

Wo alles aufs Wesentliche reduziert is(s)t

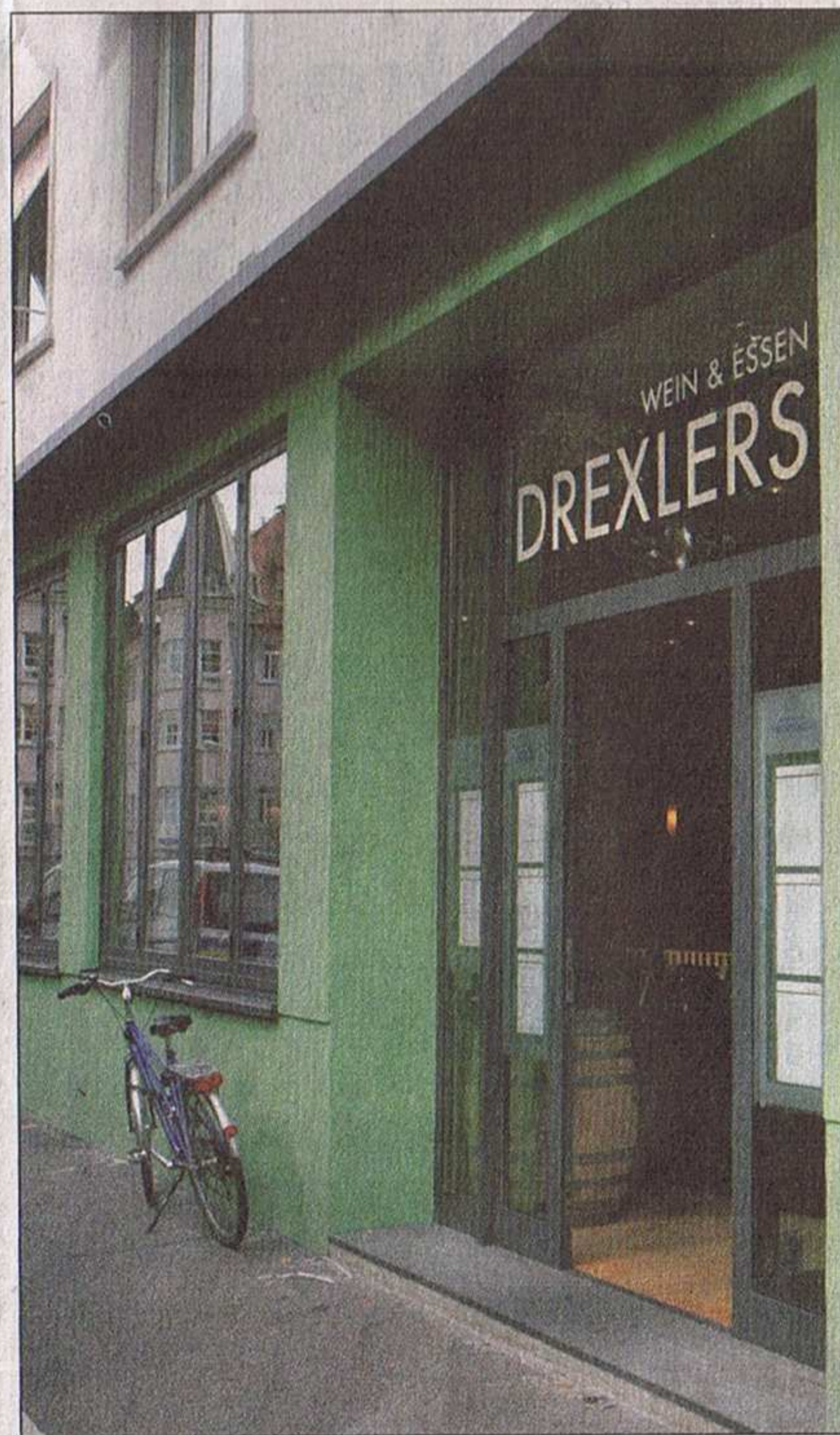
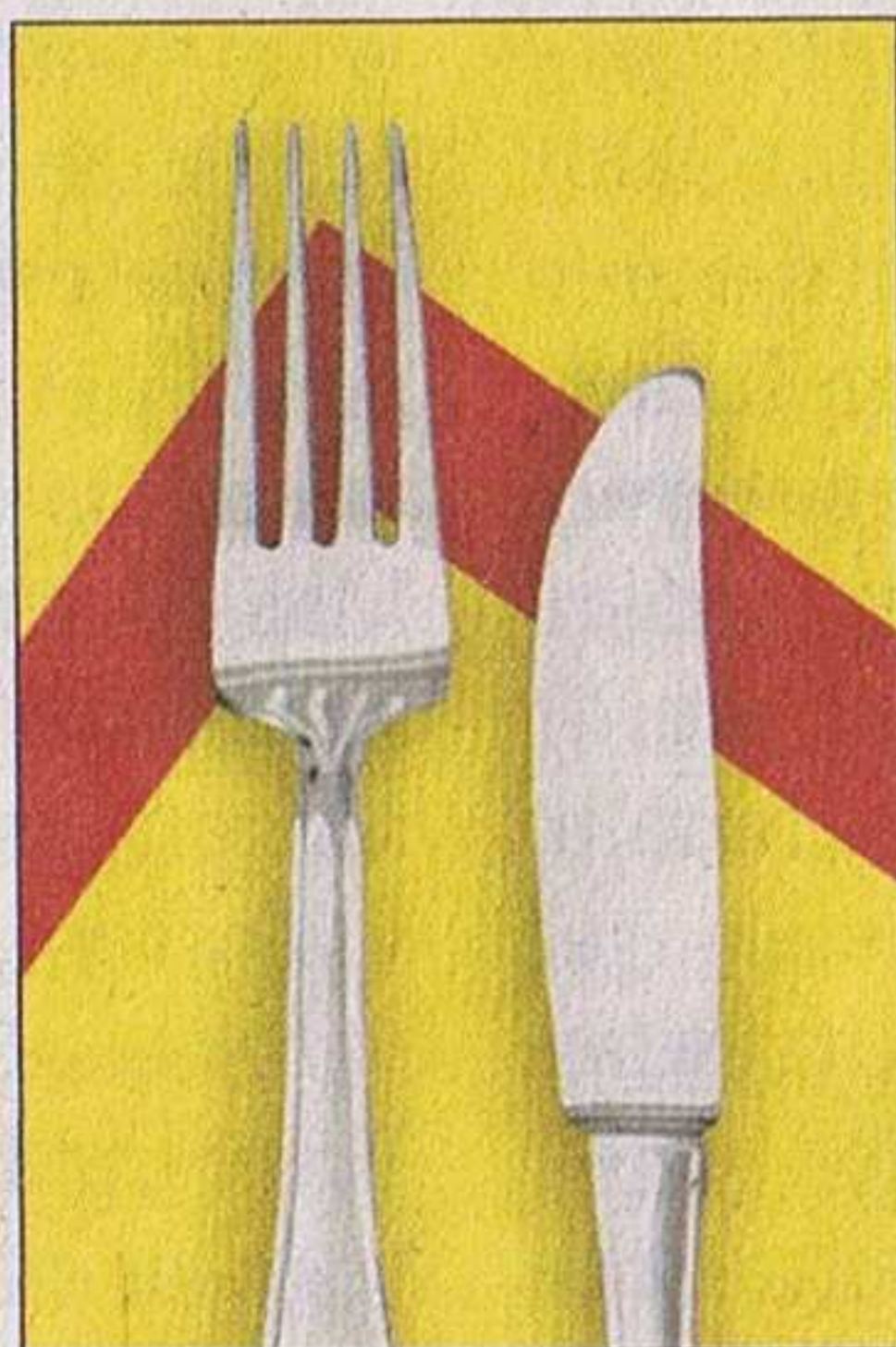
BZ-RESTAURANT-TEST (28): „Drexlers. Essen & Wein“ in Freiburg / Gebratener Seeteufel mit Blattspinat und Limonenrisotto

Wie sehr dieses Lokal in Freiburg gebraucht wurde, lässt sich daran ablesen, dass „Drexlers“ seit seiner Eröffnung 2007 fast immer rappellvoll ist. Ein Grund dafür mag das metropolitane Ambiente sein, das die Inhaber Ralph Schmidt und Mario Fuchs dem Stammhaus des Rombach-Verlags an der Rosastraße eingehaucht haben. „Drexlers“ besticht durch große Fenster, klare Farben und die schnörkellose Eleganz blanker Holztische auf edlen Dielen. Alles ist aufs Wesentliche reduziert und wird von einem Bataillon von Weinklimaschränken umrahmt. Hinter der roten Theke waltet das junge Serviceteam unkompliziert seines Amtes.

Der Andrang hat auch mit dem Angebot zu tun. Kompromisslose Qualität, die erschwinglich bleibt, heißt das Konzept. Schmidt, der in Freiburg auch die renommierte Weinhandlung „Drexler“ be-

treibt, hatte für den Ausflug ins Gastrofach lang nach einem Partner gesucht. Nun tischt Fuchs im „Drexlers“ auf, und es ist sein Anspruch, den natürlichen Geschmack zu bewahren. Unter der Woche beginnt das Mittagsangebot bei 7,50 Euro. Wir probierten ein Kartoffel-Artischocken-Süppchen und legten mit einem Rinderhüftsteak des Endinger Metzgers Dirr nach. Der kurz gebratene Seeteufel erwies sich als erfreulich bissfest und harmonierte perfekt mit Blattspinat und Limonenrisotto. Schließlich passte die tadellose Crème brûlée glänzend zum Espresso. Am Abend erwartet den Gast ein Vier-Gänge-

Menü, das mit 29,50 Euro zwar nicht gerade billig ist, aber für Freiburger Verhältnisse günstig erscheint. Es gibt aber auch eine Drei-Gang-Version für 23,50 Euro. Die Angebote à la carte sind vielfältig, aber überschaubar. Dies gilt für die Weinkarte nicht. 440 Positionen sind auch bei



Beste Sicht zur Straße: „Drexlers“ in Freiburg

FOTO: PAM

der Qualität unerreicht. Eine Besonderheit ist die Liste mit 24 offenen Tropfen. Wer lieber flaschenweise genießt, darf darauf vertrauen, dass nicht benötigte Reste sorgfältig verkorkt werden. So kann der Besuch im „Drexlers“ noch zu Hause nachwirken.

Restaurant „Drexlers“: 79098 Freiburg, Rosastr. 9, ☎ 0761/5957203, Fax: 0761/5957204, www.drexlers-restaurant.de; geöffnet Montag bis Freitag 11.30-14.30 Uhr und 18-24 Uhr, Samstag 18-24 Uhr.

Kategorie: C (= die gehobene Küche)
Gesamtnote: 8,5 von 10 Punkten
Küche: 8 Punkte (wird doppelt gezählt)
Service: 8 Punkte
Ambiente: 9 Punkte
Weinangebot: 10 Punkte
Preis/Leistung: 8 Punkte

i Alle bisher erschienenen BZ-Restaurant-Tests unter www.badische-zeitung.de und viele mehr in „Badisch schmeckt's – Der Restaurantführer“, Rombach-Verlag Freiburg, 14,80 Euro.