GENUSS

Gastgeber, Gourmets und Geschäfte in der Region

November 2023

Ein Beileger von **netzwerk südbaden**

Weil's um mehr als Geld geht.

Große Schritte gehen Sie am besten gemeinsam mit uns. Ob in digitalen Welten, auf globalen Märkten oder in eine grüne Zukunft – als starker Partner an Ihrer Seite unterstützen wir Sie bei allen Themen, die Ihnen wichtig sind. Mehr Infos auf **sparkasse-freiburg.de**

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

Foto: Alex Dietrich

während wir in den zurückliegenden Wochen diese Ausgabe produzierten, färbten sich im Zeitraffer die Bäume bunt und schüttelten die Äste ihre Blätter ab. Nach einem scheinbar nicht enden wollenden Sommer ist nun wirklich Herbst. Das Sommergemüse verschwindet von den Marktständen, und andere Gerichte kommen wieder auf den Speiseplan. Geschmortes zum Beispiel, das über Stunden köchelt und das Haus mit einem wunderbaren Duft erfüllt, der selbst vegetarische Teenietöchter schwach werden lässt. Zu viel und zu billiges Fleisch – da sind sich Ernährungsexperten, Umwelt- und Klimaschützer einig – schadet Mensch und Natur. Wenn also Fleisch, dann gutes aus der Region. Zwei Erzeuger, die ihre Tiere anständig behandeln, selbst schlachten und verarbeiten, stellen wir auf den folgenden Seiten vor: die Schweinezüchterin Judith Wohlfahrt aus Oberkirch und den Glottertäler Metzger Ulrich Reichenbach. Ihre Betriebe und Geschäftsmodelle unterscheiden sich komplett. Sie vereint aber das Herzblut, das sie in ihre Arbeit stecken.

Das Herz hat auch bei der Neugestaltung der Biereck auf einer Passhöhe zwischen Kinzig- und Elztal eine entscheidende Rolle gespielt. Der Haslacher Unternehmer Manfred Streit hat dort zusammen mit seiner Tochter Simone Weber das ehemalige Gasthaus Rößle mit viel persönlichem wie finanziellem Engagement in ein Hotelressort verwandelt, das Tradition und Moderne gekonnt verbindet. Auf der Speisekarte findet sich reichlich Traditionelles wie geschmorte Ochsenbäckle. Dagegen setzt das Restaurant Jacobi, das Christoph Kaiser und Lina Ory vor einem Jahr in der Freiburger Altstadt öffneten, auf moderne Küche und nachhaltige Zutaten.

Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen beim Lesen – und viele genussvolle Momente im Herbst und Winter.

Ihre Kathrin Ermert

Chefredakteurin **netzwerk südbaden**

IMPRESSUM

Herausgeber:
netzwerk südbaden GmbH
Bayernstraße 10, 79100 Freiburg
info@netzwerk-suedbaden.de

Geschäftsführung:
Daniel Schnitzler (V.i.S.d.P)
Redaktionsleitung: Kathrin Ermert
Redaktion: Julia Donáth-Kneer,
Dr. Susanne Maerz, Daniel Ruda,
Christine Weis
Telefon 07614500-2800
Lektorat: Joachim Schneider,
Prof. Dr. Günter Schnitzler

Editorial Design: Bartosz Bem
(Art Direction), Santiago Fanego
Coverfoto: Jacobi Freiburg
Vertrieb: Philipp Anton (verantwortlich)
Telefon: 07614500-2808
anton@netzwerk-suedbaden.de
Nicole Jaekel
Telefon:07614500-2809
Jaekel@netzwerk-suedbaden.de

Druckerei: Hofmann Druck,
Emmendingen
www.hofmann-druck.de

Registereintrag:
Eintragung im Handelsregister
Registergericht:
Amtsgericht Freiburg i. Br.
Registernummer: HRB 710747
Umsatzsteuer-ID: DE292606274
Betrieblicher Datenschutzbeauftragter
nach Art 37 DSGVO,§ 38 BDSG:
RA Prof. Clemens Pustejovsky,
Freiburg im Breisgau
www.np-recht.de

Es gilt die Preisliste vom 1. Januar 2023

SCHWEINEZUCHT

Saugute Entscheidung

Ein Berkshire-Schwein lässt sich das frische Wiesengrün schmecken. Fotos: ZVG

Silva bedeutet Wald auf Latein. Das Hofgut Silva am Rande des Oberkircher Ortsteils Hasselbach heißt so, weil es direkt an einen steilen Waldhang grenzt. Er ist der Grund, warum Judith Wohlfarth nicht mehr als Bankerin, sondern als Schweinezüchterin arbeitet. Porträt einer vielseitigen Frau.

VON KATHRIN ERMERT

Judith Wohlfarth ist ein Multitasking-Talent. Gerade hat sie noch mit einem Kunden telefoniert. Während des Interviews in der sehr geräumigen und doch gemütlichen Küche des Hofguts Silva gibt sie einem Mitarbeiter Anweisungen und versorgt gleichzeitig ihre vierjährige Tochter mit Vesper. Wohlfarth wird im November erst 37 Jahre alt, kann aber schon von zwei Karrieren berichten. In ihrem ersten Berufsleben arbeitete die Betriebswirtin bei einer großen Bank und einer Unternehmensberatung in Frankfurt und München. Vor zehn Jahren hat sie an diesem idyllischen Fleck in der Ortenau begonnen, Schweine zu halten. Mittlerweile sind deren Zucht, Schlachtung, Verarbeitung und Vermarktung zu ihrem Haupterwerb geworden, und sie beschäftigt gut ein Dutzend Mitarbeitende. Wie wurde sie zur Landwirtin? Und warum Schweine? ›

„Das hat sich aus dem Gut ergeben“, sagt Judith Wohlfarth. 2008 kaufte ihre Mutter Ursel das baufällige Anwesen, das ihr Alterssitz werden sollte. Weil auf dem 15 Hektar großen Gelände um den Hof herum so viele Kastanien- und Obstbäume wachsen, es zudem frisches Quellwasser gibt, schafften sich die Frauen, die immer Tiere hielten, Schweine an. Die goldbraunen Tamworth und schwarzgrauen Berkshire, alte englische Rassen, kommen gut mit dem Gelände und Klima zurecht. 2013 kamen die ersten elf Sauen und zwei Eber aus England in die Ortenau. Es war als kleiner Nebenerwerb gedacht, doch es entwickelte sich anders. Denn halbe oder ganze Schweine, die Mutter und Tochter Wohlfarth eigentlich nur anbieten wollten, kaufte fast niemand. Deshalb begannen sie, die Tiere selbst zu verarbeiten. Die ersten Jahre tat Judith Wohlfarth das noch neben ihrer Arbeit in der Bank. 2016 wechselte sie komplett auf den Hof.

Im Gegensatz zu den in der Massentierhaltung üblichen Schweinerassen kommen Berkshire und Tamworth allein in der Natur zurecht.

„Ich bin keine Bankaussteigerin und hatte keine Sinnkrise."

Judith Wohlfarth

Metzgerei in Gengenbach

„Ich bin keine Bankaussteigerin und hatte keine Sinnkrise", betont sie. Sie wirkt sehr geerdet und spricht unaufgeregt über ihre Arbeit und die Entwicklung des Hofguts. Mittlerweile züchtet und verarbeitet sie die Tiere nicht nur, sondern schlachtet sie auch selbst. Das hätte sie sich vor zehn Jahren nicht vorstellen können – „man macht das, weil man nicht weiß, was auf einen zukommt." Neben dem Bankjob hatte Judith Wohlfarth noch ein Masterstudium in ökologischer Landwirtschaft absolviert. Denn nur mit diesem Abschluss konnte das Hofgut eine Genehmigung als landwirtschaftlicher Betrieb bekommen. Der Rest war learning by doing beziehungsweise learning by watching. Judith Wohlfarth begleitete jedes ihrer Tiere zum Schlachthof in Oberkirch. Ein Veterinär dort motivierte sie, es selbst auszuprobieren. Sie machte also eine Sachkundeprüfung am Schlachthof Freiburg und investierte in eine eigene Anlage. Seit gut zwei Jahren hat das Hofgut professionelle Schlacht- und Verarbeitungsräume in einem Gebäude oberhalb des Wohnhauses. ›

Die altenglischen Rassen leben auf den Wiesen und im Wald um das Hofgut und fressen hauptsächlich, was ihnen vor die Schnauze fällt.

Die nächste Investition hat Judith Wohlfarth gerade abgeschlossen: Ende Oktober hat sie ein Geschäft in Gengenbach eröffnet. Sie betreibt die ehemalige Metzgerei Meisinger gemeinsam mit ihrem Lebensgefährten, der wiederum selbst eine Metzgerei und Lohnschlachtung in Neuried hat. Im eigenen Laden will Wohlfarth ihre Produkte – und die einiger ausgewählter anderer Fleischproduzenten – noch besser an den Mann und die Frau bringen. Es geht vor allem um die Wurst. Denn die lasse sich schwieriger vermarkten als das Fleisch, das an Sternerestaurants, Privatleute und einige Edeka-Händler geht. Gourmets schwärmen von dessen besonderer Qualität und sind bereit, deutlich mehr dafür auszugeben. Bei der Wurst sei diese Bereitschaft weniger ausgeprägt. „Aber mindestens zehn bis fünfzehn Prozent des Tieres lassen sich nur verwursten“, erklärt sie.

Der hohe Preis – 38 Euro kostet ein Kilo Kotelett im Onlineshop vom Hofgut Silva – entsteht aus der sogenannten extensiven Haltung. Sie ist der Gegenentwurf zur industriell geprägten intensiven Landwirtschaft und bedeutet: viel Fläche, wenige Tiere und vor allem artgerechte Haltung. Sie wachsen langsamer und bewegen sich deutlich mehr, deshalb schmeckt das Fleisch intensiver. Die Schweine wirken sehr glücklich. Man meint, sie lächeln zu sehen. Sie bewegen sich frei auf den Wiesen und im Wald rund um das Hofgut und fressen hauptsächlich, was ihnen vor die Schnauze fällt. Jetzt im Herbst vor allem Maronen, die überall herumliegen. Die Ferkel bleiben drei bis vier Monate bei der Mutter und saugen.

Erzeugerin des Jahres

Die Tamworth und Berkshire sind – im Gegensatz zu den in der Massentierhaltung üblichen Rassen – robust und unerschrocken. Einige der Zuchtsauen und -eber trotten neugierig herbei, wenn Judith Wohlfarth sie beim Namen ruft. Obwohl die Tiere allein zurechtkommen, schaut sie einmal täglich nach ihnen. Derzeit sind es nur etwa 100, normalerweise um die 200. Im Sommer war die Nachfrage groß, und das Hofgut hat viel geschlachtet. Demnächst kommen 70 Schweine aus England. „Wir brauchen regelmäßig neues ›

LUST ZU FEIERN?

WIR KOCHEN NICHT NUR
FÜR DEN SC FREIBURG
SONDERN AUCH BEI
EUCH ZUHAUSE!

Emma
CATERINGPARTNER

WIR FREUEN UNS AUF EURE ANFRAGE!

EMMA KITCHEN
AM DREISPITZ 6
79589 BINZEN

Emma
EAT FRESH & FEEL GOOD
KITCHEN & MORE

Lotta
CAFE & BAR
BY EMMA

+49 7621 - 70 69 070
INFO@EMMA-KITCHEN.DE
WWW.EMMA-KITCHEN.DE

Kein Moralapostel, aber Überzeugungstäterin: Schweinezüchterin Judith Wohlfarth.

Blut für die Zucht“, sagt Judith Wohlfarth. Sonst steige die Gefahr für inzuchtbedingte Krankheiten. Seit dem Brexit sei die Einfuhr aber schwierig und teuer.

Für die wachsende Zahl der Schweine hat das Hofgut in den zurückliegenden Jahren Fläche dazu gepachtet. 30 Hektar sind es jetzt insgesamt in Oberkirch-Hesselbach. Dazu kommt ein zweiter Hof im Kinzigtal. Die Hühner hat Judith Wohlfarth dagegen nach ein paar Jahren wieder aufgegeben – „zu schreckhaft, zu aufwendig“. Auf der Internetseite tauchen sie noch auf, die eigene Schlachtung dagegen nicht. Die Vielbeschäftigte kommt nicht dazu, die Website zu aktualisieren. Denn parallel zum Betrieb hat sich auch ihr Privatleben in den vergangenen Jahren sehr verändert. Sie hat zwei Kinder, bekommt gerade das dritte. Und vor anderthalb Jahren ist ihre Mutter im Alter von 70 Jahren gestorben.

Fernsehzuschauer kennen Ursel und Judith Wohlfarth aus Sendungen wie „Land und Lecker“, „natürlich!“ oder „Land Liebe Luft“. Dazu kam es, weil sie die SWR-Moderatorin Tatjana Geßler kenne, berichtet Judith Wohlfarth. Und natürlich auch, weil ihr Werdegang von der Bankerin zur Bäuerin ungewöhnlich und beeindruckend ist. Im Fernsehen war sie nun länger nicht zu sehen. Aber im Juni tauchte sie in vielen Meldungen auf, weil der Restaurantführer Gault Millau sie zur „Erzeugerin des Jahres“ gekürt hatte. Kürzlich berichtete die Frankfurter Allgemeine Zeitung über Judith Wohlfarth und ihr Hofgut und lud sie in der Folge zu einer Podiumsdiskussion über Fleischkonsum und Fleischersatz ein. Das

„Ich verurteile keinen, der seine Tiere anders hält.“

Judith Wohlfarth

Thema Veganismus sieht die Züchterin ebenso entspannt („ich habe auch schon vegane Alternativen probiert“) wie ihr Verhältnis zu anderen Landwirten. Sie sei kein Moralapostel, sagt Judith Wohlfarth. „Ich verurteile keinen, der seine Tiere anders hält.“ ■

Varia®

Die Küche zum Leben.

IHR KÜCHENSPEZIALIST
IN DER REGION

www.varia-emmendingen.de

Wirtshaus zur Sonne

Den Schwarzwald genießen, auf badische Art – das ist unser Motto seit mehr als 350 Jahren.

Wirtshaus zur Sonne

In unserer, seit 2018 durchgängig mit dem **„MICHELIN Bib Gourmet“**, ausgezeichneten Küche verarbeiten wir frische, heimische Zutaten zu saisonalen Köstlichkeiten. Inspiriert vom Schwarzwald und seinen Schätzen, mit viel Liebe zum Detail. Die breitgefächerte Weinkarte begeistert mit einer Auswahl an exquisiten regionalen und internationalen Weinen.
Ein Besuch in der Sonne verspricht ein kulinarisches Erlebnis, das die Sinne verwöhnt.

Wirtshaus zur Sonne
Johannes Dilger
Talstr. 103,
79286 Glottertal
Tel.07684-242
www.sonne-glottertal.de

GENUSSKONZEPT

KOMMENDE EVENTS

Trüffelmenü /Herbstmenü
Weindegustation
Pasta im Parmesanlaib
Toskanische Eleganz
Sizilianische Raffinesse
Heiligabend bis 16:00 Uhr
Silvester bis 16:00 Uhr
Valentinstag
Fasnetparty

Bitte entnehmen Sie die genauen Daten auf der Website (siehe QR CODE)

DEGUSTO®
RESTOBAR & FEINKOST

Mediterran beginnt in Freiburg. Erleben Sie einen Hauch von Barcelona, ein Stück Mailand, eine Brise Athen und den Duft der Côte d'Azur - direkt hier in Freiburg. Wir bringen außergewöhnliche Delikatessen aus verschiedensten mediterranen Ländern zusammen und bieten diese unseren Gästen zum Kauf an, aber selbstverständlich auch zum direkten Genuss.

GENUSS VERSCHENKEN!

Verschenken Sie Ihren Lieben Genuss durch einen Degusto-Gutschein oder eine Degusto-Geschenkbox und verwöhnen Sie Ihre Gäste mit einem Degusto-Catering.

degusto-feinkost.de
degustofreiburg

Humboldtstraße 2 | 79098 Freiburg

MO - DO | 9 Uhr bis 23 Uhr
FR - SA | 9 Uhr bis 01 Uhr

Unentdeckte Genusswelten

Autor und Fotograf Stephan Elsemann spürt sie auf – außergewöhnliche Orte jenseits von Mainstream und Massenabfertigung. In seinem Buch „Gaumenschmaus & Rachenputzer“ beschreibt er 60 Locations in Freiburg und Umgebung, der Brutzelbude bis zur Vinothek. Darunter etwa das Mirabeau. In der Bar kann man mitten im Szeneviertel Stühlinger eine Zeitreise ins Pariser Genussleben der Zwanzigerjahre erleben. Und wer ahnt schon, dass es hinter der Molkerei Schwarzwaldmilch einen Biergarten mit Kunstgalerie gibt. Doch es muss nicht immer Stadt sein. Im Kapitel „Kleine Fluchten“ entführt Elsemann seine Leserschaft etwa zum Waldcafé Faller ins Attental, in das Feinschmeckergasthaus Auberge du Moulin im Elsass oder ins Landgasthaus Krone nach Britzingen. Und er verrät, wo es Apfelkompott mit Butterstreusel, Pasta auf srilankisch und knusprige Grießschnitten gibt. Ein Gastro-Führer mit kulinarischen Überraschungen.

Gaumenschmaus & Rachenputzer,
Rombach Verlag, 19,90 Euro

Einkehren, Wohlfühlen, Zuhause sein… – Lächeln inklusive

Genießen Sie regionale und saisonale Produkte in unseren heimeligen Gaststuben oder auf der Veranda

Zum goldenen Engel GLOTTERTAL

… und träumen Sie himmlisch in unseren charmanten Gästezimmern.

Aktuelle Infos: www.goldener-engel-glottertal.de
Direktbuchbarkeit der Gästezimmer über unsere Homepage

Zum goldenen Engel | Isabelle Linder | Friedhofweg 2 | 79286 Glottertal | Tel. 07684 – 250

Am liebsten Lieler.
Am liebsten nachhaltig.

Wir sind CO_2 - neutral.

Lieler
SCHLOSSBRUNNEN

Das feine Mineralwasser aus dem Markgräflerland.
Salz- und nitratarm. **www.lieler.de**

FLEISCH

„Weniger, aber gutes“

Von der Weide bis zum Teller nennt Ulrich Reichenbach sein System der Fleischerzeugung. Foto: Alex Dietrich

Die Metzgerei Reichenbach aus Glottertal setzt auf eigene Aufzucht, Schlachtung und Verarbeitung sowie Direktvertrieb. Fleisch und Tierwohl müssen nicht teuer sein, sagt Inhaber Ulrich Reichenbach.

INTERVIEW: KATHRIN ERMERT

Supermärkte und Discounter bieten ein Kilo Fleisch für einstellige Beträge an. Was sagt dieser Preis über die Haltung der Tiere?
Das Fleisch in Supermärkten und Discountern kommt sehr oft auf dem Ausland, wo günstiger produziert und weniger auf Tierwohlstandard geachtet wird als bei uns. In Spanien werden zum Beispiel neue Schweineställe gebaut, die in Deutschland verboten sind. Zudem verkaufen manche Händler Produkte oft unter dem Herstellungspreis, um Kunden in den Laden zu locken. Das ist sehr ungesund für die Landwirte und Erzeuger. Zurzeit kostet manches Gemüse fast mehr als Fleisch. Wir geben nur 14 Prozent unseres Einkommens für Lebensmittel aus – und da sind sogar Kaffee und Kippen mit eingerechnet. Durch Agrarsubventionen wurden Fleisch und überhaupt Lebensmittel günstig gehalten, jetzt hat das der Verbraucher so im Kopf.

Schmecken Sie, wie das Tier gelebt hat und gefüttert wurde?
Ja, man muss sich nicht besonders gut auskennen, um den Unterschied zu schmecken. Schnell getriebenes Fleisch hat einen viel höheren Wasseranteil ist nicht so zart und nicht so geschmackvoll. Beim Schweinefleisch ist das besonders extrem. Rindfleisch verliert Wasser, wenn es lang im Vakuum liegt, hat dann aber einen sauren Geschmack. Am schlimmsten finde ich argentinisches oder brasilianisches Rindfleisch, von dem alle meinen, die Tiere leben glücklich in der Pampa. Dabei hocken die im Käfig und bekommen reine Mais-Korn-Silage, also die volle Energiepower und ganz wenig Rohfaser. Die sind mit einem Jahr so schwer wie bei uns ein Weiderind nach zwei Jahren. Das Fleisch ist zart, weil es jung und ein Vierteljahr auf dem Schiff ist, aber es schmeckt nach nichts. ›

Zweimal vier Millionen Euro hat Reichenbach in den Standort in Glottertal investiert. Foto: ZVG

Sie wollen Qualität mit Wirtschaftlichkeit verbinden. Wie funktioniert das System Reichenbach?
Was anderswo der Handel frisst, hängen wir in die Produktion. Wenn man jeglichen Zwischenhandel ausschaltet, bekommt man ein hervorragendes Produkt zu einem vernünftigen Preis. Normalerweise geht ein Tier durch viele verschiedene Hände: vom Landwirt über den Viehhändler, Schlachtbetrieb, Zerlegebetrieb, Fleichhändler und Produktionsbetrieb zum Discounter oder Lebensmitteleinzelhändler und dann erst zum Verbraucher. Das sind sieben Stationen, die daran verdienen wollen. Wenn sich nur der Landwirt und die Metzgerei diese sieben Hände teilen, haben sie die Luft, dass es dem Vieh gut geht und das Produkt trotzdem nicht teurer wird.

Braucht es eine gewisse Betriebsgröße, dass dies wirtschaftlich funktioniert?
Es ist immer noch eine ganz enge Kiste, aber es ist machbar mit unserer jetzigen Größe. Wir schlachten pro Woche circa 100 Schweine und 25 Rinder und verarbeiten die komplett. Das ergibt zwischen 20 und 22 Tonnen Fleisch- und Wurstwaren pro Woche. Die verkaufen wir nur an den Endverbraucher oder in unserem Onlineshop. Als wir vor 15, 20 Jahren mit diesem System angefangen haben, war die Menge ein Drittel von heute. Da lief es nicht rund. Die Bank hat uns kein Geld gegeben, weil unsere Zahlen immer schlechter als bei den anderen Betrieben waren. Denn wenn man jeden Arbeitsschritt selbst machen will, braucht man mehr Maschinen, Platz und Arbeitskräfte. Aber wir haben es durchgezogen, weil wir überzeugt waren von dem Konzept. Es geht ja nicht nur ums Geld verdienen, sondern auch darum, dass man jeden Morgen in den Spiegel gucken kann. Wir haben uns immer gegen den Handel entschieden. Und jetzt können wir sagen: Diese Entscheidung war richtig. Wenn man das alles in der eigenen Hand behält, spuckt einem keiner in die Suppe. Man ist sein eigener Herr und kann machen, was man will. Diese Freiheit ist Luxus.

„Es geht ja nicht nur ums Geld verdienen, sondern auch darum, dass man jeden Morgen in den Spiegel gucken kann."

Wie viel kostet die Unabhängigkeit – was haben Sie in die eigenen Anlagen investiert?
Wir haben 1994 eine Schlachtung gebaut, als alle anderen ihre zugemacht haben und sich beliefern ließen. Und vor acht Jahren haben wir nochmal erweitert. Jeder Bauschritt lag bei circa vier Millionen. ›

RÖSTEREI
Schwarzwild

FREIBURGER GOURMET-KAFFEE

Die Bohne fällt
nicht weit vom Stamm.

Coffee of Colour

Baden in Caffè Crema

Die guten ins Töpfchen

Von Grund auf offen

Mi bis Fr: 9 – 18 · Sa: 9 – 13
Kartäuserstraße 60 a · Freiburg
roesterei-schwarzwild.de

WEINGUT // VINOTHEK
FRITZ WEINBAR
EVENTLOCATION

BLANKEN HORN

In unserem Weingut finden Sie das perfekte Umfeld für Ihre

Feiern, Tagungen & Workshops

Schauen Sie doch mal vorbei:

WEINGUT BLANKENHORN I BASLER STR. 2 I 79418 SCHLIENGEN I +497635 82000 I info@gutedel.de

Etwa 80 Prozent des Fleisches, das Reichenbach verarbeitet, kommt von Tieren aus den eigenen Landwirtschaftsbetrieben und denen seiner Partner.Fotos: ZVG

„Ein vegetarisches Wienerle, das auch noch heißt wie die Wurst, machen wir nicht."

Apropos erweitern: Geht das Wachstum jetzt so weiter?
Nein, diese Größe ist gut. Sie rechnet sich, ist aber auch noch überschaubar. Wir haben zum Beispiel beim Wurstmachen wirtschaftliche Chargen. Die kleinste sind 70 Kilo – das ist machbar, auch vom Maschinenpark her. Die Menge wächst allerdings langsam weiter, weil immer mehr Landwirte mit Rindern in unser Boot einsteigen, die zum Beispiel mit der Milchwirtschaft aufhören.

Könnte man die komplette deutsche Fleischproduktion nach dem System Reichenbach bewerkstelligen?
Es wäre viel Arbeit, aber machbar. Theoretisch könnten sich Metzger und Landwirte zusammenschließen – aber die unter einen Hut zu bekommen, ist schwierig. Wahrscheinlich würde das Projekt daran scheitern, dass alle einer Meinung sein müssten. Bei uns ist es einfacher, weil wir als einzige den Hut aufhaben.

Interessieren sich andere für Ihr System?
Ja! Es kommen bundesweit Anfragen, und zwei Schweizer Gruppen waren schon da. Einer mit sechs Metzgerläden in der Gegend um Basel und eigenen Schweinen will jetzt auch ein kleines Schlachthaus bauen. Aber ihm fehlt das ganz Know-how dafür. Der normale Metzger kennt das heute gar nicht mehr. Das ist, wie wenn der Stahlbauer sich das Eisen ›

Ulrich Reichenbach (53) hat die 1960 gegründete gleichnamige Metzgerei 1994 von seinem Vater übernommen. Er beschäftigt rund hundert Frauen und Männer. Sie arbeiten im Verkauf in den vier Läden in Glottertal, Gundelfingen, Umkirch und Sexau sowie in den drei mobilen Verkaufsstellen auf Märkten der Region. Außerdem in der Herstellung, der Schlachtung sowie in den drei eigenen landwirtschaftlichen Betrieben. Dort wachsen Kälber in sogenannter Mutterkuhhaltung auf und ernähren sich ausschließlich von Milch und Gras, ehe sie mit einem Jahr zu einem Partnerbetrieb kommen, der sie bis zur Schlachtreife füttert. Die Schweine zieht ein auf Tierwohl ausgerichteter Betrieb auf, sie leben zwei Monate länger als das durchschnittliche deutsche Schlachtschwein. Mit den eigenen Tieren deckt Reichenbach rund 80 Prozent seines Fleischbedarfs, die anderen 20 Prozent kommen von etwa 120 landwirtschaftlichen Zulieferern im und ums Glottertal.

selbst machen muss. Wichtig ist: Man muss dieses System auch wollen. Viele – gerade die Großen – suchen nur eine Möglichkeit, schöne Bilder zu erzeugen und sich ein bisschen hervorzuheben. Die wollen es aber eigentlich gar nicht. Die wollen es nur, weil es der Verbraucher will.

Der Verbraucher will aber auch immer weniger Fleisch. Merken Sie das?

Wir merken es nicht – im Gegenteil. Ich habe schon vor zehn Jahren gesagt: Ich wäre dafür, dass ein Drittel oder sogar die Hälfte weniger Fleisch produziert wird, aber dafür gutes. Und dass nicht 30 Prozent weggeworfen werden. Dann bräuchte es auch die ganzen Wurst- und Fleischretter gar nicht. Wenn man für fünf Euro Gulasch in sich reinstopfen kann, ist es ja gar nichts wert.

Denken Sie dennoch darüber nach, fleischfreie Produkte ins Sortiment zu nehmen?

Wir haben im Sommer zwar einen Grillkäse gemacht. Aber als Metzger sind wir die Adresse für gutes Fleisch und gute Wurst. Man geht ja auch nicht zum Geflügelhändler, wenn man Fisch will. Ein vegetarisches Wienerle, das auch noch heißt wie die Wurst, machen wir nicht. Ich bin von den Veggieprodukten auch nicht überzeugt, weil die Liste der Zusatzstoffliste immens ist. Veganismus ist das Ergebnis eines riesig großen Wissensdefizits vor allem bei jungen Menschen über Fleisch. Die sehen nur die wüsten Bilder von Großbetrieben, von Tieren, denen es nicht gut geht und die quer um die Welt gefahren werden, und essen kein Fleisch, um dem Tier Leid zu ersparen. Wenn die mehr Bescheid wüssten, würden sie weniger, aber gutes Fleisch essen. ■

Waldrestaurant St. Valentin
Die Fonduesaison ist eröffnet!
Genießen Sie Fleisch- und Käsefondue sowie
Beefstone im Waldrestaurant St. Valentin.
Ab sofort können Sie sich in unserer neu gestalteten Laube oder in unserer Stube an
Fleisch- und Käsefondue sowie Beefstone erfreuen. Erleben Sie gemütliche Abende bei Kerzenlicht
und kuscheliger Atmosphäre.
Reservieren Sie
einfach über unsere
Website:
Waldrestaurant St. Valentin Valentinstraße 100 • 79100 Freiburg im Breisgau • 0761 7077748 • info@sanktvalentin.eu

rex-royal
NEU
Rex-Royal S1
Glückliche und zufriedene Mitarbeiter oder Gäste, dank perfekt zubereitetem Kaffee! Die Rex-Royal S1 macht in jedem Bereich eine gute Figur. Sie ist dank ihrer kompakten Form die perfekte Kaffeemaschine für den kleinen bis mittleren Bedarf.
Wir machen Kaffee zum Erlebnis
Rex-Royal Kaffeemaschinen GmbH | Bahnhofstrasse 104 | D-79618 Rheinfelden | Tel. +49/76 23/74 14 0 | www.rex-royal.de

Hotel-Restaurant Hirschen im Glottertal

Seit 1895 in Familienbesitz

Wir kümmern uns um Sie, wie man sich um seine Liebsten kümmert. Ihr Wohlbefinden ist unser oberstes Ziel.

Unser Angebot: Hotel mit 49 Zimmern, Panoramaschwimmbad mit Dampfbad und Sonnenterrasse, Sauna, Wellness.
Restaurant mit Feinschmeckerküche, Mittagstisch, Feierlichkeiten bis 70 Personen und Winzerstube mit Leibgericht.
Aktuell: Gans am Tisch tranchiert für fünf Personen, nur vier zahlen.

Hotel & Restaurant Hirschen
Inh. Hermann-Josef Strecker
Rathausweg 2, 79286 Glottertal
Tel. 07684 81-0
info@hirschen-glottertal.de
www.hirschen-glottertal.de

Hirschen GLOTTERTAL HOTEL & RESTAURANT

Was Kleineres!

Kalt, warm, herzhaft, überraschend, aufwendig oder einfach – das fünfte „Schwarzwald Reloaded“ widmet sich dem liebsten Familienessen der Badener: dem Vesper. Auf 240 Seiten gibt es insgesamt 76 Rezepte mit Fotos und Anleitung für den kleinen und großen Hunger – von Bauernbrotaufstrich und Ochsenmaulsalat, Forellenmousse und Zwiebelsuppe bis zu Black Forest Sushi. Herausgeber Ulf Tietge, Medienunternehmer aus Offenburg, hat sich mit seiner Kochbuchreihe bereits einen Namen gemacht. Für „Reloaded V – Das Vesperbuch“ hat er 15 Spitzenköche an den Herd bekommen. Mit dabei sind unter anderem: Volker Hupfer aus dem Restaurant „Der Waldfrieden“ in Todtnau, Daniel Frech aus dem „Posthorn“ in Ühlingen, die Grill- und Barbecue-Meister Gerhard Volk und Heiner Haseidl vom „Forum Culinaire“ in Durbach, Jan Pettke aus der „Scheck-In-Kochfabrik“ in Achern, Räucher-Profi Michael Wickert von „Glut & Späne“ in Freiamt sowie der Baden-Badener TV-Koch und Bestseller-Autor Ronny Loll.

Ulf Tietge: „Reloaded V – Das Vesperbuch“, team tietge, 34,80 Euro

PR-Anzeige

Für besondere Momente

Im Zentrum des Winzerorts Wasenweiler mitten in der einmaligen Landschaft des Kaiserstuhls liegt das Gasthaus Zur Sonne. Die sonnengelbe Fassade macht dem Namen alle Ehre.

Seit 1727 führt die Familie Ambs das Haus– mittlerweile in der achten Generation. Leidenschaft, absolute Hingabe für ihr Lebenswerk und der Anspruch auf höchste Qualität prägen ihre Arbeit. Über dem urigen Restaurant im Erdgeschoss gibt es 16 gemütliche, modern eingerichtete Doppelzimmer, die teilweise als Mehrbettzimmer genutzt werden können. Alle Zimmer wurden kürzlich renoviert, stilvoll und modern ausgestattet – mit Dusche, WC, TV, gemütlicher Sitzecke und W-LAN-Anschluss. Die Wirtefamilie verwöhnt ihre Gäste Tag für Tag auch mit außergewöhnlichen Ideen. Die Gäste können im umgebauten Stall essen und feiern. Im restaurierten Rebhisli mitten im Weinberg erleben sie ein romantisches Abenteuer fernab vom Trubel der Welt. Im Weinberg dinieren, übernachten und zuhören wie die Reben wachsen– inklusive Vesper und Frühstück: ein außergewöhnliches Ereignis nicht nur für Verliebte. Auch das Brennhisli, die hauseigene Brauerei der Sonne, bietet besondere Momente mit außergewöhnlichen Geschichten. Gäste können dort dabei sein, wenn Zwetschgen, Mirabellen, Birnen und anderes Obst zu hochprozentigen aromatischen Köstlichkeiten verarbeitet werden. Sie dürfen mit Hand anlegen, lernen die Kniffe des Schnapsbrennens und kosten den Selbstgebrannten im Anschluss beim gemütlichen Essen.

Peter Ambs
Gasthaus zur Sonne
Hauptstraße 21
79241 Ihringen, Wasenweiler
07668 229
info@sonne-wasenweiler.de
www.sonne-wasenweiler.de

WALTER KNOLL

WOHLFÜHLINSEL

Das Sofa für urbane, auch kleinere Grundrisse: *Muud Sofa. Design: EOOS.* Softe Polsterung, weiche Kissen, luftige Anmutung. Die Récamiere lässt sich frei über den Boden schwenken.

walterknoll.de

lohmüller
LICHT & WOHNEN
Tumringer Str. 286 | 79539 Lörrach
Telefon: +49 (0) 76 21 – 93811 0
lohmueller-lichtundwohnen.de

più Caffè

Verlosung zum Jubiläum:

20 Monate Kaffeemaschine più 350 touch im Wert von über 6.500€ zu gewinnen

Zum Gewinnspiel:

KAFFEE- UND TRINKWASSERKONZEPTE
für Büro, Gastronomie & Gewerbe

HOTEL

Auf Höhe der Zeit

Das Gasthaus Rößle auf der Biereck war bis vor wenigen Jahren ein beliebter Treffpunkt für Wanderer und Einheimische. Heute gibt es dort das Hotel „Munde“ mit dem Restaurant „Biereck“. Das neue Ressort verbindet Schwarzwälder Tradition mit modernem Design. Die Gäste sind Naturliebhaber, Touristen und Geschäftsleute.

VON CHRISTINE WEIS

Eigentlich plante Manfred Streit lediglich den Bau eines Seminarhauses für die Schulungen von Kunden seiner Haslacher Firma Streit Datentechnik und die Modernisierung des Gasthauses „Rößle“. Doch es kam anders. In früheren Zeiten machten auf dem Biereck, der Passhöhe auf rund 600 Metern zwischen Kinzig- und Elztal auf der Gemarkung der Gemeinde Hofstetten, Fuhrleute auf dem Weg vom einen ins andere Tal Rast und tränkten ihre Pferde. Es ist wahrscheinlich, dass es an dieser Stelle schon vor der ersten urkundlichen Erwähnung des „Rößles“ von 1818 ein Gasthaus gab.

Die Aussicht lockte schon immer Ausflügler auf die Biereck. Fotos: Biereck Betriebs-GmbH & Co. KG

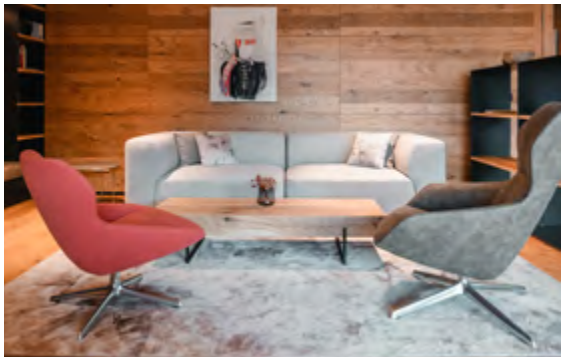
„An Pfingsten tauschten hier die Hirtenbuben auf dem Schellenmarkt ihre Kuhglocken“, erzählt Manfred Streit beim Rundgang durch das neue Hotelressort. Man merkt dem 67-Jährigen an, wie emotional er mit dem Ort verbunden ist. Als das Rößle 2015 zwangsversteigert wurde, erhielt er den Zuschlag. Seitdem ist das Anwesen im Besitz von Streit Liegenschaften, bei der seine Tochter Simone Weber gemeinsam mit ihm die Geschäfte führt. Das Softwareunternehmen Streit Datentechnik hat vor zwei Jahren sein Sohn Michael übernommen. ›

Architekturmix aus Tradition und Moderne samt Naturpool mit Fernsicht.

Jetzt sind Manfred Streit und Simone Weber nicht nur Bauherren, sondern auch mit dem Betrieb des Hotels beansprucht. Mit den verschiedenen Rollen haben sie sich mittlerweile angefreundet. „Eigentlich wollten wir den alten Gasthof renovieren und nicht so groß im Hotel- und Eventbereich einsteigen“, berichtet Streit. „Aber als der Statiker sein Gutachten abgab, war klar, dass eine Renovierung aufgrund der Sicherheitsmängel nicht infrage kam.“

Auf dem Grundriss der alten Biereck steht heute ein rund 3000 Quadratmeter großer Neubau: eine Gebäudekombination aus Schwarzwaldhaus mit dunklem Krüppelwalmdach und einem Flachbau. „Die beiden Häuser sollen den Mix aus Tradition und Moderne verkörpern.“ Geplant wurde das Projekt vom Architekturbüro Harter + Kanzler aus Freiburg und Haslach sowie der Hausacher Innenarchitektin Nora Bischler. Die in Holzbauweise erstellen Gebäude realisierten ausschließlich Bau- und Handwerkerfirmen aus der Regio, etwa das Unternehmen Hansmann aus Haslach.

„Für uns spielt eine nachhaltige Energieversorgung eine zentrale Rolle“, sagt Simone Weber. Geheizt werde mit Wärmepumpen. Der Strombedarf speise sich zu einem großen Teil von der Photovoltaikanlage und das Brauch-



Eichenholz, Designermöbel und Kunst gestalten die Räume.

wasser kommt aus einem eigenen Reservoir. Mit 28 Ladesäulen für E-Fahrzeuge habe man auch die nachhaltig orientierten Gäste im Blick. Es gibt 38 Gästezimmer, einen kleinen Wellnessbereich mit Sauna, Liegewiese, Naturpool sowie einen großen Spielplatz. Die fünf Seminarräume mit Cafeteria bieten Platz für Gruppen bis 120 Personen. Im Biergarten gibt es rund 200 Plätze und der Restaurantbereich ist für 100 Personen ausgelegt.

Kunst und Küche

„Die Köche sind Profis aus dem Kinzigtal", sagt Streit. „Bei uns gibt es Gerichte, wie sie meine Oma noch kochte: Sauerbraten, geschmorte Ochsenbäckle und handgeschabte Spätzle", sagt Streit. Im Biergarten und dem Kiosk auf der Terrasse biete man unter anderem Flammkuchen, Vesper und selbstgemachte Kuchen an.

„Bei uns gibt es Gerichte, wie sie meine Oma noch kochte: Sauerbraten, geschmorte Ochsenbäckle und handgeschabte Spätzle."

Manfred Streit

„Wir sind ein offenes Haus, alle sind herzlich willkommen", betont Manfred Streit. Und die Gäste würden zahlreich kommen. „Bis Ende des Jahres sind wir mit vielen Weihnachtsfeiern nahezu ausgelastet." Bei gutem Wetter sei ›

Sauerbraten, Hirschgulasch, Spätzle oder Apfelkuchen - Küche und Konditorei setzen auf Feines von Früher.

„Für uns spielt eine nachhaltige Energieversorgung eine zentrale Rolle.“

Simone Weber

der Biergarten gut frequentiert, viele Wanderer und Mountainbiker nutzten die Biereck mit dem schönen Ausblick auf das Landschaftspanorama als Etappenziel.

Es hat sich im Elz- und Kinzigtal rumgesprochen, dass auf der Biereck wieder bewirtet wird. Doch die Gäste reisen aus ganz Deutschland an. Grund dafür sei nicht ein offensives Marketing, sondern die Empfehlungen der Seminarteilnehmer. Der Start im Herbst 2021 sei noch etwas holperig gewesen, erzählt Streit, da es zu baulichen Verzögerungen kam. „Seit letztem Jahr läuft es rund.“

Heimisches Eichenholz dominiert in allen Räumen, ebenso beim maßangefertigten Mobiliar. Das Thema Heimat zeigt sich auch bei den Kunstwerken in den Fluren, Loungebereichen oder Zimmern. Viele Wandbilder sind von dem 28-jährigen Schramberger Künstler Josè Schloss. Seine gesichtslosen Trachtenträger wirken abstrakt und real zugleich. Im Kontrast zu dieser modernen Kunst hängt im Gastraum Stüble das Ölgemälde die „Mühlenbacherin“ des Schwarzwaldmalers Wilhelm Hasemann (1850–1913). Im Stüble gibt es auch einen Kachelofen, eine wuchtige Kuckucksuhr und ein Kruzifix, das noch aus dem Rößle stammt. Stylische Lampen und moderne Designerstühle durchbrechen den Heimatstil, damit das Ambiente nicht ins allzu Heimelige abdriftet. ■

Mehr qualität erfahren…

seit 60 Jahren für Sie unterwegs….

Der Glottertäler

Der Glottertäler Omnibus Rieder
In den Engematten 4, 79286 Glottertal
07684353 / 076841710
rieder@der-glottertaeler.de
www.der-glottertaeler.de

HOBART

HÖCHSTLEISTUNGEN
IN IHRER KÜCHE

Gastronomen weltweit setzen auf Spültechnik aus Offenburg

Als Innovationsführer für gewerbliche Spültechnik beliefern wir Kunden in Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung sowie in vielen anderen Branchen. Mit unseren Maschinen meistern Sie auch die größten Herausforderungen Ihres Küchenalltags.

Jetzt mehr erfahren unter:
www.hobart.de

Fili
Café

GAUCHSTRASSE 3 · 79098 FREIBURG

CAFÉ JOLIE

SOON IN FREIBURG

tom's

UNTERLINDEN 3 · 79098 FREIBURG

Fili
Café BAHNHOF

BISMARCKALLE 10 · 79098 FREIBURG

7 LOCATIONS

Fili
Bar

KAISER-JOSEPH-STRASSE 260 • 79098 FREIBURG

MEAT & GREET

LEOPOLDRING 1 · 79098 FREIBURG

EL TORO

TAPAS BAR

LEOPOLDRING 1 · 79098 FREIBURG

IM HERZENS FREIBURG

zum KREUZ ★★★S

Familie Kunz
Landstr. 14
79286 Glottertal im Schwarzwald
Deutschland

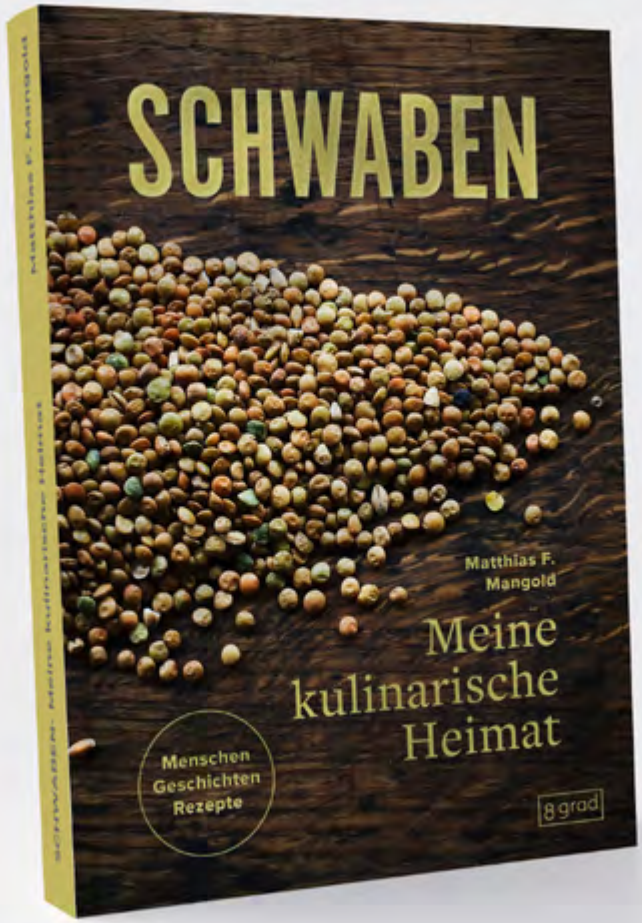
Tel.: 07684 206
E-Mail: mail@zum-kreuz.com
www.zum-kreuz.de

Kontaktieren Sie uns gerne für Ihre Feier

Kulinarischer Roadtrip

Bestsellerautor Matthias F. Mangold wurde in Unterfranken geboren, wohnt heute in der Pfalz, wuchs aber als „Nei'gschmeckter" im schwäbischen Fellbach auf. Für „Schwaben. Meine kulinarische Heimat" hat er verschiedene Protagonisten besucht und portraitiert und stellt typische Rezepte vor. Die Geschichten erzählen vom Alltag und davon, dass manchmal alles ganz anders kommt, als man denkt. Zum Beispiel die Wanderschäferin, die über die Zukunft ihres Berufs sinniert, oder das Paar, das seine Bäckerei in einem Kaiserlauterer Supermarkt gegen eine historische Backstube auf der Schwäbischen Alb eintauschte. Und dann gibt es noch einen Schnapsbrenner, der seine Berufung als Quereinsteiger fand, und bodenständige Winzer, die zu den besten des deutschen Weinbaus zählen. Begleitet wurde Mangold, der in Venningen eine Wein- und Kochschule betreibt, von seiner Hündin Emse und den Fotografen Axel und Ralf Killian, die aus Oberrotweil im Kaiserstuhl stammen. Ihre Bilder, die Rezepte und Mangolds Berichte sind es, die dieses Buch zu etwas Besonderem machen: eine Mischung aus Kochbuch und kulinarischem Roadtrip. Roter Faden sind die Traditionen der schwäbischen Küche, absichtlich unangetastet. Denn: „Die eingestreuten Rezepte sind bewusst nicht modern oder gar modisch aufgepimpt", schreibt Mangold. „Schwäbische Klassiker können sehr gut für sich stehen."

Matthias F. Mangold: „Schwaben. Meine kulinarische Heimat", 8 grad, 35 Euro



RESTAURANT

Die Kunst des Einfachen

Nachhaltige Zutaten, regionale Erzeuger, Zubereitung auf höchstem Niveau: Das Restaurant Jacobi will eine Adresse für bewusst konsumierende Feinschmecker in Freiburg sein.

VON KATHRIN ERMERT

Im Osten der Freiburger Altstadt ballt sich mittlerweile die gehobene Kulinarik. Unweit der Wolfshöhle, für die der Österreicher Martin Fauster im Frühjahr erneut einen Michelin-Stern erkocht hat, und der Löwengrube, die der Fritz-Keller-Zögling Amadeus Kura betreibt, hat vor knapp einem Jahr das Restaurant Jacobi eröffnet. Das Lokal im Haus des Hotels Schwarzwälder Hof in der Herrenstraße betreiben nun Christoph Kaiser und Lina Ory. Sie stammt aus Kassel, ist 28 und Restaurantleiterin. Er ist 33, Koch, hat bei Björn Freitag in Dorsten gelernt und auch bei Sterneköchen in der Region gearbeitet – beim Adler in Häusern und dem in Hinterzarten, beim Raben in Horben – ehe er sich im Dezember 2022 mit dem eigenen Restaurant selbstständig gemacht hat.

Hier verwirklicht er nun mit einem vierköpfigen Team seine Vorstellung von Genuss und Gastlichkeit. Sie wollen gehobene Küche ohne Hemmschwelle anbieten, offen für alle sein, vor allem auch für ein jüngeres Publikum. Dass der Preis – das Sieben-Gänge-Menü kostet 138 Euro, die Getränkebegleitung 65 Euro – dem entgegensteht, ist den Gründern bewusst. Aber sie hoffen, dass ihre Gäste gutes Essen gleichermaßen wertschätzen wie sie selbst und sich das auch etwas kosten lassen. Dafür bieten sie viel. Die sieben Gänge sind eigentlich acht, denn die aktuelle Nummer fünf, „Weidehuhn Linse Feige“, kommt in zwei Ausführungen daher. Davor gibt es ein doppeltes „Ankommen“, wie die zwei Amuse-Gueules auf dem schlichten Blatt Papier heißen, das die Speisekarte ersetzt, danach ein „Ausklingen“ mit Macaron und Pralinen. Die Kompositionen bestanden Anfang November aus viel Gemüse, etwas Fisch, Zander, und eben Huhn.

Das Jacobi versucht, regionale und damit saisonale Produkte zu bevorzugen – „nicht dogmatisch“, betont Kaiser. Es gibt zum Beispiel Kaffee, weil an dieser Stelle heimische Alternativen fehlen, aber statt Oliven- verwendet er Rapsöl und statt Parmesan die Belper Knolle. Das ist ein mit Knoblauch und Pfeffer aromatisierter, gereifter Frischkäse aus dem ›

book now

EATRENALIN

Europa-Park | Germany

new dimensions of dining

Multisensorische Restaurant-Weltneuheit

Spektakuläre Sinnesreise durch verschiedene Genusswelten

Spitzengastronomie der Extraklasse mit Acht-Gänge-Menü

Traumhaft übernachten: „Krønasår Boutique Suites"

eatrenalin.de

© Mack

Edel und schlicht ist das Ambiente im Jacobi. Im Mittelpunkt stehen Essen und Getränke. Fotos: ZVG

Berner Mittelland, der äußerlich und auch geschmacklich einem Trüffel ähnelt und gleichermaßen frisch über Speisen gerieben wird, in dem Fall über einen als Risotto servierten Kürbis. Von manch einem Produkt hat der deutsche Durchschnittskonsument noch nichts gehört oder wusste nicht, dass man es überhaupt essen kann. Wie die Haferwurzel, die den Fleischgang im Ganzen und als Püree begleitet. Oder die Beere Mädesüß, die dem Dessert eine zurückhaltende Süße gibt. „Die kann man am Wegrand pflücken", berichtet Kaiser.

Ein Netzwerk bilden

Das Restaurant arbeitet mit vielen anderen jungen Kleinunternehmen, oder wie sie sagen: „Mikrobetrieben", zusammen. Winzer mit wenigen Rebstöcken, Gärtner mit 0,1 Hektar Land, kleine Käsereien, Bäckereien. Aus den Erzeugern soll ein Netzwerk entstehen, berichtet Sommelier Sebastian Hernández Westpfahl. Vorbild sei „Die Gemeinschaft" in Brandenburg, zu der sich handwerklich arbeitende Lebensmittelhersteller und Gastronomiebetriebe zusammengetan haben. Sie verbindet die Mission, sich für eine neue Esskultur einzusetzen. Für bessere Lebensmittel, eine ressourcenschonende und faire Produktion, für achtsame Zusammenarbeit, kurz: für Essen, das Mensch und Natur bekommt.

Die Geschichten zu den Menschen, die das Gemüse, Fleisch, Öl oder den Wein hergestellt haben, serviert das Jacobi-Team zu jedem Gang dazu. Sie setzen sich gern zu ihren Gästen, schaffen es, sich die Zeit für den Plausch zu nehmen, ohne gehetzt zu wirken. Ein nicht zu voller Gastraum macht's möglich. Zwanzig Plätze sei die ideale Auslastung, sagt Lina Ory. Da stimme sowohl das Verhältnis von Personal – zwei im Service, drei plus eine Auszubildende in der Küche – und Gast, als auch der finanzielle Part. Letzteres ist noch ausbaufähig. „Die Auslastung könnte ein bisschen höher sein", sagt Ory. Zumal sie die Investition in die Umgestaltung des Restaurants selbst finanziert haben und abbezahlen müssen.

Auf den ersten Blick sieht man gar nicht so viel Veränderung in dem traditionellen Raum mit seiner Holzvertäfelung. Beim näheren Betrachten sind viele moderne und durchdachte Elemente zu erkennen. Die Deckenspiegel zum Beispiel, die von einigen Plätzen einen zusätzlichen Blick in die Küche gewähren, die sich mit einem großen Fenster zum Gastraum öffnet. Dort geht es freundlich-entspannt zu. Christoph Kaiser hat eine angenehm ruhige Art, die sich auf die Atmosphäre in der Küche auszuwirken scheint: kein Geschrei, scheinbar kaum Stress. ›

Auf den von Christoph Kaiser komponierten Tellern finden sich auch ungewöhnliche Zutaten wie die Haferwurzel rechts.

Nach dem Stern greifen

Die mit kupferfarbenem Samt bezogenen Bänke und Stühle vermitteln einen eleganten Eindruck. Auf den blank glänzenden dunkelgrauen Tischplatten liegen nur Leinenservietten und Besteck auf kleinen hölzernen Bänkchen. Schlicht und edel – nichts lenkt vom Wesentlichen ab. Das ist das Essen natürlich – und der Wein.

Wer vor der sehr üppigen Auswahl der buchdicken Weinkarte kapituliert, kann die Getränkebegleitung zum Menü wählen und bekommt manch eine Überraschung eingeschenkt. Etwa einen Cider aus Äpfeln und Birnen vom Weingut Wörner in Durbach. Oder den ungewöhnlich orangefarbenen Biowein „Paradies“ des Müllheimer Winzerpaars Makalie. Die Geschichte, die Sommelier Sebastian dazu kredenzt: Er hat bei der Lese geholfen und die Beeren einzeln per Hand von der Traube gepflückt. Bei den Erzeugern mitanpacken: Auch das gehört zur Netzwerkphilosophie. So lernen die Menschen in der Gastronomie den Wert der Produkte noch besser kennen und können das ihren Gästen vermitteln.

Essen ist im Jacobi Kunst. Fürs Auge und für den Gaumen. Das, was Christoph Kaiser und sein Team auf die Teller zaubern, hat mit der täglichen Nahrungsaufnahme ähnlich viel zu tun wie der Wochenendjogger mit einem Hochleistungssportler. Auch wenn sich ein Röllchen Schinken als Teil des Amuse-Gueule in die Komposition mischt oder Brot die Hauptrolle eines Gangs spielt: Die Kreationen sind so aufwendig wie die Zutaten einfach – Zwiebel, Kohl, Kürbis, Linsen. Selbst aus vermeintlichen Resten entstehen noch aromatische Pülverchen oder knusprige Gitter.

Bei dem Niveau, auf dem das Restaurant unterwegs ist, kommt zwangsläufig die Frage nach einem Stern auf. Anfangs sei er kein Ziel gewesen, sagt Lina Ory. Mittlerweile aber wünschten sie sich die Auszeichnung des renommierten französischen Gastroführers. Denn sie würde für Bekanntheit über die Region hinaus und damit für eine noch bessere Auslastung sorgen. Für die 2023er Ausgabe des Guide Michelin war das Jacobi zu neu. Es wird spannend sein zu sehen, ob die Tester für die nächste Ausgabe auf die Freiburger Neulinge aufmerksam geworden sind. ■

Bad Dürrheimer

Besser trinken, besser leben.®

LÉGÈRER GENUSS

zu einem feinen Essen

mit weiter Öffnung

und vielen Vorzügen:

- mit fein abgestimmter Kohlensäure für herausragenden Geschmack
- Mehrweg-Glasflasche in schlichter Eleganz
- Weite Mündung, spürbar besser zu öffnen
- Einschenken wie aus einer Karaffe
- Ideale Begleitung zu einem guten Glas Wein

Bad Dürrheimer
Bio-Mineralwasser Légère
mit einem Hauch von Kohlensäure
1,0 Liter Mehrweg Glas
in der 6er Kiste

Marken Qualität Baden-Württemberg

INTERNATIONAL TASTE INSTITUTE 2022 BRUSSELS

Mit jeder Flasche bringen wir Nachhaltigkeit voran.

www.bad-duerrheimer.de

GRUND ZUM FEIERN

Unsere Premium Weine

SAVE THE DATE

Flammlachsessen
Freitag, den 29.12.2023
Weitere Infos unter
www.weingut-abril.de

URLAUBS ZEIT

Wohnmobielstellplätze
Mitten im Weinberg gelegen
Zuwasser, Strom und WLAN

ABRIL

Weingut Abril | Am Enselberg 1 | 79235 Vogtsb.-Bischoffingen
Tel: +49 07662/949 323-0 | www.weingut-abril.de

Die Welt ist viel zu schön,
um darüber hinwegzufliegen.

Avanti
Klarastraße 56 • 79106 Freiburg
Telefon +49761386588-0
www.avantireisen.de

Für Sammler

Die Brennerei Schladerer aus Staufen stellt im November eine neue Produktlinie vor: Raritäten. „Als wir vor zwei Jahren mit der Entwicklung begonnen haben, war unser Ansporn, zu den Ursprüngen des traditionellen Obstbrennens zurückzukehren“, sagt Geschäftsführer Philipp Schladerer-Ullmann. „Da wir bereits heute alle unsere Obstbrände nach ursprünglichen Verfahren herstellen, haben wir bei den Schladerer Raritäten ein besonderes Augenmerk auf die Auswahl der Früchte und den Reifegrad des Destillats gelegt.“ Konkret heißt das: Bei der neuen Produktlinie wird jeweils nur der Inhalt eines Fasses abgefüllt, das sogenannte Single Cask Verfahren. Welches Fass zur Füllung verwendet wurde, ist anhand der Fassnummer auf der Flasche erkennbar. Pro Fass entstehen so etwa 500 bis 600 Flaschen mit 0,5 Liter Inhalt und 43 Volumenprozent Alkohol. Schön für Sammler: Da es – je nach Beschaffenheit des Holzfasses – vorkommen kann, dass es mehrmals mit dem gleichen Destillat belegt wird, erhält jede Flasche auch eine Flaschennummer, um die Anzahl der Füllung aus diesem Fass nachzuvollziehen.

schladerer.de

Das Beste zum Runterkommen: *hochkommen*

Berghotel Wiedener Eck
Familie Wissler
+49 7673-9090

www.wiedener-eck.de

BERGHOTEL
Wiedener Eck

Auf Höchstleistung ausgelegt.
Nicht nur bei den Fahrzeugen.

Wir sind immer für Sie und Ihren Porsche da. Denn Service bedeutet bei uns höchste Qualität, Originalteile und qualifizierte Servicetechniker. Damit Sie jederzeit Porsche typischen Fahrspaß genießen können.

Porsche Zentrum Schwarzwald-Baar
PZ Sportwagen Vertriebs GmbH
Goldenbühlstraße 9
78048 Villingen-Schwenningen
Tel. +49 77219292-0
www.porsche-villingen.de

PORSCHE

Lounge Chair & Ottoman
Charles & Ray Eames, 1956
vitra.
Kaufen Sie einen Lounge Chair & Ottoman
und Sie erhalten ein Holzfurnier-Upgrade.*
*Angebot gültig vom 1. November 2023 bis zum 31. Januar 2024.
Wählen Sie ein Holzfurnier und bezahlen Sie den Preis der nächstgünstigeren Holzfurniervariante. Bei der Wahl der günstigsten Holzfurniervariante und der Special Edition in Phlox findet dieses Angebot keine Anwendung.
SO STILOBJEKT
Innenarchitektur & Einrichtungen GmbH
Meeraner Platz 5 | 79539 Lörrach
www.stilobjekt.com | info@stilobjekt.com