

Euro liegen, sind ebenso, im Vergleich zur gebotenen Qualität, geradezu halb geschenkt. Verlassen wir damit schnell die ökonomische Ebene und begeben uns lieber auf weitere geschmackliche Höhenflüge. Dafür verantwortlich sind in erster Linie sowohl das Wildschweinragout mit Gemüse und Spätzle vom Brett als auch der in Rotwein geschmorte junge Hahn mit Brägele. Beim Wildschwein fühlten wir uns in die ländliche Toskana und beim Hahn ins bürgerliche Burgund versetzt. Beste Regionalküche mit einem Hauch von Fernweh, unvermeidlich, dass sich das herumspricht. Wir wollens hoffen und wünschen uns gleichzeitig, dass alles unter uns bleibt.

Da es das von uns sehr geschätzte Weingut Albert Soder in Istein unter dieser Leitung nicht mehr geben wird, liessen wir uns einen 2005er Spätburgunder Spätlese öffnen. Wildschwein und Hahn waren voll damit einverstanden.

Einhelligkeit herrschte auch an der Tafel, zum Dessert eine Reise in unsere jungen Jahre anzutreten. Schon als Kinder schworen wir auf Grossmutter's Eismeringue, und später, bei unseren ersten Besuchen in Illhausern, war der «Pêche Haebertlin» jeweils ein Höhepunkt in der «Auberge de l'Il». Beides hat uns Manfred Kern angeboten und wir haben es gerne angenommen. Sogar einen Eierlikör haben wir uns dazu genehmigt und fühlten uns immer jünger. Draussen, in der klaren Schwarzwaldluft, waren wir uns abschliessend alle einig: Da waren sie wieder, die drei «U» der besten regionalen Küche. Unpräzisiös, unspektakulär, unheimlich gut. sk

Mussbach 6, 79384 Freiamt-Mussbach
Fon +49 76 45 227
www.krone-freiamt.de
mo-di & do-fr ab 17, sa & so 12-14 & ab 17.30 Uhr (Küche bis 21.30 Uhr),
mit geschlossen
HG € 12-24
Keine Kreditkarten

h n s t v

Ab ins Grüne: Rang 6

Freiburg

Drexlers Wein & Essen

Abendfüllende Weinkarte
mit 47 Seiten

«Drexlers Wein & Essen» im Zentrum von Freiburg eröffnete letzten Mai und wird seither fast täglich überrannt. Immer wieder müssen Gäste auf ein anderes Mal vertröstet werden, weil es keinen freien Platz mehr hat. Das liegt einerseits sicher



Steinbuck, Bischoffingen (Vogtsburg) (Seite 127)

am Angebot: unzählige Topweine aus den besten Lagen und von den renommiertesten Produzenten der Welt zu absolut fairen Preisen (womit der Link zur stadtbekannteren Weinhandlung einige Strassenzüge weiter Richtung Münster gemacht ist). Und dazu ein übersichtliches Angebot an guten und ehrlichen Speisen, die von der Küche allesamt keine Doppelsaltos verlangen und vom jungen, gut aussehenden Personal mit cool-sympathischer Miene professionell serviert werden. Andererseits liegt es aber auch am Raumkonzept: rund 40 Plätze, urbanes und helles Ambiente, klare Formen und Farben, Weinklimaschrankwand mit Glastüren, bequeme Stühle und Bänke, kein Schnickschnack – damit ist der Erfolg, man kennt es von anderen Städten, quasi programmiert. Unter der Woche gibts Mittagsmenus à € 7,50 und € 8,50, zum Beispiel Kräuterpfannkuchen gefüllt mit Mangoldgemüse oder Pökelfleisch mit Sauerkraut und Schupfnudeln. Am Abend schauten wir bei einem Glas trockenem Riesling von Wittmann (€ 2,40/dl) und einem Glas Nebbiolo Angelo (€ 3,80) von Mauro Veglio aus dem Piemont zuerst die 47-seitige Weinkarte an. Man findet darin alles, was weltweit Rang und Namen hat, auch einige Top-Raritäten wie zum Beispiel

Château Cheval Blanc 1999 (€ 295,-), Château Lafleur 1995 (€ 310,-), Château Pétrus 1994 (€ 780,-). Schockierend? Hmm, wie man es nimmt, für solche Spitzenflaschen werden heute zum Teil bereits auf Auktionen mehr bezahlt. Unsere Wahl fiel auf einen wunderbar duftenden und eleganten Château Giscours 2001 für 42 Euro, ein mehr als fairer Preis.

«Wollen wir zum Wein auch etwas essen?» Also gut. Aus der Abendkarte wählten wir als Vorspeisen das Geflügelleberparfait mit Rumquitten, Feldsalat und Brioche und den Ziegenkäse im Briketig mit Rumquitten und kleinem Blattsalat – beides wurde auf schön angeordneten Tellern serviert und schmeckte wie erwartet sehr gut. Bei den Hauptgängen entschieden wir uns einmal für Kurzgebratenes aus der Rehkeule mit Shitakepilzen und Wirsingrisotto und einmal für den Saibling auf Erbsenpüree und Rote-Bete-Sauce – beides wiederum tadellos. Bei all den wunderbaren Genüssen in «Drexlers Wein & Essen» gab es auch einen Wermutstropfen: Offenbar checkt man die Mailbox nicht regelmässig, jedenfalls wusste bei unserer telefonischen Nachfrage nach zwei Tagen niemand etwas von unserer Mailreservation. So waren denn auch nur noch

zwei Plätze bis 21 Uhr frei, um 21.15 Uhr wurden wir an den Rand des doch eher ungemütlichen Tresens gesetzt. [cb](#)

Rosastrasse 9, 79098 Freiburg
Fon +49 76 19 57 203
www.drexlers-restaurant.de
mo-sa 11.30-14.30 & 18-24 Uhr
(Küche 11.30-14 & 18-23 Uhr),
so geschlossen
HG € 17-25
Keine Kreditkarten

h m n v

Trouvailles für Weinnasen: Rang 5

Basel geht aus! 2008
(S. 129-130)