

Brunchen in Freiburg

Text/Bilder: Nicole Kemper

Die Wortkreuzung „Brunch“ stammt aus dem Englischen und setzt sich aus breakfast und lunch zusammen. Brunch ist also eine Kombination aus Frühstück und Mittagessen und enthält eine (möglichst große und leckere) Auswahl kalter und warmer Speisen. Die wichtigsten Zutaten für einen gelungenen Brunch sind allerdings ein gesunder Appetit, viel Zeit und eine nette Gesellschaft. Den Rest gibt es zum Beispiel hier:

Paradies

Nach himmlischen Träumen direkt zum Schlemmen ins Paradies – beziehungsweise in den Garten Eden: Das beliebte Speiselokal am Friedrich-Ebert-Platz eröffnet sonn- und feiertags schon um 9 Uhr sein ausladendes Buffet zum ungeschlagenen Preis von 8,50 Euro. Dafür gibt's neben Brötchen, Croissants und süßen Aufstrichen Müslizutaten, Obstsalat, Fisch-, Wurst- und Käseplatten, Tomaten mit Mozzarella, Würstchen, Ei – gerührt und gekocht – sowie ab zirka 11 Uhr zwei warme Gerichte, eines davon vegetarisch. Ein Glas Orangensaft ist inklusive. Der Kneipenraum fasst hundert Frühstücksgäste, bei schönem Wetter bietet der große Garten Platz für weitere 300 hungrige Sonntagsausflügler. Kids essen für 4,50 Euro oder können sich auf dem Spielplatz im Garten austoben.

Paradies: Friedrich-Ebert-Platz/Mathildenstr. 28 / Tel.: 0761-273700 / www.paradies-freiburg.de

Frühstücksbuffet: sonn- und feiertags von 9 bis 14.30 Uhr / 8,50 Euro/Kids 4,50 Euro, inkl. 1 Glas Orangensaft



Omas Küche

Sonn- und feiertags verwandelt sich die Theke in Omas Küche in ein verlockendes Frühstücksbuffet. Wer von jedem ein Häppchen probieren möchte, muss sich seinen Appetit gut einteilen. Verschiedene Brötchen, Croissants & Laugenstangen, süße Stückchen und Hefe- oder Nusszopf, Brotaufstriche, Frühstückszerealien, kalte Milch, Früchtejoghurt, Obstsalat, gekochte Eier, Rühreier mit Speck, Weißwürste mit süßem Senf, roher und gekochter Schinken, Fleischpastete, Käsebrett, italienische Salami, angemachter Frischkäse, Tomaten mit Mozzarella, gebeizter und geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich, Lachs- und Zanderterrine sowie je nach Saison wechselnde warme Gerichte stehen zum Anbeißen bereit. Und da man netten Gästen gern ein Küsschen gibt, darf zum Abschluss noch ein Schokokuss auf den Teller. Als Getränk ist ein Glas Orangensaft inklusive, an Feiertagen ist Sekt oder Kombucha ebenfalls gratis.

Omas Küche: Hildastr. 66 / www.omas-kueche.de

Frühstücksbuffet: sonn- und feiertags von 9.30 Uhr bis 14.30 Uhr / 10 Euro

Reservierungen unter Tel.: 0761-78686 / Kids von 5 bis 12 Jahren 5 Euro, inkl. 1 Glas Orangensaft



Waldsee

Schon vor über 100 Jahren zog es Sonntagsausflügler an den Waldsee, früher im Festtagsstaat, die Damen im langen Kleid, die Herren mit Hut und steifem Kragen. Heute geht es legerer zu, aber das Waldrestaurant am See ist nach wie vor ein beliebtes Ausflugsziel für Jung und Alt. Im großen Saal, wo nachts zu Disko- oder Live-musik getanzt wird, steht sonntagmorgens das ausladende Brunchbuffet – für Studenten (mit Ausweis) übrigens zum Sonderpreis! Kunstvoll arrangiert locken Schinken- und Käseplatten, Fischspezialitäten, Würstchen, Eier, Obst, Müsli, Brötchen und ein warmes Tagesgericht. Bei schönem Wetter sitzt man zum Brunchen direkt am See und kann sich überlegen, ob man den Tag mit einer Ruder- oder Tretbootfahrt fortsetzen will.

Waldsee: Waldseestr. 84 / Tel.: 0761-73688 / www.waldsee-freiburg.de

Brunch: sonntags von 10 bis 14 Uhr / 9,50 Euro/Studenten 8 Euro/Kinder unter 10 Jahren 5,50 Euro, inkl. 1 Glas Orangensaft



chilli – NACHGETISCHT: all inclusive ...

Es ist nicht, weil wir dafür bezahlt haben. Wir müssen es tun, weil ES da ist: mächtig, verlockend, unwiderstehlich. Wir kommen an seiner Existenz einfach nicht vorbei. Schon beim Aufwachen denken wir daran. Beim Duschen und Anziehen bereiten wir uns mental darauf vor. Noch ein Blick vom Balkon auf den Hotelschwimmingpool und auf die aufgehende Sonne. Noch ein wenig Zeit schinden. Mut und Energie tanken.

Einer muss den Anfang machen und das Zeichen zum Aufmarsch geben. Ich fasse mir ein Herz. Ein Anruf bei Katja im Nebenzimmer: „Bist du soweit? Marc auch?“ Wir wol-

len dem Feind geschlossen gegenüberzutreten. Aus den Fehlern des ersten Urlaubstages haben wir gelernt. Kohlenhydrate sind zu vermeiden. Also einen großen Bogen um die Brötchen und Croissants. Sie machen zu schnell satt und zwingen zum vorzeitigen Aufgeben.

Und sie sind nun wirklich nichts, was es nicht auch daheim täglich geben könnte. Was es daheim aber ganz gewiss nicht gibt, sind die Platten mit Fisch und Meeresfrüchten, die großen Schüsseln mit frischen Salaten, die Obststeller, die vielen verschiedenen Käse-, Wurst- und Fleischspezialitäten. Wann bekommen wir sonst schon

Kagan

Wenn sonntagsmorgens um 10 Uhr die ersten Gäste vom Aufzug ins 17. Stockwerk des Bahnhofturms befördert werden, erwartet sie ein Buffet der Luxusklasse. Licht und luftig, auf mehreren Höhenebenen arrangiert, bieten Rohkost-, Käse-, Wurst-, Fisch- und Meeresfrüchteplatten erst Augenschmaus und dann Gaumenfreuden. Ein Warmhalterondell sorgt dafür, dass Würstchen, Eier, Speck, Frikadellen und Frühlingsrollen nicht kalt werden. Wer es fruchtig mag, bedient sich am Obstsalat oder nascht von Erdbeeren oder Melonenschnitzten. Die meisten Speisen stammen aus ökologischer Landwirtschaft: Seit März ist das Kagan Deutschlands erste Café, Bar, Lounge mit Bio-Zertifikat nach EG-Ökoverordnung. Das hat auch seinen Preis: Für 16 Euro bekommt man hier kein billiges, aber ein durchaus exquisites Buffet geboten.

Kagan: Bismarckallee 9 / Reservierung erwünscht! / Tel.: 0761/7672766 / www.kagan-lounge.de

Wellness-Frühstücksbuffet: sonntags ab 10 Uhr (ab 14 Uhr mit Kinderbetreuung) / 16 Euro inkl. Sekt und Kaffee 20 Euro/ Kinder 8 Euro

Schauinsland / Restaurant Bergstation

Genießen auf 1200 Meter Höhe: Das Restaurant Bergstation auf dem Schauinsland bietet täglich (!) von 9.30 bis 11.30 Uhr Freiburgs höchstgelegenes Frühstücksbuffet inklusive Panorama. Mit der Seilbahn schwebt man fast direkt in die Gaststätte und kann im Wintergarten oder auf der Terrasse den Blick über Freiburg und die Rheinebene schweifen lassen. Auf der Selbstbedienungstheke stehen Fisch-, Käse-, Wurst- und Schinkenplatten, Tomaten und Mozzarella, heiße Würstchen, Eier und Speck, Obst und Müsli und knusprige Brötchen und Croissants bereit. Heiße und kalte Getränke sind in unbegrenzter Menge in allen Angeboten enthalten. Wer nach dem Essen Lust auf Action hat, kann den Rückweg zu Fuß antreten oder – mit dem Kombiangebot „Abenteuertag“ – die acht Kilometer lange Downhill-Rollerstrecke auf zwei Rädern hinuntersausen.

Bergfahrt + Frühstück: 17,50 Euro / Berg- und Talfahrt + Frühstück: 20,20 Euro

Abenteuertag (Bergfahrt, Frühstück, Downhill-Rollerfahrt), bis Sept.: 28,20 Euro. Auch als Geschenkgutschein erhältlich! Information und Anmeldung unter Tel.: 07602-771

Greiffenegg-Schlössle

Im historischen Gebäude auf dem Schlossberg gibt es sonn- und feiertags ein echtes Bruncherlebnis. Wer hier isst, muss mehrgängig planen: zuerst das herzhaftes oder fruchtige Frühstück, dann könnten als Vorspeise Räucherfisch, Fischterrine, Kalbfleischpastete, Shrimps, Hering-, Geflügel-, Rindfleisch-, Blatt- oder Rohkostsalate oder auch eine Suppe auf den Teller kommen. Als Hauptgang stehen Rotzunge, Lachsfilet, Geschnetzeltes und gefüllte Poularden-

brust zur Auswahl. Und auch danach sollte noch ein bisschen Platz im Magen sein: Schließlich wäre es zu schade, nicht noch von dem ebenso reichhaltigen Dessertbuffet naschen zu können ... Das Ganze gibt es für 19 Euro, Frühstücksgetränke sind inklusive.

Greiffenegg-Schlössle: Schlossbergring 3 / Reservierung erforderlich! / Tel.: 0761-32728 / www.greiffenegg.de

Brunchbuffet: sonn- und feiertags von 11 bis 14.30 Uhr / 19 Euro/inkl. Kaffee, Tee, Milch, Orangensaft

zum Frühstück Oliven und Schafskäse, gefüllte Weinblätter, Teigröllchen, Canapés, kalten Braten oder pikante Chickenwings? Ach, und dann noch die Obstsalate, das Müsli und die Dessertstückchen... Wir kämpfen, vor allem Katja und ich. Frauenmägen sind einfach verdammt schnell voll.

Da heißt es, Zeit und Appetit gut einzuteilen und eine sorgfältige Wahl zu treffen. Wir können punkten, weil Marc auf ein hübsches Sahnetörtchen hereingefallen ist, das sich als unbezwingbar süß und klebrig erweist. Man könnte auch sagen: ungenießbar. Aber Marc ist gut erzogen, er

kann nichts stehen lassen. Seine Bissfrequenz lässt nach. Wir ziehen locker an ihm vorbei. Das Buffet hat uns herausgefordert. Wir haben angenommen. Wir werden es bezwingen. Wir planen unsere Gänge sorgfältig. Zuerst Salat, dann Antipasti, gefolgt von Fisch, Fingerfood, Fleisch und Käse. Obst und Süßes zum Schluss.

Die Kellner räumen unermüdlich Teller um Teller ab und stapeln frisch gespültes weißes Geschirr auf der Anrichte. Wir zählen nicht mit, wie viele frische Gedecke wir brauchen. Wir kommen uns maßlos dekadent vor, aber wir haben keine Wahl: ES ist stärker als wir. Nicole Kemper