

Drexlers Restaurant

Urban, urban



Mario Fuchs (links) kümmert sich ums Essen, Ralph Schmidt ist der Mann des Weines, zusammen leiten sie Drexlers Restaurant.

■ VON MARKUS HEMMERICH

Freiburg ist eine Großstadt, das muss man ja auch mal sagen, sehen kann man es ja nicht auf den ersten Blick. Schmecken leider auch eher selten, abgesehen von einigen höchstloblichen Ausnahmen (Colombi, Eichhalde etc.). Abhilfe will jetzt Drexlers Restaurant schaffen. Richtig: Drexlers Restaurant ist quasi ein Ableger der gleichnamigen Weinhandlung, die wohl zu den bestsortierten in Freiburg gehört. Das

Restaurant, das Anfang Mai eröffnet hat, ist in der Rosastraße im einstigen Stammhaus des Rombach Verlages untergebracht, direkt am zumindest nachts eher verschrienen Colombipark. Ralph Schmidt, der Macher der Weinhandlung Drexler lief schon seit Jahren mit der Idee für ein Restaurant, das kompromisslos auf Qualität setzt, und dennoch erschwinglich bleibt, durch die Gegend. Als ihm dann Christian Hodeige, Rombach-Verleger und Herausgeber der *Badischen Zeitung*, von den Räumen in der Rosastraße erzählte, war

Schmidt überzeugt: Das ist der richtige Ort. Es gab für ihn, den Weinexperten, nur noch ein Problem: das des Personals. Schließlich ist ein Restaurant immer genauso gut, wie es sein Koch ist. „Mein Wunschkandidat war Mario Fuchs“, sagt Schmidt. Und dass der heute tatsächlich am Herd von Drexlers Restaurant steht, ist ein glücklicher Zufall. Denn Fuchs, der beispielsweise in der „Taberna“ in Müllheim gekocht hat, wollte eigentlich gar nicht am Herd stehen. Er hatte andere Pläne, nämlich sein Abitur nachholen, um nach Geisen-

*Städtisches Flair:
Nicht nur Essen und Trinken stimmen im
„Drexlers“, auch das Ambiente überzeugt.*



heim zu gehen, den Wein zu studieren. Das Abi hat er inzwischen in der Tasche, Geisenheim muss aber auf ihn verzichten. Denn die Schmidtsche Idee des Restaurants überzeugte Fuchs schnell. Gut so, denn was da in der Rosastraße auf den Teller und die blanken Holztsche kommt, kann sich sehen und vor allem schmecken lassen. Zu günstigen Preisen obendrein. So gibt es ein ordentliches Mittagessen für deutlich unter 10 Euro, zum Beispiel kosten die Spinatnocken mit Salbeiblättern und Ziegenkäse 7,50 Euro. Und auch abends rutscht die Karte preislich nicht unanständig nach oben. Das Menü liegt unter 30 Euro, die Hauptgänge unter 20 Euro. Bemerkenswert dabei: Drexlers Restaurant ist eine komplett Convenience-Food-freie Zone. Oder besser: Im Drexler zählt nur eines: Qualität. Dass die Weinkarte mit 380 Positionen ein echter Hammer ist, ist die logische Konsequenz aus der Zusammenarbeit der Weinhandlung mit dem Restaurant.

Auch wenn das Drexler noch ein sanftes Pflänzchen ist, es könnte zu einer Institution des guten Geschmacks werden, davon gibt es ja nicht ganz so viele in der hochgelobten Feinschmeckermetropole Freiburg.

i Drexlers Restaurant, Rosastr. 9, 79098 Freiburg. Tel. 07 61/ 5 95 72 03. Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 11.30 bis 14.30 Uhr und 18.00 bis 24.00 Uhr. Samstag 11.30 bis 24.00 Uhr. Sonn- und feiertags geschlossen.



Wohnen mit guter Verkehrsanbindung!

Mit BZ-Immobilien wäre Ihnen das nicht passiert!
Finden Sie mit der Bild-Exposé-Darstellung bequem
eine neue Wohnung in der richtigen Umgebung.

Nur einen Klick entfernt!

www.badische-zeitung.de/immo

