen 48

Fritz' Galerie

Kunst, Kneipe & Schwermetall 50

Joris & BioBrutzelBude

Bioküche & Imbissbude im Gewerbehof 52

Mirabeau

Zeitreisen in Drinks 54

Café Satz

Alles muss raus 56

Küchenschelle

Idyll bei den Laubenpiepern 58

Smak

Piroski nur hier, nur samstags 60

Anuras Elefant

Die Charme- und Preisoffensive 62

Der Süden

65

Scheinflug

Feines Eis am Annaplatz 66

3-K-Café

Mit Ecken und Kanten 68

Flamingo

Des Punks neue rosa Federn 70

Café Goldener Affe

Sonntags immer 72

Dart-Stühle	
Im Nirwana	74
Eiscafé Limette	
Marrakesh mit zartem Schmelz	76

Der Osten 79

Bauerntafel auf St. Barbara	
Tafeln im Grünen	80
Bergäcker Café	
Kuchen wie von der Oma	82
Café Ruef	
Im Naherholungsgebiet	84
Ouzeria	
Hellas light	86
Biosk	
Im Herz von Freiburg-Ost	88
Pizzeria San Marino	
Gutbürgerlich italienisch in Littenweiler	90

Der Norden 93

Restaurant Rose	
Mit dem Sound der Garküchen	94
Zähringer Burg	
Die Schnitzelinstitution	96
Pausenraum	
Siesta in der Hängematte	98
Amici	
Das Händchen Gottes	100
Bahnhöfle	
Frankreich ganz nah	102
La Finca	
Herderns Spanier	104
Rettich Bar	
Esse', trinke', fröhlich winke'...	106

Norso	
Ein Kaffeehaus im alten Papier Wilhelm	108
Tante Emma	
Viel Herz im Droschkencafé	110
Kleine Fluchten	113
Mosthof	
Das Schwarzwaldidyll	114
Landgasthof Zur Krone	
Aufgeweckt & eingeweckt in Britzingen	116
Waldcafé Faller	
Digital Detox im Attental	118
Badischer Heldt	
Dorfgasthaus am Bach	120
Wuspenhof	
Im Glottertal – Schwarzwald ohne Schminke	122
Coffee and More	
Röstfrisch in Staufen	124
Gasthaus zum Rössle	
An der rauschenden Möhlin	126
Café Goldene Krone	
Das Vorzeigeprojekt der Landfrauen	128
Gasthaus zum Hirschen	
Juwel im Kirschblütental	130
Landhotel Krone	
Die gute Mischung macht's	132
Auberge du Moulin	
Feinschmeckerküche im Landgasthof	134
Schweighof	
Der Schwarzwald von seiner besten Seite	136
Au Bord du Rhin	
Der gut versteckte Schlemmertempel	138
Am Felsenkeller	
Feine Küche im Berg	140
Inhaltsverzeichnis nach Themen	142
Alphabetisches Inhaltsverzeichnis	143

Mit Herz und Leidenschaft

„Gaumenschmaus & Rachenputzer“ – acht verflixte Jahre später. Wie steht es um die Freiburger Gastlichkeit nach den schwierigen Coronajahren? Der Kompass zu außergewöhnlichen Freiburger Restaurants, Kneipen und Cafés stellt 60 Locations vor, darunter 32 neue.

Viele der schillerndsten Lokale der ersten Ausgabe sind während der Coronajahre verschwunden. Einige sind neu hinzugekommen, mit frischen Ideen, die zum Teil aus der Beschränkung geboren wurden. Die Wiederentdeckung des Einmachens gehört dazu. Die Ausweitung der Bewirtung auf die Straße ebenfalls.

Für den Gaumenschmaus stehen Lokale, die Genuss versprechen, mit einer ganz besonders guten Küche oder ungewöhnlichen Gerichten, die man nirgendwo anders bekommt. Es sind Cafés und Kneipen mit Charisma und Ambiente – abseits des allzu Gewohnten. Dort treffen Abiturienten auf Rentner zum Dart spielen, oder genießen die Gäste den politisierten Apfelkuchen zum Kaffee.

Der Rachenputzer ist ein Schnaps, der scharf und rau durch die Kehle rinnt. Dies beleuchtet die andere, die charaktvolle Seite der Auswahl. Es sind Menschen mit einer Lebensgeschichte, die in diesen besonderen, liebenswerten Lokalen wirken, Wirtinnen und Wirte mit Persönlichkeit und Leidenschaft, ob am Tresen oder in der Küche.

Wie schon beim letzten Mal fiel die Auswahl nicht leicht. Es sollte ein Buch über Freiburgs Gastronomie sein. Doch in Freiburg schaut man gern vor die Tore der Stadt und so gehört ein Kapitel mit „kleinen Fluchten“ dazu – mit Gaststätten in der Umgebung, die gut zu erreichen sind und sich für einen spontanen Besuch eignen.



Die Innenstadt

Der Tanzbrunnen. Sobald es etwas wärmer wird, trifft sich die lateinamerikanische Tanzszene allabendlich zu Salsa, Tango und Merengue in dem schon lange versiegten Springbrunnen am Mensagarten. Wie schön, dass sich immer noch Nischen auftun, damit Menschen ihrer Lebensfreude Ausdruck geben können. Die Freiburger Innenstadt lebt.

Tibet Gartencafé

Das verborgene Paradies

So etwas hat Freiburg noch nicht gesehen. Wer immer das Tibet Gartencafé betritt, ist erstmal baff. Wie konnte dieser zauberhafte Garten mitten in Freiburg entstehen, ohne dass man etwas mitbekommen hat? Fünf Jahre schon mit Cafébetrieb, und



Mango-Lassi, Apfelkuchen

noch immer ein Geheimtipp. Hinter dem ockerfarbenen gestrichenen Haus in der Wallstraße öffnet sich ein tropisch-üppiges Gartenreich, das über Terrassen bis zur Sohle des ehemaligen Wallgrabens abfällt. Warum die Wallstraße so heißt, wird plötzlich klar.

Doch wie kam es zum Garten? Es ist das Werk Wilfried Pfeffers, Spiritus Rector des tibetischen Kultur- und Therapiezentrums im Haus. Der Garten nahm 2005 mit dem Aufbau eines Stupas, der 2007 vom Dalai Lama persönlich geweiht wurde, seinen

Anfang. Pfeffer selbst, früher Biologielehrer, legte in den folgenden Jahren am ehemaligen Abhang hinunter immer mehr Terrassen und kleine Nischen an – und setzte die Pflanzen.

Kirschen, Rosen und Mimosen

So nahm der Garten nach und nach Gestalt an, bepflanzt mit englischen Rosen, Kirschen, Pfirsichen, einem Mimosenbaum und noch viel, viel mehr. Zwölf Jahre dauerte es. Die kleinen, mit meist nur einem Tisch besetzten Nischen gewähren den Gästen Ruhe und Intimität – zum Sitzen, Tee trinken, Zeit vergessen, zur Ruhe kommen.

Eigentlich stand der Garten schon einige Jahre Besuchern zum Verweilen offen, bevor er 2018 auch offiziell Gartencafé wurde. Christina Kyle kümmert sich um die Bewirtung und versorgt die staunenden Gäste mit Tee und auch etwas Gebäck. Kaffee und einen sehr erfrischenden Mango-Lassi bekommt man ebenfalls. Von den



Christina Kyle & Wilfried Pfeffer



Eintauchen ins Grüne – und die Zeit vergessen

veganen Samosas, auf die sie sehr stolz ist, bekamen wir allerdings nichts zu sehen und zu schmecken. Sie sind so beliebt, dass sie schon ausverkauft waren.

Willkommen im Club

Die Preise sind zivil: Kuchen kostet 2,50 Euro, die Samosas 3 Euro. Die meisten Getränke wie Holunderbütenschorle, Kokoslimonade oder Mango-Lassi kosten auch 2,50 Euro.

Bei allem paradiesischen Fluidum – eine kleine Einschränkung gibt es leider doch: In der Wallstraße darf aus gesetzlichen Gründen kein gastronomischer Betrieb geführt werden – und so müssen die Gäste zuerst Gartencafé-Clubmitglied werden, um in Genuss von Kaffee und Kuchen zu kommen.

10 Euro kostet der Beitrag im Jahr – eine Pay-Wall fürs Wallstraßen-Gartencafé.

Tibet Gartencafé

Wallstraße 8
79098 Freiburg
0761-66814
www.tibet-kailash-haus.de

Mo bis Sa 12 – 18 Uhr
So Ruhetag



Lichtblick

Bei den Meistern des Machbaren

Mit dem Lichtblick finden wir ein Restaurant vor, das genau so ist, wie es heißt: ein Lichtblick. Udo Groß und sein langjähriger Küchenchef Uli Hoch kochen in Freiburgs Flaniergasse Konviktstraße modern und leicht – ausgezeichnete Gerichte, die Maßstäbe setzen zu freundlichen Konditionen. Ein vegetarisches Mittagsmenü für 15,50 Euro besteht aus einem Hauptgang, einer Suppe oder einem Salat als Vorspeise und der Kaffee danach ist auch schon dabei. Drei verschiedene Menüs stehen mittags zur Wahl. 16,50 Euro kostet die Fleischversion und 17,50 Euro das Fischmenü.

Täglich wechseln die Mittagsmenüs und die Bandbreite ist groß. Das Fischgericht etwa kann ein Doradenfilet mit Ingwer-Zitronenbutter sein – wunderbar kross gebraten, ohne dabei trocken zu sein und

perfekt mit den Cocktailtomaten abgestimmt – ein mediterranes Gericht.

Hauptgang im Lichtblick kann aber auch ein deutsches Traditionsgericht wie Königsberger Klopse in Kapernsauce sein. Das schmeckt dann so, wie ursprünglich gedacht und ganz anders, als gewohnt. Die Klöße sind, wie es sein soll, aus Kalbfleisch und nicht aus Schweinefleisch gemacht.

Ein Tipp für Suppenkasper

Ein Extra-Augenmerk verdienen die im Menüpreis eingeschlossenen und sehr sorgfältig gekochten „Vorneweg-Suppen“ – eine Erbsensuppe mit Wasabi zum Beispiel. Den scharfen japanischen Meerrettich ahnt man nur. Er gibt dem vertrauten Erbsengeschmack aber einen kleinen Kick



Uli Hoch und Udo Groß machen eine Spitzenküche zum Freundschaftspreis.



Dorade mit Kohlrabi und Warsing



Erdbeer und Rhabarber

ins Süße. Wäre der Wasabi nicht, allein schon mit ihrer Signalfarbe zeigt die Suppe, dass allzu Gewohntes auf den Prüfstand gestellt und neu interpretiert wird. Eine typische Wintersuppe kann zum Frühlingsboten werden und das ist auch kulinarisch zu verstehen.

Immer wieder stehen badische Klassiker wie Ochsenbrust, Schäufole oder Wurstsalat mittags auf dem Speiseplan. Aber auch Ossobuco, Polenta, Tandoori und Ratatouille – die Vielfalt zeigt, dass die beiden Köche über den badischen Tellerrand hinausgeschaut haben.

Den Weitblick und das Augenmaß fürs Machbare hat Udo Groß auf Lehr- und Wanderjahren in Holland, der Schweiz und England erworben. Uli Hoch hat sein Talent fürs Kochen aus der Gaststätte seiner Oma mitgebracht und den Sinn fürs Praktische aus langen Jahren als Schreiner.

Reservierung empfohlen

Das Restaurant hat so viele Freunde, dass eine Tischreservierung, auch mittags, dringend zu empfehlen ist. Oder man versucht es gleich auf dem Münsterplatz, im größeren „Heiliggeist Stübli“, dem zweiten Restaurant von Udo Groß.

Lichtblick

Konviktstraße 41
79098 Freiburg
0761-29280940
www.lichtblick-freiburg.de

Mo bis Sa 11.30 – 14.45 & 18 – 22 Uhr
Feiertags 17 – 22 Uhr
So Ruhetag

