

MERIAN

Freiburg und der Breisgau

BESTE LAGE IM SÜDEN

ZUKUNFTSPLÄNE Anspruch und Realität in der Öko-Stadt

BAROCKMUSIK Das Orchester mit dem besonderen Ton

PURER GENUSS Auf dem Münstermarkt und bei den Winzern



Schlichtheit kann ganz
schön raffiniert sein.

max bill
MEGA
Solar



max bill MEGA Solar
05/2021.04



So nachhaltig schön und technisch raffiniert kann eine Uhr sein: Die max bill MEGA Solar schöpft ihre Energie aus der Sonne, das hochmoderne Funkwerk garantiert absolute Präzision. Das Titangehäuse zeigt sich verblüffend leicht und besonders hautfreundlich. Und ihr Bauhaus-typisches minimalistisches Design bleibt immer modern. Junghans max bill MEGA Solar: Connected Funk-Solarwerk, Titangehäuse, wassererdicht bis 3 bar. www.junghans.de

Stil leben.



SeiInacht
JUWELIER & FEINUHRMACHER

Rathausgasse 7 | 79098 Freiburg
Telefon: 0761 - 364 90 | www.uhren-seiInacht.de

ML
MATTHIAS LEWALTER
UHREN - SCHMUCK - DESIGN

Schusterstraße 48 | 79098 Freiburg
Telefon: 0761 - 55 65 28 60 | www.m-lewalter.de

SeiInacht
ATELIER & GOLDSCHMIEDE

Unterlinden 5 | 79098 Freiburg
Telefon: 0761 - 202 39 61 | www.atelier-seiInacht.de



Hansjörg Falz, MERIAN-Chefredakteur

Liebe Leserin, lieber Leser,

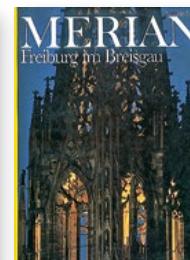
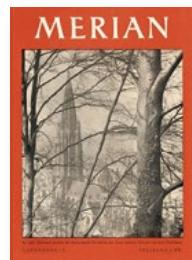
neulich traf ich einen Bekannten, der im südwestlichsten Zipfel Deutschlands etliche Jahre verbracht hatte. Und er schenkte mir folgendes Bonmot, indem er mich fragte: »Sicher kennen Sie die beiden Sätze, die sich nur in einem Satzzeichen unterscheiden, aber fast alles über Freiburg erzählen?« Nämlich: »Freiburg hat, was alle suchen.« Und: »Freiburg hat was, alle suchen.« Er selber habe damals die Suche nach einer Wohnung im Zentrum aufgegeben und in Breisach Wurzeln geschlagen – einer Perle des Breisgaus. Wohnraum ist unverändert knapp in der Universitätsstadt. Sehr umstritten ist das Stadtentwicklungsprojekt »Dietenbach«. Wie

die Gegner, aber auch die Befürworter argumentieren, hat unser Autor Johannes Teschner recherchiert (Seite 30).

Ein Heft über Freiburg und den Breisgau zu planen, ohne dem Genuss gebührend Raum zu schenken, wäre ein Fehler. Denn neben dem Entdecken von Neuland und dem Erleben anderer Sitten, gehört das Genießen mit allen Sinnen für mich zu den schönsten Seiten des Reisens. Das gilt natürlich für Wein und Küche, genauso aber auch für die Kunst und die Musik. Patrick Bauer porträtiert deswegen ab Seite 60 den Winzer Julian Huber, der zu einem der Protagonisten des badischen »Burgunder-Wunders« geworden ist. Und warum das Freiburger Barockorchester berühmt und in vielerlei Hinsicht einmalig ist, erfahren Sie ab Seite 80. Genießen Sie das Heft!

Herzlich Ihr

Von 1950 über 1963,
1986 und 2013 bis
heute: Zum fünften
Mal ist Freiburg
Thema bei MERIAN



Der MERIAN-Podcast nimmt Sie mit auf Wochenendtrips in Deutschland: Reise-inspiration zum Hören auf www.merian.de und bei allen gängigen Anbietern.



Folgen Sie uns auf merian.magazin bei Instagram. Oder begleiten Sie uns auf Facebook.



 **Readly** Beim digitalen Zeitschriftenkiosk Readly können Sie diese und andere MERIAN-Ausgaben auf dem Tablet oder Smartphone lesen.



Großstadt mit südlichem Charme:
Blick vom Kanonenplatz auf
dem Schlossberg hinunter auf das
Viertel Wiehre

6 WOHIN IN Freiburg und Umgebung

Zehn Sehenswürdigkeiten, die Sie nicht verpassen sollten

8 INSIDE Mit vollem Einsatz

Autoren und Fotografen unter Tage und im Wasser

10 SKIZZEN Ein Pferd trägt Farbe

Protest für bunte Fassaden und neue Wege für Radfahrer:
Freiburger Akzente

16 PORTFOLIO Jung geblieben

... bei 900 Jahren Stadtgeschichte: eine Bilderreise
durch die Jahrhunderte

30 DENKE ICH AN Die Frage des Wachstums

Die Öko-Vorzeigestadt Freiburg ringt um
einen neuen Stadtteil: das Dilemma von Dietenbach

34 KULINARIK Marktgeschichten

Schwarzwälder Schinken oder Champignons aus dem
Bunker – zu Besuch bei den Machern vom Münstermarkt

46 MÜNSTER Die Welt in einer Kirche

Keiner kennt das Münster so gut wie der Freiburger
Wissenschaftler Konrad Kunze. Ein Gespräch über ein
Meisterwerk der Gotik und seine Geheimnisse

58 MADE IN Mit Geschmack und guten Ideen

Ein klingendes Memory-Spiel, Vintage-Hüte und eine
Limonade mit Tannenspitzen – unsere liebsten Mitbringsel

60 WEIN Der Weg nach oben hat kein Ende

In Malterdingen keltert der 30-jährige Top-Winzer
Julian Huber großartigen Spätburgunder

66 WINZER UND GÜTER Baden begeistert

Südbaden ist ein Eldorado für Wein-Liebhaber. Experten
Thomas Schwitalla empfiehlt Klassiker und Geheimtipps



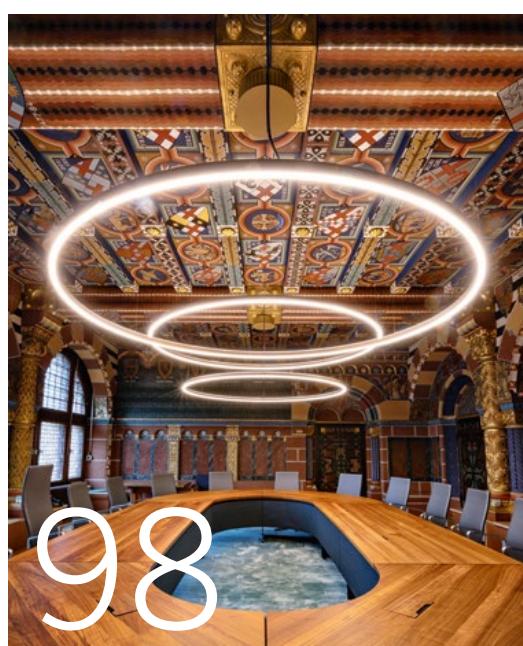
Wein: Seine Spätburgunder machen Julian
Huber zum Liebling der Gourmet-Szene

Wasser: Wie künstliche Kanäle, die
»Bächle«, seit eh und je das Stadtbild prägen





Weltruhm: Die Musiker des Barockorchesters brillieren auf historischen Instrumenten



Wohlstand: Um 1900 gönnt man sich in Freiburg Prachtbauten wie das Erzbischöfliche Ordinariat

70 BÄCHLE Die beste Bordsteinkante der Welt

Einst waren sie Abwasserkänele und Wasserzufuhr für die Industrie. Heute bringen die Bächle der Stadt neue Energie und großes Glück

78 WIE DIE ZEIT VERGEHT Das Neue Rathaus ... und seine Vergangenheit als Universitätsgebäude

80 BAROCKORCHESTER Frisch gestrichen!

Alte Musik, große Gefühle und ein Ton, der bezaubert: Wie ein Ensemble mit Barockmusik die Welt erobert

86 MUSIK Das klingt gut in unseren Ohren Jazz, Klassik, Electro: die Top-Adressen in Freiburg

98 ARCHITEKTUR Blüten aus Stein

Freiburg boomt um 1900 und lässt den Historismus hochleben: Neue Bauten sollen alt aussehen

110 SCHAUINSLAND Der hohle Berg Expedition ins Innere des Freiburger Hausbergs

116 KOLUMNE Theater frisst Menschen

Schriftsteller Finn-Ole Heinrich über die Bühne, die ihn Theater so intensiv erleben ließ wie nie zuvor

119 MERIAN kompass

- 1 SEHENSWERT Alle Highlights auf einer Karte
- 2 GUT ZU WISSEN Orientierungshilfe für Ihre Reise
- 3 KULTUR Kunst, Kabarett, Kino – die Highlights
- 4 ESSEN UND TRINKEN Genusstour durch Freiburg
- 5 ÜBER NACHT Hotels, so nachhaltig wie charmant

118 IMPRESSUM, BILDNACHWEIS

130 VORSCHAU



TOP 10

Seine Lieblingsorte in Freiburg hat MERIAN-Heftrightor **Jonas Morgenthaler** zu Fuß und mit dem Leihrad gefunden – die Stadt hat eine ideale Größe, um sie so zu erkunden

1 Freiburger Münster

Zugegeben: Das gotische Meisterwerk ist kein überraschendes Highlight. Doch das grandiose Gebäude belohnt alle, die sich genügend Zeit nehmen: mit Mythen und Legenden, architektonischen Feinheiten, Figuren von Heiligen und furchterregenden Monstern. Machen Sie am besten eine Führung (Infos unter www.c-punkt-freiburg.de) und betreten Sie die Kirche ansonsten immer mal wieder – je nach Lichteinfall ist die Stimmung im Innern ganz unterschiedlich. Einziger Wehrmutstropfen: Der Westturm ist momentan für Besucher gesperrt. Siehe S. 46.

2 Schlossberg

Wenn ich eine Stadt erkunde, muss ich immer irgendwo hoch. Egal, ob Turm, Hügel oder Hochhaus: Der Blick von oben auf alte Türme und neue Bausünden hilft, einen Ort besser zu begreifen. Bestens dafür eignet sich in Freiburg der Schlossberg. Bis im 18. Jahrhundert stand hier eine Festung, heute ist er ein beliebter Vergnügungshügel. Eine kleine Schienenbahn fährt hoch zum Panorama, die gut 70 Höhenmeter lassen sich aber auch gut zu Fuß bewältigen. Oben gibt es Wanderwege, einen Aussichtsturm und das Greiffenegg-Schlössle mit Biergarten, in dem man an warmen Tagen den Sonnenuntergang über der Stadt genießen kann (www.greiffenegg.de).

3 Altstadtgassen

Auch wenn das mittelalterliche Flair manchmal eine Illusion ist (siehe S. 98), macht es großen Spaß, durch die Gassen der Altstadt zu schlendern. Besonders hübsch ist etwa die Konviktstraße, an der sich auch gleich mehrere gute Restaurants befinden (»Wolfshöhle«, »Kreuzblume« und »Lichtblick«). Folgen Sie ansonsten den Bächle (siehe S. 70) oder Ihrem Instinkt – so groß ist die Altstadt nicht, Schmuckstücke wie das »Haus zum Walfisch« werden Sie schon finden. In dem spätgotischen Gebäude, das allerdings Anfang des 20. Jahrhunderts aufwendig umgebaut wurde, residierte einst der Humanist Erasmus von Rotterdam.

4 Rund um den Gewerbekanal

So lauschig wie heute war es um den Gewerbekanal früher nicht: Hier wurde gegerbt, gefärbt und auch geschlachtet. Die Zeiten sind vorbei, jetzt kann man sich in Gerber-, Fischer- und Metzgerau wunderbar die Zeit vertreiben: mit einem Tortenstück bei der Konditorei Gmeiner (Kaiser-Joseph-Str. 243), ein paar Pralinen von Rafael Mutter (Gerberau 5a), bei einem Bier in der Hausbrauerei Feierling (Gerberau 46) oder in einem der vielen kleinen Geschäfte, die es hier gibt. Wunderbar im Sommer: der ruhige Platz vor der rot gestrichenen Fassade des ehemaligen Klosters Adelhausen.

5 Augustinermuseum

Wer nur ein einziges Museum in Freiburg besuchen möchte, sollte dieses wählen. Die Sammlung ist hochwertig, die Neugestaltung durch den Frankfurter Architekten Christoph Mäckler gelungen – wie auch das neu gebaute Haus der Graphischen Sammlung nebenan. Zu den Höhepunkten des Museums gehören die Originalfiguren vom Münster, eine Holzskulptur aus dem 14. Jahrhundert, die Christus auf dem Esel zeigt, und sakrale Gemälde von Künstlern wie Hans Baldung Grien oder Matthias Grünewald. Hervorragend inszeniert sind auch die barocken Exponate im Chor der ehemaligen Klosterkirche – inklusive eines gigantischen Orgelprospekts.

6 Platz der Alten Synagoge

An Plätzen ist schon mancher Stadtplaner gescheitert. Da plant man einen lebendigen Treffpunkt – und in der Realität bleiben die Bänke leer und nur ein kalter Wind zischt über nackten Beton. Bei diesem 2017 neu gestalteten Platz zwischen Ungebäuden und Stadttheater ist das Gegenteil der Fall: Er wurde sofort angenommen und ist ein beliebter Studententreffpunkt. Kleiner Tipp, falls Sie im Sommer da sind: bei »Hofeis« (Bertoldstr. 12, www.hofeis.de) ein köstliches Joghurt- oder Quarkeis holen und einfach dazusetzen!



1



2

1 | Der Platz der Alten Synagoge ist ein beliebter Treffpunkt vor der Unibibliothek
2 | Im Augustinermuseum führt eine hübsche Wendeltreppe durch das Haus der Graphischen Sammlung
3 | Sogar die Rückseite ist üppig gestaltet: Das »Haus zum Walfisch« ist eines der markantesten Gebäude der Altstadt



3

7 Per Rad durch die Viertel

Viele der Viertel außerhalb der Altstadt haben ein ganz eigenes Flair. Sie lassen sich zwar auch auf langen Spaziergängen erkunden – aber noch besser geht es mit einem Leihfahrrad. Die gibt es etwa an der Radstation Freiburg am Bahnhof (www.radstation-freiburg.de) oder durch das unkomplizierte Leihsystem »Frelö« auch an jeder Ecke (www.frelö-freiburg.de). Dann geht's los, zu den großzügigen Villen in der Wiehre und in Herdern, zu Öko-Häusern im Vauban-Viertel oder über die blaue Wiwilí-Brücke ins ehemalige Arbeiterquartier Stühlinger und weiter bis zum Seepark in Betzenhausen.

8 Staufen im Breisgau

Freiburg ist eine attraktive Stadt – und ein ebenso attraktiver Ausgangspunkt für zahlreiche Ausflüge. Einer davon führt ins knapp 20 Kilometer südwestlich gelegene

Städtchen Staufen. Dort wartet ein mit Weinreben bepflanzter Schlossberg, romantisch gekrönt von den Resten einer mittelalterlichen Höhenburg. Ansonsten schlendert man am besten einfach durch die Altstadt und macht direkt am schönen Rathausplatz Pause – praktischerweise befindet sich dort das »Schwarzwaldschön«, ein empfehlenswertes Lokal mit tollem Sonntagsbrunch (www.schwarzwaldschoen.de).

9 Breisach am Rhein

Die Stadt am Rhein ist nur eine S-Bahn-Fahrt von Freiburg entfernt und eignet sich durch Sehenswürdigkeiten wie das Münster bestens für einen Tagstrip. Man kann sich aber auch wunderbar ein paar Tage einquartieren und von hier aus das nahe Weinbaugebiet Kaiserstuhl erkunden – oder, falls es die Corona-Situation zulässt, mit dem Bus ins Elsass fah-

ren, am besten gleich bis nach Colmar, sei es für ein ausgedehntes Mittagessen im kürzlich an einem neuen Standort wiedereröffneten Spitzenlokal »JY'S« (www.jean-yves-schillinger.com) oder einen Besuch im fantastischen Musée Unterlinden (www.musee-unterlinden.com).

10 Höllentalbahn

Statt Dampfloks fahren heute unscheinbare Doppelstockzüge, doch die ab 1882 gebaute Bahnstrecke durch das Höllental ist immer noch ein Erlebnis: durch Tunnel und über den mächtigen Ravenna-Viadukt quälen sich die Loks 400 Höhenmeter hinauf nach Hinterzarten. Ganz aus der Nähe lässt sich der Viadukt übrigens auf einer Wanderung über Brücken und Treppen und vorbei an rauschenden Wasserfällen durch die imposante Ravenna-Schlucht erleben (Rundweg von Hinterzarten aus etwa 7 Kilometer).



Volker Renner
stieg für *MERIAN*
nicht auf, son-
dern in den Berg:
Er fotografierte
im Bergwerk
Schauinsland
(S. 110). Außerdem
porträtierte er
Musiker (S. 80)
und Marktbe-
schicker (S. 34).

FOTOSCHULE DUNKLE RÄUME

Wie gelingen Fotos unter Tage?

1. Fokus An dunklen Orten hilft das Handylight – oder in unserem Fall die Helmlampe – ungemein beim Fokussieren. Damit kann man bei längerer Belichtung auch einige Stellen erhellen, um ein homogenes Gesamtbild zu erhalten. Ein externer Blitz ist ebenfalls hilfreich.

2. Feuchtigkeit Kamera und Objektive brauchen etwas Zeit zum Akklimatisieren. Nützlich sind ein Linsentuch und wenn es tropft ein Regencape oder eine Plasikhaube – da kann man sich auch etwas aus einer Tüte nesteln.

3. Ausrüstung Wenn keine Taschen erlaubt sind, versuche ich so viel wie möglich am Körper zu tragen. Da helfen Objektivköcher, die man am Gürtel befestigt. Ein Stativ ist nützlich, bei neueren Kameras lassen sich die ISO-Werte aber rauschfrei so weit hochschrauben, dass man mit lichtstarkem Objektiv auch mit sehr wenig Licht aus der Hand fotografieren kann.

MIT DROHNE ZUR RUINE

Eine Drohne eröffnete **Georg Knoll** neue Perspektiven, um die Ruine der Burg Zähringen (S. 28) besonders schön zu fotografieren. In Freiburg führte sie trotz Genehmigung an einem Sonntagmorgen zu einem regen telefonischen Austausch zwischen *MERIAN*-Bildredakteurin Tanja Foley und der Polizei, am Ende durfte die Drohne aber wieder in die Lüfte steigen.

**SHOOTING IM STROM**

Ob er für sein Porträt auch ins Wasser springen würde, fragte **Fotograf Gulliver Theis**, und **Stefan Schaake (li.)** bejahte ohne zu zögern. Als Runzmeister kümmert er sich um den Gewerbekanal, dessen Wasser die berühmten Bächle speist. Redakteur Kalle Harberg blieb am Ufer und machte das Making-of-Foto zur Reportage über Freiburgs Wasserstraßen (S. 70).

**ABSTIEG IN DIE TIEFE**

Mit Fotoausrüstung wurde es für **Volker Renner (re.)** eng im Bergwerk auf dem Schauinsland (S. 110). *MERIAN*-Redakteur **Jonas Morgenthaler** hatte nur den Notizblock zu tragen – und übernahm bei schwierigen Passagen das Stativ.

ERLEBEN SIE DAS

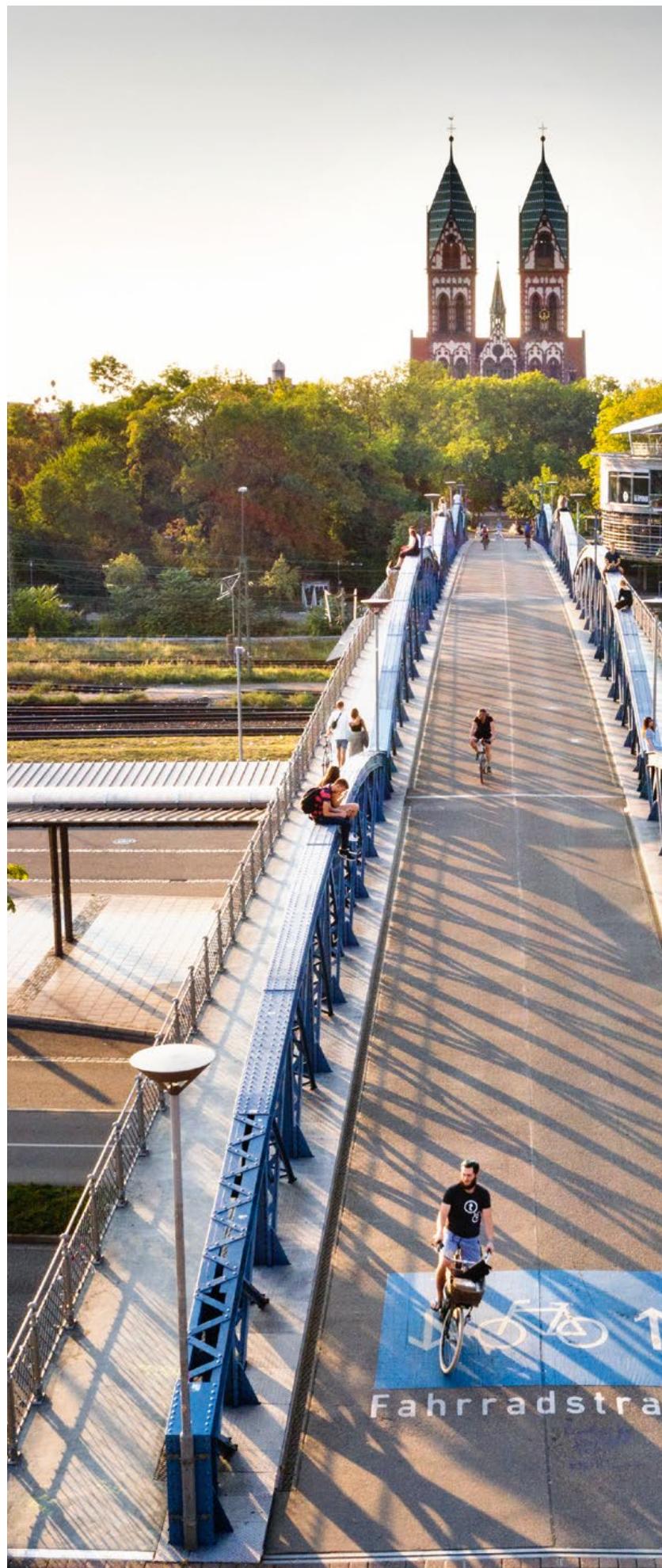
[Freiburg Gefühl]



© Boschi Bilder

Es ist Zeit für einen ganz besonderen Urlaub!
Finden und buchen Sie bei uns die passende
Unterkunft für Ihren Aufenthalt.

Eine kostenfreie Stornierung ist bei vielen Gast-
gebern möglich. Ihr Ziel ist ganz nah: ab nach
Freiburg!



RADKULTUR

Freie Fahrt!

Schon früh hat sich Freiburg als fahrradfreundliche Stadt positioniert. Allein über die Wiwilí-Brücke (Foto), die den Stadtteil Stühlinger mit der Altstadt verbindet, rollen jeden Monat rund 264 000 Radfahrer. Im Stadtgebiet ermöglichen zwei »Rad-Vorrang-Routen«, dass Radler große Teile der Stadt mit wenig Kreuzungen und ohne Ampeln durchqueren können. Erst kürzlich setzte die Politik ein weiteres erfreuliches Zeichen: mit einem 10-Millionen-Euro-Plan für einen Radschnellweg von Freiburg nach Waldkirch und Emmendingen.



HOLBEINPFERD

Unerlaubt, aber kreativ: Seit Jahrzehnten wird die Plastik an der Holbeinstraße ständig neu bemalt. 2019 entfernte man wieder mal die Farbschichten. Das Pferd wog danach 180 Kilo weniger – und bekam über Nacht gleich die dänische Flagge verpasst. Die jüngsten Looks gibt's auch online.

www.fudder.de/holbeinpferd-fudder



STADTFÜHRUNGEN

Bummeln mit Betty BBQ

Als »Freiburgs lebendige Sehenswürdigkeit« und »inoffizielle Schorle-königin« bezeichnetet sich die Entertainerin und Schwarzwald-Dragqueen Betty BBQ. Mit »Hallöchen, Hallöchen« begrüßt sie die Gäste gern auf ihren unterhaltsamen Travestie-Citytouren und spricht danach über alles, was Freiburg prägt und bewegt: von Stadtgeschichte über aktuellen Klatsch bis hin zu Anekdoten aus dem Nachtleben. Sie reiht sich mit ihrem Angebot bestens ein in die Tradition der Stadtführungen, die in Freiburg zu besonders großer Vielfalt aufgeblüht sind. Egal, ob Schauspielrundgänge mit einer Wanderhure oder einer Pestärztin, Kinderführungen, die »Schafstour«, eine Schnitzeljagd für Erwachsene, Führungen ins Münster oder durchs Stühlinger-Viertel – das Angebot ist schier endlos, stöbern Sie selbst, etwa hier:

www.betty-bbq.com; www.vistatour.de
www.freiburg-living-history.de; www.schafstour.de; www.freiburg-aktiv.de
www.freiburg-kultour.com

GRAFFITIKUNST

Protest für mehr Farbe



Wie eine riesige Seite aus einem Kinderbuch wirkt die Fassade an der Kirchstraße 17 in der Freiburger Wiehre. Gestaltet hat sie der Graffitikünstler Tom Brane im Auftrag der Hauseigentümer. Nach einer Beschwerde stoppten die Behörden die Arbeiten an dem um 1870 entstandenen Haus. Der Grund: Denkmalschutz. Nachbarn protestierten, und man stellte fest: Innen wurde so stark umgebaut, dass das Haus kein Denkmal mehr ist – Tom Brane durfte fertig malen.
www.tombrane.de

DER SPION AUS FREIBURG

Mit Charme und Säbel

Abenteuerlich war das Leben des Freiburger Freiherrn Hermann Gottlob von Greiffenegg-Wolffurt (1773-1847). Wie sein Vater bleibt der Haudegen in der politischen Umbruchzeit nach der Französischen Revolution dem Haus Habsburg treu. Seinen Dienst als Diplomat und Offizier leistet er dabei möglichst selten am Schreibtisch. Lieber ist er auf Mission – und zieht auch mal eigenmächtig los. Schon mit 21 Jahren bespitzelt er im damaligen Diplomatentreffpunkt Basel den französischen Gesandten, obwohl er als Gehilfe bloß Pässe ausstellen sollte. Später spioniert er insgeheim die französische Festung Kehl aus und kämpft in Kroatien gegen Piraten. Im Freiburger Greiffenegg-Schlössle, das sein Vater errichtet hat, lebt er mit seiner zweiten Ehefrau – und deren Stiefschwester. Die Ménage-à-trois war wohl Grund für ein Duell wegen Ehrverletzung, bei dem er den Gegner tötet. Trotz seiner Treue zu Wien stirbt er 1847 nicht als reicher Ehrenmann – die Zeit der Habsburger ist im Breisgau längst vorbei.

**ZEITREISE PER APP**

Wie die Zeit vergeht...

...heißt eine unserer Rubriken (siehe S. 78). Wer sie schätzt, sollte vor dem Freiburg-Besuch die kostenlose App »Freiburg Zeitreise« herunterladen. Auf verschiedenen Touren führt sie zu wichtigen Orten und Gebäuden in Freiburg. Nicht nur die Geschichte wird dort erzählt, man kann auch per Schieberegler zwischen einer historischen Aufnahme und der aktuellen Kameraansicht wechseln – und manchmal sogar zwischen dem Jetzt-Zustand und Zukunftsvisionen.

STAUFEN IM BREISGAU

Die zerbrechliche Stadt

Nur gute Absichten hatte die Stadt Staufen, als sie unter dem Rathaus 2007 für eine Erdwärmehitzung mehrere tiefe Bohrungen veranlasste. Doch durch mindestens eine undichte Sonde gelangte Grundwasser in eine trockene Gipskeuperschicht. Sie quoll auf – und die Erde erobt sich. Die Hebung verursacht Schäden und Risse an über 260 Gebäuden. Um sie zu minimieren, wird inzwischen Grundwasser abgepumpt. Rote Pflaster weisen über den Hebungsrisse auf das teure Problem hin. Darauf steht, was alle denken: »Staufen darf nicht zerbrechen!«



GROSSER FOTOWETTBEWERB ZEIGEN SIE IHRE BESTEN BILDER!



Jetzt mitmachen! Wir suchen Fotos zu den Themen **SALZBURG, ISTRIEN & SÜDTIROL**



Traumreise für
10 000 €
zu gewinnen

»Die Lust am Reisen« – unter diesem Motto suchen MERIAN und CEWE die schönsten Leserfotos. Senden Sie Ihre Lieblingsbilder aus aller Welt ein! Hauptgewinn ist eine exklusive Tour im Wert von 10 000 Euro: Sie begleiten einen MERIAN-Fotografen auf seiner Recherche reise an ein besonderes Urlaubsziel. Mitmachen ist ganz einfach – und Sie haben sogar zwei Gewinnchancen!

In Kooperation mit CEWE,
Europas führendem Fotoservice

1. CHANCE: LESERFOTO DES MONATS

Jeden Monat werden Ihre besten Fotos zum nächsten Heftthema gesucht: einfach online hochladen und mitmachen! MERIAN prämiert das beste Leserfoto und veröffentlicht es im Heft (s. S. 14). Die nächsten Themen: **Salzburg, Istrien und Südtirol**. Ihre Fotos sollen einen Bezug zum jeweiligen Monatsthema haben. Das Motiv darf frei gewählt werden: Ob Landschaftsbilder oder Straßenszenen – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Jeder Monatgewinner erhält einen CEWE FOTOBUCH Gutschein im Wert von 50 Euro sowie ein MERIAN-Jahresabonnement.

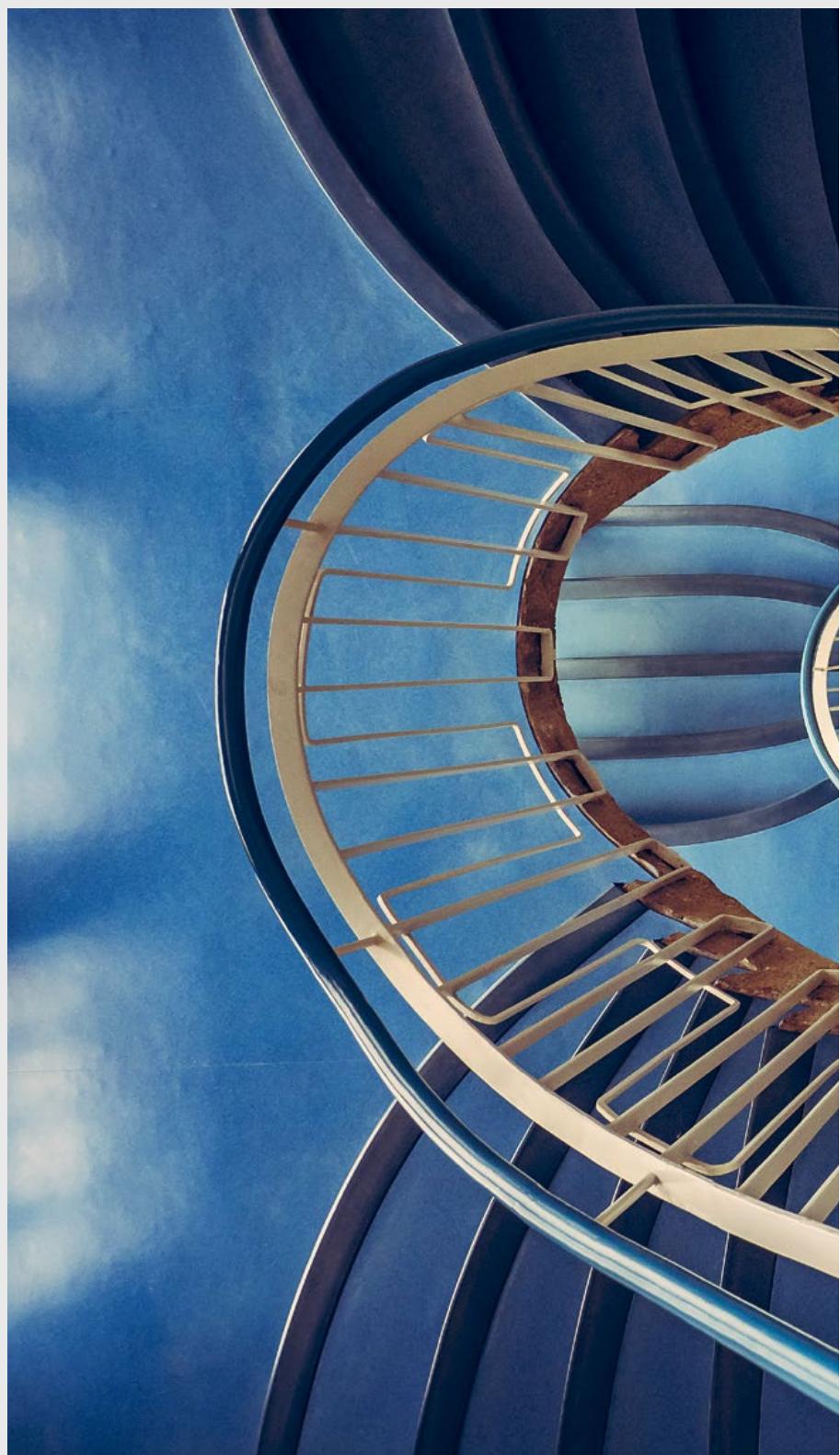
2. CHANCE: FOTO DES JAHRES

Jedes hochgeladene Foto hat dazu automatisch die Chance, das Foto des Jahres zu werden. Für diesen Wettbewerb dürfen Sie auch Bilder von anderen Zielen einsenden. Alles, was zum Motto »Die Lust am Reisen« passt, ist erlaubt: Motive von besonders schönen, originellen oder amüsanten Momenten genauso wie Fotos, die im Gedächtnis bleiben. Die Auswahl trifft eine professionelle Jury – und dem Sieger winkt eine exklusive Reise im Wert von 10 000 Euro.

Alle weiteren Infos: www.merian.de/leserfotos



VOLKER SANDER schoss das Leserfoto des Monats in einem Freiburger Stadthaus. Und das war kein Zufall. Denn der 59-jährige Hobbyfotograf aus Münster und seine Frau begeistern sich besonders für Treppenhäuser: »Wir schauen in jeder Stadt, die wir besuchen, in interessanten Gebäuden nach, ob dort vielleicht noch ein schöner Aufgang auf uns wartet.« In Freiburg lockte sie das imposante Stadthaus in der Kaiser-Joseph-Straße 179 ins Innere – und bot dem Paar das perfekte Motiv. Was Sander so fasziniert? »Die Sogwirkung von Treppenhausfotos, der Betrachter wird förmlich ins Bild gezogen.«



»Wie ein Fächer breiten sich die Stufen aus, und das Blau der Treppen harmoniert mit dem Gelb des Bodens«



DAS SAGT DIE JURY



Tanja Foley, MERIAN-Fotoredakteurin: »Auch ich bin ein großer Fan von Treppenhäusern. Dass Volker Sander mit geschultem Auge den Bildaufbau gestaltet hat, erkennt man vor allem daran: Bei seiner Komposition breiten sich die Treppenstufen wie ein Fächer aus. Dazu geht einem auch das Künstlerherz auf. Denn das Blau der Treppen bildet einen schönen Kontrast zum Gelb des Fußbodens. Eine glückliche Fügung: Die Verwendung von Komplementärfarben ist ein allgemein beliebter Trick, damit man sich ein Bild länger anschaut.«

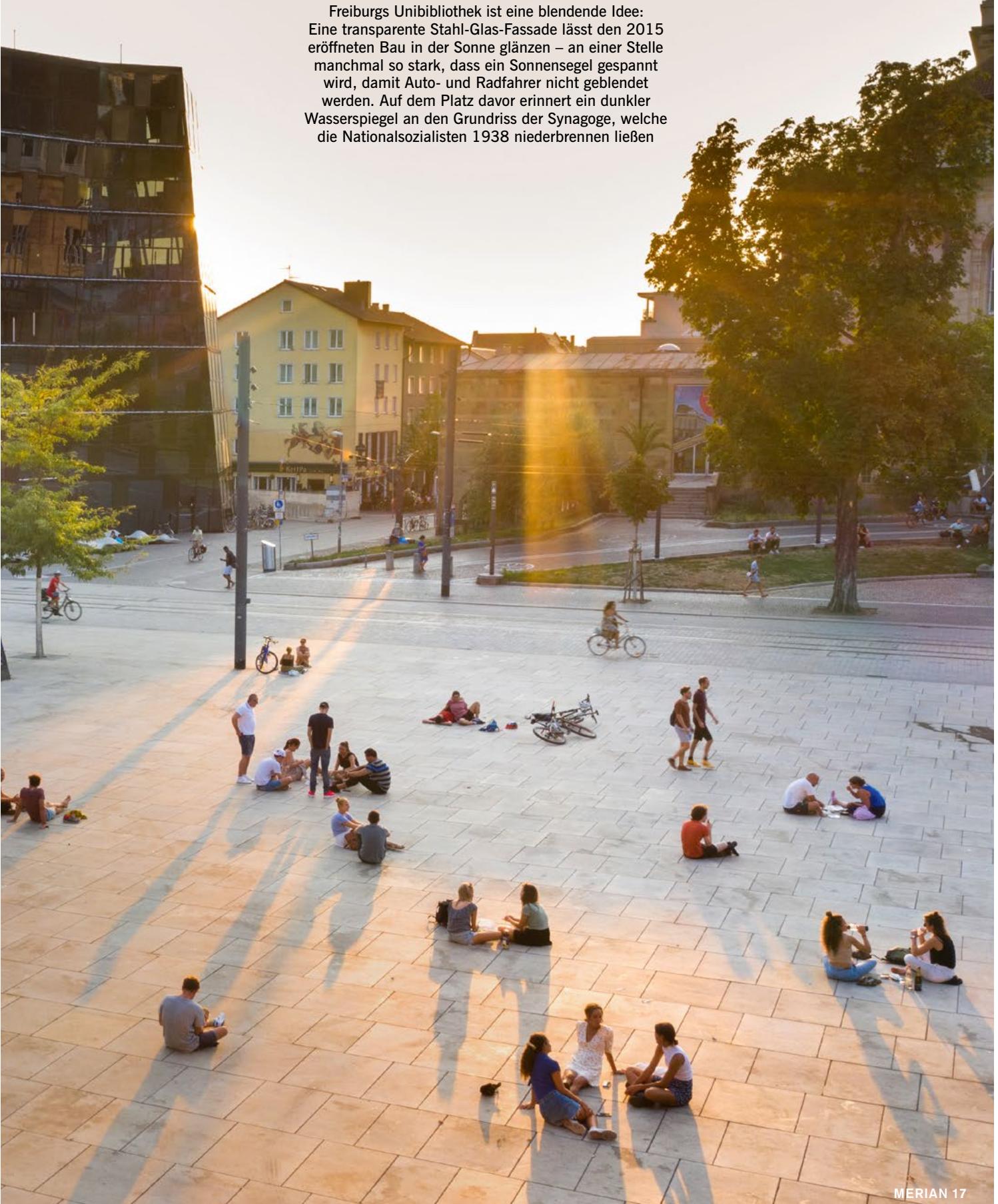
JUNG GEBLIEBEN

Freiburg im Breisgau ist eine Schönheit mit Vergangenheit. Vor 900 Jahren wurde die Stadt gegründet, seitdem hat jede Epoche hier Spuren hinterlassen. Ein Bilderreise durch die Jahrhunderte

FOTOS GEORG KNOLL UND GULLIVER THEIS

21. JAHRHUNDERT

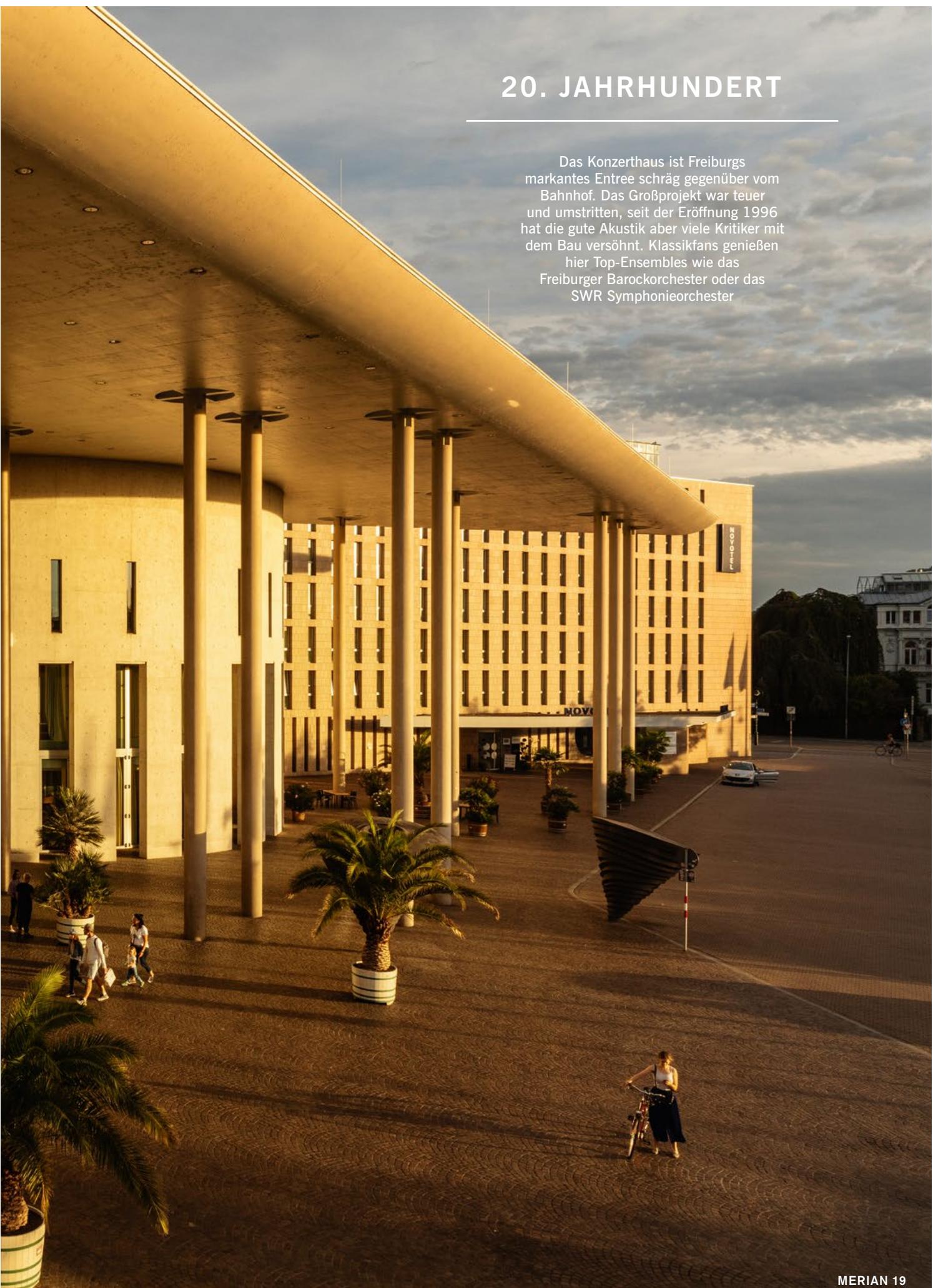
Freiburgs Unibibliothek ist eine blendende Idee: Eine transparente Stahl-Glas-Fassade lässt den 2015 eröffneten Bau in der Sonne glänzen – an einer Stelle manchmal so stark, dass ein Sonnensegel gespannt wird, damit Auto- und Radfahrer nicht geblendet werden. Auf dem Platz davor erinnert ein dunkler Wasserspiegel an den Grundriss der Synagoge, welche die Nationalsozialisten 1938 niederbrennen ließen





20. JAHRHUNDERT

Das Konzerthaus ist Freiburgs markantes Entree schräg gegenüber vom Bahnhof. Das Großprojekt war teuer und umstritten, seit der Eröffnung 1996 hat die gute Akustik aber viele Kritiker mit dem Bau versöhnt. Klassikfans genießen hier Top-Ensembles wie das Freiburger Barockorchester oder das SWR Symphonieorchester



19. JAHRHUNDERT

Das »Colombischlössle« entstand für eine Gräfin mit dem klangvollen Namen Maria Antonia Gertrudis von Zea Bermudez y Colombi. Ihr baute der Freiburger Architekt Georg Jakob Schneider 1859-61 eine herrschaftliche Villa im Tudorstil – ein neugotisches Schlosschen, das Vorbote vieler historistischer Bauten war, die bis heute das Stadtbild prägen





18. JAHRHUNDERT

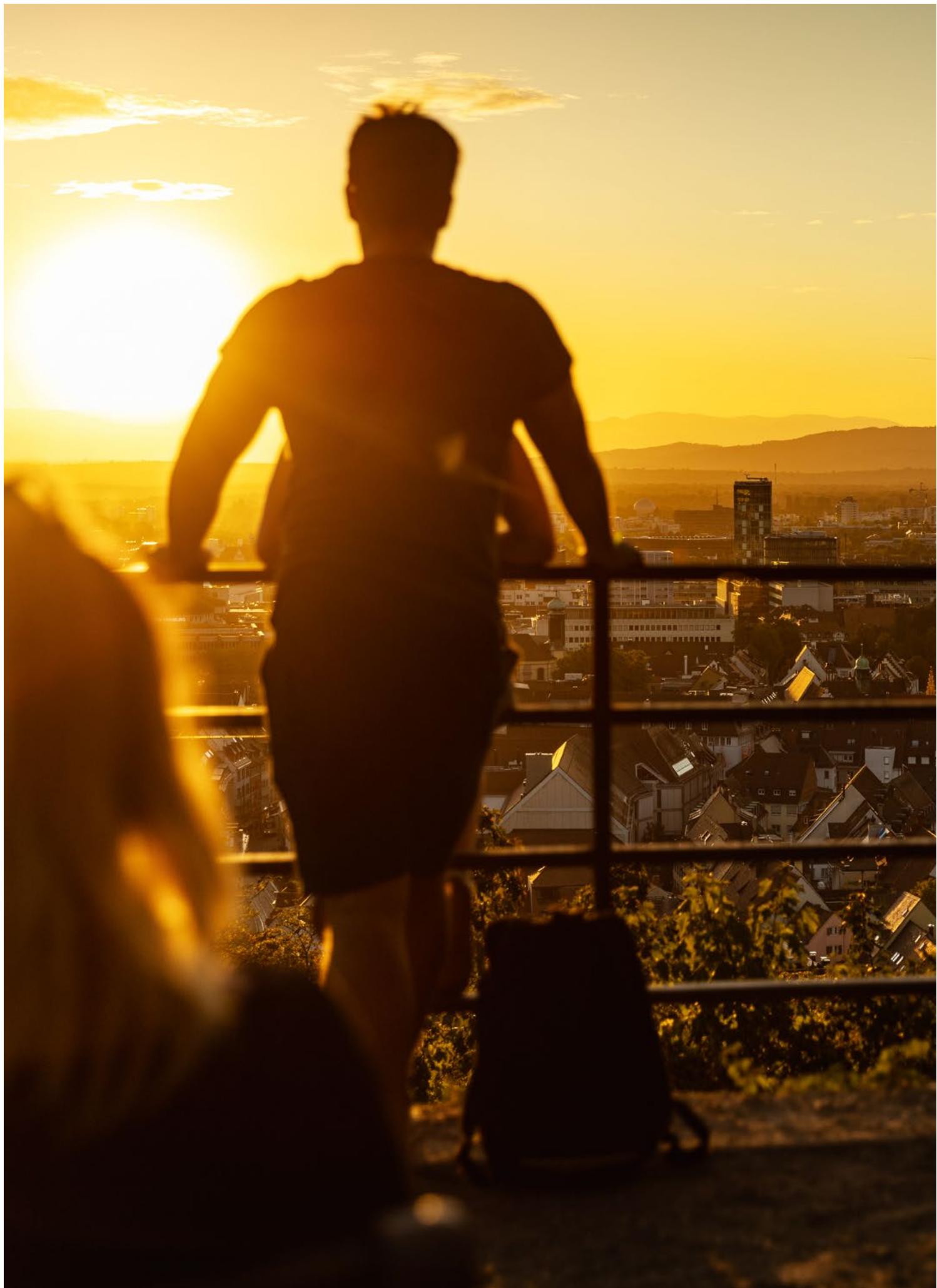
Das Haus »Zum schönen Eck« war ein Prestige-project. Der erfolgreiche Bildhauer Johann Christian Wentzinger, auch als Architekt und Maler tätig, setzte 1761 mit seinem eigenen Stadtpalais am Münsterplatz ein Zeichen. Meisterstück des Hauses ist die elegant geschwungene Treppe mit allegorischem Deckengemälde, an dessen Rändern Malerei und Skulptur ineinander übergebracht. Heute ist im Haus das Museum für Stadtgeschichte untergebracht

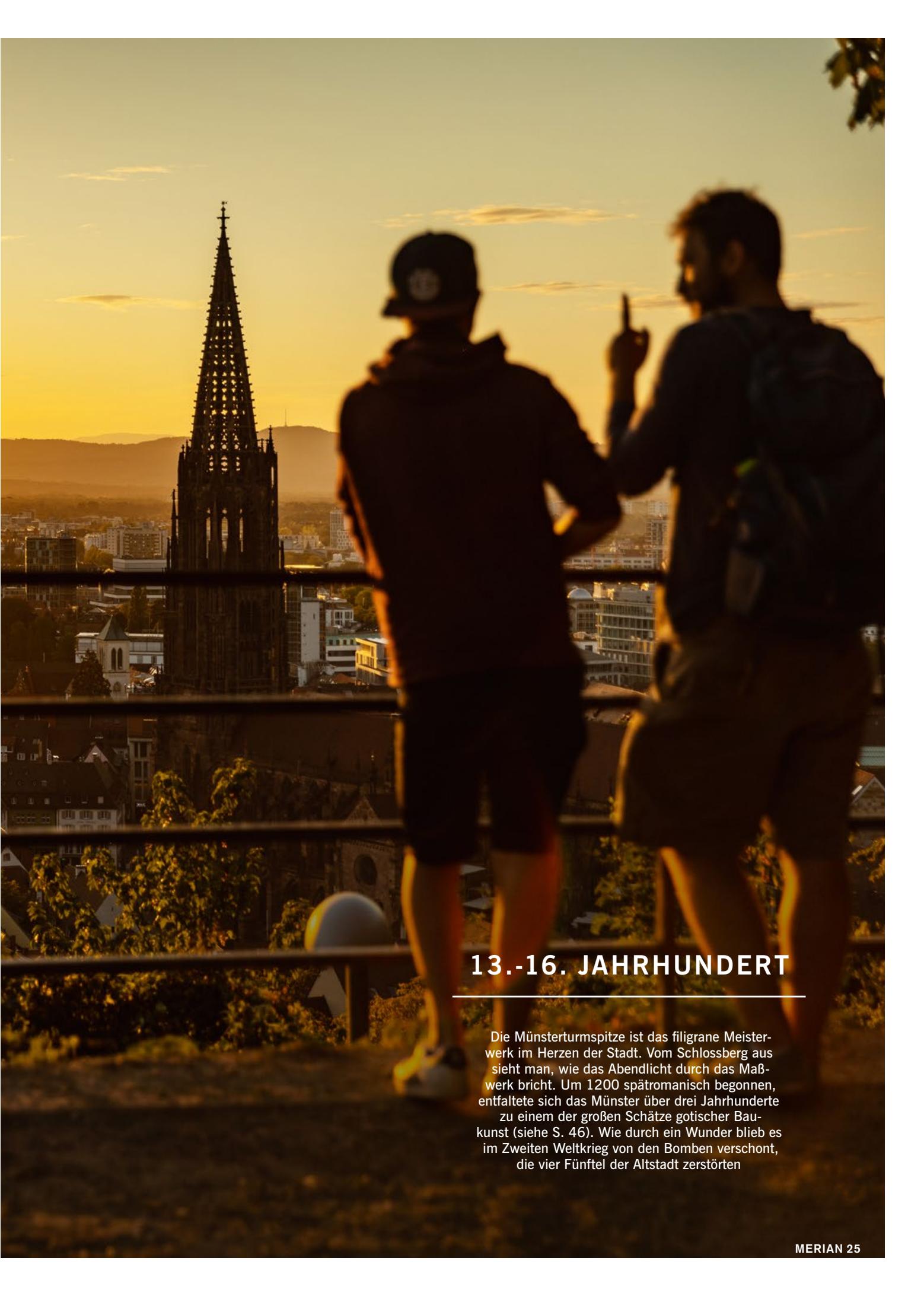
16. JAHRHUNDERT

Das »Historische Kaufhaus« war einst Wirtschaftszentrum der Stadt, die rote Schaufassade zum Münster hin, geschmückt mit Wappen und Figuren von Habsburger Kaisern, existiert seit 1532. Innen wurden einst Zölle ermittelt und Waren gelagert, heute ist der Kaisersaal im Obergeschoss einer der prunkvollsten Veranstaltungsorte der Stadt. Und die Weinbar »Alte Wache« ein guter Ort, um das Bauwerk auf sich wirken zu lassen









13.-16. JAHRHUNDERT

Die Münsterturmspitze ist das filigrane Meisterwerk im Herzen der Stadt. Vom Schlossberg aus sieht man, wie das Abendlicht durch das Maßwerk bricht. Um 1200 spätromanisch begonnen, entfaltete sich das Münster über drei Jahrhunderte zu einem der großen Schätze gotischer Baukunst (siehe S. 46). Wie durch ein Wunder blieb es im Zweiten Weltkrieg von den Bomben verschont, die vier Fünftel der Altstadt zerstörten



13. JAHRHUNDERT

Das Schwabentor heißt seit dem Mittelalter Reisende willkommen. Schon damals fanden sie hinter der Stadtbefestigung im Gasthaus »Zum Roten Bären« (heute mit Geranien geschmückt) gleich eine Mahlzeit und eine Unterkunft – es gehört zu den ältesten in Deutschland. Gut 600 Jahre blieb das Tor unverändert, erst im 20. Jahrhundert wurde es zuerst aufgestockt, dann wieder zum Teil zurückgebaut – je nach dem Geschmack der Zeit







11.-12. JAHRHUNDERT

Die Burg, die den Zähringern ihren Namen gab, ist der Endpunkt unserer Zeitreise in die Freiburger Vergangenheit. Von der vor rund 1000 Jahren errichteten Festung nahe dem heutigen Stadtteil Zähringen ist nur ein späterer Turm übrig. Durch ihre Burgen, aber vor allem durch die Gründung von Städten wie Bern, Thun und Offenburg ging das Adelsgeschlecht in die Annalen ein. Im Jahr 1120 ließ es auch Freiburg im Breisgau entstehen. Damals erhoben die Herzöge eine bescheidene Ansiedlung zur Stadt. Sie lag am Fuß einer weiteren Burg auf dem Schlossberg, von der jedoch heute nichts mehr erhalten ist

Wohin weiter wachsen?

Überregional gilt Freiburg als Green City und Vorzeigestadt. Am Projekt **Dietenbach** entzünden sich die lokalen Gemüter. Die einen sagen: Das passt nicht in unsere Welt. Die anderen sehen darin die Zukunft

TEXT JOHANNES TESCHNER

W

enn Rüdiger Engel auf die Felder, Wiesen und Bäume im Freiburger Nordwesten blickt, sieht er eine »Baufläche mit Potenzial.« Er sieht Freiburgs »vielleicht letzte Chance, im großen Stil zu wachsen«. Eine Möglichkeit, die Stadt zukunftsfähiger und gerechter zu machen. Ein Versprechen.

Wenn Georg Löser auf dasselbe Areal blickt, sieht er »ein lange unterschätztes Paradies für Vögel, Fledermäuse, Haselmäuse und seltene Käfer«. Er sieht »einen Bach, der mit seiner Auwaldgalerie mit gewaltigen, urwaldähnlichen Bäumen unter Naturschutz steht«. Ein Biotop, dessen Bebauung »der größte Fehler wäre, den Freiburg bei der Stadtentwicklung je begangen hätte«. Ein drohendes Desaster.

Einst stritten Engel und Löser Seite an Seite gegen die Atomkraft. Heute kämpfen sie gegeneinander. Der Plan der Stadt, auf einem gut 100 Hektar großen, nach dem ihn durchfließenden Dietenbach benannten Gelände einen neuen Stadtteil zu errichten, hat sie entzweit. Der Jurist Engel, Leiter der städtischen »Projektgruppe Dietenbach«, drängt auf den Baubeginn. Der Physiker und Biologe Löser, ehrenamtlicher Öko-Aktivist und ein führender Kopf der Bebauungsgegner, stemmt sich dagegen.

Das Ringen der einstigen Gefährten verweist auf einen Riss, der durch Freiburg geht und den der geplante Stadt-

teil offengelegt hat. Denn im Dietenbach-Konflikt geht es nicht nur um die Frage, ob Freiburg ein neues Viertel braucht – sondern auch darum, was für eine Stadt die Breisgau-Metropole grundsätzlich sein soll.

Lange galt Freiburg als Deutschlands Öko-Kapitale, als Green City, Solarhauptstadt. Doch in den letzten Jahren hat das Image gelitten, sind Photovoltaik-Unternehmen Pleite gegangen, andere Städte im Pro-Kopf-Solarenergie-Ranking vorbeigezogen. Schnelles und lukratives Bauen schien zuletzt mitunter wichtiger als ökologisches, Wachstum wichtiger als Nachhaltigkeit.

Die Sonne, der Schwarzwald, die Altstadt mit Münster und Bächle – Freiburg ist attraktiv für Zuzügler, dazu kommen Rekordzahlen bei den Geburten. Allein bis 2030, so amtliche Prognosen, wird die 230000-Einwohner-Stadt um weitere 15000 Bürger wachsen. Als Folge steigen die Mieten seit Jahren rasant, müssen Alteingesessene an den Rand oder ins Umland ziehen, kann sich kaum ein Normalverdiener noch eine Immobilie kaufen.

Das 2018 beschlossene Dietenbach soll der Befreiungsschlag sein: 6900 Wohnungen für 15000 Menschen, das größte Stadtentwicklungsprojekt in Freiburgs Geschichte, Fertigstellung bis 2040. Ein Ort, sozial und ökologisch zugleich, klimaneutral, familienfreundlich, barrierefrei. Der Aufbruch in eine bessere Zukunft, so sehen es viele – für Georg Löser aber ist das Projekt Anlass zum Widerstand.

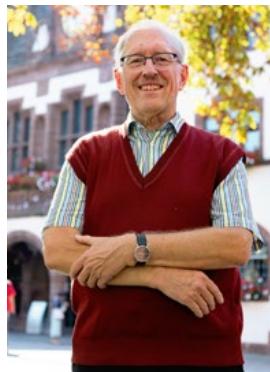
Der 71-jährige Rentner, ehemals Projektleiter beim Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland (BUND), sah die Bebauung Dietenbachs von Beginn an als »brutalen Angriff auf die Natur und die Landwirtschaft«. Statt neue Flächen zu versiegeln, solle die Stadt Gebäude aufstocken und das Stadtgebiet nachverdichten, etwa Parkplätze bebauen.

Löser schmiedete ein Bündnis von etwa einem guten Dutzend Vereinen und Initiativen, darunter auch viele der Bauern, die auf dem Dietenbach-Areal ihre Felder bestellen. Binnen sechs Wochen sammelten die Aktivisten mehr als



RÜDIGER ENGEL

ist Jurist und Leiter der städtischen »Projektgruppe Dietenbach«. Der neue Stadtteil, davon ist er überzeugt, ist Freiburgs Chance, gut zu wachsen



GEORG LÖSER

war früher Projektleiter beim Bund für Umwelt und Naturschutz. Er ist gegen das geplante Dietenbach, denn er sieht ein Biotop in Gefahr

12 000 Unterschriften – genug, um einen Bürgerentscheid zu erzwingen.

Rüdiger Engel wirkt noch immer ungläubig, wenn er im mit Solarmodulen bestückten Rathaus im Freiburger Westen davon erzählt. »Man hat dieses große Projekt geplant, will loslegen, und dann kommen da auf einmal Tausende Unterschriften.« Den Entscheid hat die Stadt im Februar 2019 trotzdem mit 60 zu 40 Prozent gewonnen.

Engel und Löser kennen sich seit Studienzeiten, als die beiden gegen den Bau des Kernkraftwerks Wyhl 30 Kilometer nördlich von Freiburg auf die Straße gingen, Schriften verfassten, Vorträge hielten. Bürger quer durch alle Schichten protestierten damals gegen das Projekt – so hartnäckig, dass die CDU-Regierung es Anfang der 1990er Jahre schließlich aufgab.

Wyhl formte bei vielen Menschen in der Region das Umweltbewusstsein, trug dazu bei, dass in Baden-Württemberg die Grünen aufstiegen und Freiburg zur ökologischen Hochburg heranwuchs. Auch für Engel war das eine prägende Zeit. »Und heute protestiert man gegen das, was ich mache«, sagt er. Er selbst ist überzeugt davon, Freiburg mit Dietenbach auf bestmögliche Art zu erweitern.

Den Entwurf für den Stadtteil hat das Freiburger Büro K9 Architekten geliefert. Dort hängt im Konferenzraum ein großes Plakat, das die Struktur des geplanten Viertels zeigt, auf einem Tisch steht ein Modell aus Schaumstoff-Quadrern. Er könne die Vorbehalte gegen Dietenbach durchaus verstehen, sagt Wolfgang Borgards, einer der Inhaber des Büros. Zuletzt sei es bei Neubauprojekten in Freiburg zu oft um Gewinnmaximierung gegangen. Nun sei die Politik im Wort, mit Dietenbach ein Quartier zu erschaffen, das den Bürgern zugute kommt – und die Umwelt schont.

Gelingen soll das etwa durch Straßen fast ohne Autos. Die sollen in Dietenbach in etwa zwölf entlang eines Ringboulevards angeordneter »Quartiersgaragen« stehen, statt direkt vor der Haustür. Das Energiekonzept sieht vor, Heizwärme aus Brauchwasser zu ziehen und den Strombedarf mittels Solar-

technik vor Ort zu decken. Der Bach soll unangetastet einen Park durchfließen. Und 50 Prozent sozial geförderter Wohnraum sind geplant.

»In Dietenbach sollen auch die Krankenschwester und der Müllmann leben können«, sagt Borgards. »Es soll dort keine privilegierten und keine benachteiligten Viertel geben, sondern überall eine gute Mischung.« Borgards, der leidenschaftlich über historische Zentren und gelungene Sichtachsen venezianischer Straßen sprechen kann, ist erkennbar stolz auf den Entwurf. Ob der aber eins zu eins umgesetzt wird, weiß er nicht, dafür gibt es zu viele Unwägbarkeiten bis 2040.

Auch Rüdiger Engel hütet sich, Garantien zu geben. Die hohe Quote geförderten Wohnraums etwa trage der Gemeinderat zwar mit »ganz breiter Mehrheit«, aber letztlich müsse das Projekt für die Stadt bezahlbar bleiben. Und die Energieneutralität? Gerade macht Engel sich Gedanken, wie er die dafür nötige Menge an Solarmodulen vereinbaren soll mit dem mittlerweile weit verbreiteten Wunsch, Hausdächer als gemeinschaftliche Gärten oder Terrassen zu nutzen.

Etwa einen Kilometer Luftlinie vom Rathaus entfernt forscht ein Mann, der Engel vielleicht helfen könnte: Harry Wirth ist Bereichsleiter Photovoltaik am Fraunhofer-Institut für solare Energie (ISE), mit mehr als 1200 Mitarbeitern Europas größte Solarforschungseinrichtung. Freiburgs grünes Image basiert neben dem seit Wyhl sehr starken Umweltbewusstsein auf wissenschaftlichen Einrichtungen wie dieser.

Die Stadt ist ein Hort der klugen Köpfe, der Tüftler und Pioniere, und am ISE ist der Forschungsgegenstand das, was lange als Freiburger Kernkompetenz galt: die energetische Nutzung des Sonnenlichts. So entwickelt Harry Wirth mit seinem Team unter anderem Lösungen dafür, Solarzellen möglichst großflächig, effizient und unauffällig in Gebäude, Landwirtschaft und Verkehr zu integrieren. Auf der letzten Internationalen Automobil-Ausstellung präsentierte er Module, die durch spezielle,



ARCHITEKTURBÜRO K9

Hier wurde Dietenbach entworfen – mit fast autofreien Straßen



HARRY WIRTH

arbeitet am Fraunhofer-Institut für solare Energie an breiten Nutzungsmöglichkeiten der Photovoltaik



WOLFGANG FREY

Der Architekt vertrat Freiburg auf der Expo in Shanghai und baut nun Passivhaussiedlungen in China

extrem lichtdurchlässige Farbschichten nicht mehr als solche zu erkennen sind und mithin unsichtbar in der Karosserie schlummern. Elektroautos könnten ihre Reichweite durch diese Technik um mehrere Tausend Kilometer jährlich vergrößern.

Auch der neue Stadtteil Dietenbach ließe sich »gut verheiraten« mit der integrierten Photovoltaik, meint Wirth. Um Engels' Dachgarten-Dilemma zu lösen, schlägt er auf Pfeilern befestigte Solarmodule vor, die Sonnenschirme ähneln. »Die bringen Energie und spenden Schatten, und den braucht man in Freiburg auch.«

Freiburg mag seine Öko-Spitzenposition in Deutschland verloren haben, international ist der Ruf der Stadt in Sachen Nachhaltigkeit nach wie vor sehr gut. Das liegt an Forschung wie der am ISE und an der Strahlkraft zweier Stadtteile, die in gewisser Weise Dietenbach-Vorgänger sind: Vauban und Rieselfeld. Wegen des steigenden Bevölkerungsdrucks hat Freiburg sie bereits in den 1990er und frühen 2000er Jahren hochgezogen.

Das Vauban, auf dem Gelände einer ehemaligen französischen Kaserne gebaut und nach General Sébastien Le Prestre de Vauban benannt, ist das radikalere der beiden Quartiere. Dort gibt es autofreie Straßen, bereits Quartiergaragen und eine »Solarsiedlung« mit 59 Gebäuden, deren Dächer komplett aus Photovoltaik-Modulen bestehen. Es fühlt sich ein wenig an wie eine Insel, dem Rest der Welt entrückt. Aber wie auf vielen Eilanden sind die Häuser teuer und die Einheimischen einander recht ähnlich: viele Akademiker, viele Gutverdiener, noch mehr Grünen-Wähler als anderswo in Freiburg.

Das Rieselfeld, sozial durchmischter, wirkt konventioneller, mit fünfstöckigen Häusern, Parkplätzen an den Straßen und mehr Autoverkehr. Dabei ballt sich auch dort viel Fortschrittliches, sind etliche der Gebäude Niedrigenergiehäuser. Viele von ihnen hat der im Schwarzwald aufgewachsene Architekt Wolfgang Frey gebaut, ein Verfechter der nachhaltigen Architektur. 2010 ver-

trat er Freiburg auf der Expo in Shanghai, ließ den Bau eines energieeffizienten Holzhauses aus dem Rieselfeld live auf die Ausstellung übertragen. Seitdem ist Freiburg in Asien als Öko-Hochburg bekannt – und Frey als Öko-Architekt.

Heute plant Frey in China Passivhaussiedlungen für Zehntausende Menschen, die dann chinesischen Architekten als Vorbild dienen sollen. Dass es Peking dabei wohl eher nicht rein um die Ökologie geht, sondern um Unabhängigkeit von ausländischen Öllieferungen, ist Frey bewusst, dennoch lobt er die Entschlossenheit der chinesischen Regierung, auf nachhaltige Architektur zu setzen. Deutschland habe da noch Nachholbedarf, Freiburg auch. Bei Dietenbach, meint er, hätte man mehr Standards verbindlich festschreiben, etwa konsequent auf Passivhäuser setzen sollen.

Zur Wahrheit gehört aber auch, dass Freys eigene Projekte in der Region zuletzt nicht immer glattliefen. Mieter einer Passivhaus-Siedlung in Heidelberg mussten wegen Verzögerungen monatelang im Hotel wohnen. Und aus dem Bau eines Solar-Hochhauses auf dem ehemaligen Freiburger Güterbahnhof-Areal musste sich Frey nach Finanzierungsproblemen zurückziehen.

Um Zeit zu sparen, flog Frey, ein passionierter Pilot, früher häufig im Helikopter zu seinen Baustellen. Jetzt, wo er hauptsächlich in Asien baut, setzt er sich nur noch selten an den Steuerknüppel. Wenn man mit ihm über Freiburg schwebt und auf die Stadt hinunterblickt, fächern sich die Viertel wie Blütenblätter um die Altstadt. Das Dietenbach-Areal erscheint dann tatsächlich als Lücke im Blütenkreis, mithin als logische Wahl der Planer. Ob man seine Bebauung als vernünftigen Ringschluss sieht oder der Meinung ist, dass dort eine wertvolle Freifläche der Natur ohne Not entrissen wird, bleibt jedoch eine Frage der Perspektive.

Für Georg Löser ist die Sache klar: Unter dem Mantra des Wachstums wolle die Stadt ein Großprojekt durchziehen, das teurer und langwieriger als versprochen werde und am Ende weder die ökologischen noch die sozialen Ziele erreichen könne. Löser hat meterweise Akten mit Gemeinderatsbeschlüssen zum Thema studiert und will nun vor Gericht beweisen, dass Dietenbach unter falschen Prämissen beschlossen worden sei, die Bevölkerungsprognosen etwa übertrieben, Alternativen nicht ernsthaft geprüft worden seien.

Dietenbach sei »Freiburgs ökologisch-soziale Reifeprüfung«, meint Löser – und es ist klar, dass die Stadt sie in seinen Augen nur bestehen kann, indem sie das geplante Großprojekt fallen lässt.

Doch die Bagger werden wohl rollen. 2024 sollen die ersten Gebäude bezugsfertig sein. Dann wird sich zeigen, ob es Freiburg gelingt, nicht entweder eine Stadt des Wachstums oder der Ökologie zu sein. Sondern beides. ■

Sie entwerfen, gestalten und forschen, sie alle wollen ein Freiburg, das zukunfts-fähig ist – nur: Das grüne Image der Stadt hat gelitten, die Vorstellungen gehen weit auseinander

Grüner Vorreiter: Auf dem ehemaligen Kasernengelände namens Vauban, erbaut ab 1998, leben mehr als 5000 Freiburger



Sechs Tage die Woche
geht es bunt zu auf dem Markt
am Fuße des Münsters



Marktgeschichten



Sie sind die Helden des **Münstermarkts**: Produzenten, die ihre Ware selbst am Stand verkaufen. Wir sind ihnen gefolgt, dorthin, wo sie Pilze züchten, Schinken räuchern – und Gemüse blühen lassen

TEXTE JONAS MORGENTHALER UND KALLE HARBERG FOTOS VOLKER RENNER

Bringt fruchtige Kreationen ins Glas:

Rund 300 Sorten Marmelade
hat Ireneus Frost bisher eingekocht



Der Mann mit dem Marmeladen-Tattoo

MARKTZEIT: MONTAG BIS SAMSTAG

Am Anfang war die Frucht. Ireneus Frost arbeitete in einem Supermarkt und durfte nach Feierabend Obst mitnehmen, das sonst in der Mülltonne gelandet wäre. Es war sehr viel Obst, direkt essen konnte Frost diese Mengen nicht. Also fing er an, daraus Marmelade zu kochen, verschenkte sie auch an Freunde. Und die wollten mehr, bestellten bald bei ihm nach. Als er sich nach einem Jobwechsel und einer unglücklichen Probezeit wieder auf die Suche nach einer Aufgabe machte, fand er sie nicht auf dem Arbeitsmarkt, sondern an seinem Herd: Mehr als 150 Gläser Marmelade hatten Freunde bereits vorbestellt, viele wollten sie auch zu Weihnachten weiterverschenken. Mit 23 Jahren und 3000 Euro Startkapital machte sich Ireneus Frost selbstständig. Er mietete eine Küche an, kochte zehn verschiedene Marmeladen ein und begann, sie auf dem Münstermarkt zu verkaufen.

Dreizehn Jahre später hat Frost um die 300 Sorten kreiert und sein Sortiment auch über Fruchtaufstriche hinaus ergänzt: um Essig, Senf und Sirup. Mit einem kleinen Team verarbeitet er in einer Produktionsküche im Norden der Stadt immer jene Zutaten, die gerade Saison haben. Vieles kauft er von Bauern in der Region, etwa Holunderbeeren oder Kirschen. Zitrusfrüchte oder Mangos bezieht er über einen Obstgroßhandel für die gehobene Gastronomie. Im Sommer ist die Aprikose dran. Wegen ihres intensiven Aromas hat er sich für Bergeron-Aprikosen aus Südfrankreich entschieden. Mit einem Gerät namens »Robot Coupe MP 450 Ultra«, einem gigantischen Pürierstab, zerkleinert er in einem Topf gerade die letzte Portion der 65 Kilo, die er am frühen Morgen geholt hat. Dann gießt er Zitronensaft dazu, vermischt das Püree im Verhältnis 2 zu 1 mit Zucker und gibt Apfelpektin bei. »Damit

muss die Marmelade kürzer kochen, so bleibt mehr Aroma drin«, erklärt er. Am wichtigsten für eine gute Marmelade sei das Grundprodukt, aber das schmecke nicht jedes Jahr gleich. »Letztes Jahr war die Qualität der Feigen miserabel, also haben wir keine Feigenmarmelade gemacht.«

Ireneus Frost liebt das Einkochen – so sehr, dass er sich einen Messbecher mit Rote-Grütze-Marmelade auf den Unterschenkel hat tätowieren lassen. Kompromisse bei der Qualität macht er nicht, was seinem Anspruch nicht genügt, fliegt raus. Jede Menge Auswahl gibt es dennoch, weil Frost immer an neuen Kreationen tüftelt. Inspiration holt er sich aus seiner Kochbuchsammlung, gern bei Desserts. Findet er eine spannende Kombination, überträgt er sie, oder wie er es ausdrückt: Er baut sie nach. Gewürze benutzt er eher wenige, lieber macht er Kräuterauszüge, um etwa Zitronensirup mit Basilikum zu verfeinern. Sein jüngstes Produkt ist eine Marmelade mit Kirschen und Brombeeren. »Die ergänzen sich so schön«, sagt er. »Beide bringen Säure mit. Vom Geschmack her hat die Kirsche einen schönen Kick, während die Brombeere eher ein flaches, tiefes Aroma mitbringt, das lange anhält.«

Manchmal muss er lange experimentieren, bis er zufrieden ist. Einmal hat er mit seinem Team gewettet, dass er eine gute Marmelade mit Campari hinkriegt. Mit Grapefruit hat es nicht funktioniert, mit Limette auch nicht. Die Blutorange hat ihn dann überzeugt. Das Gelee war bei den Kunden gleich erfolgreich. Seinen Wetteinsatz, einen Tag bezahlter Urlaub für alle, musste er nicht einlösen. Dafür hat er das Team zum Essen eingeladen. Doch auch sein Talent zum Einkochen kennt Grenzen: Das mit der Gurkenmarmelade etwa, das hat dann doch nicht geklappt. Sie schmeckte einfach nicht.

www.ireneus-frost.de

DER MÜNSTER-MARKT ...

... hat eine lange Tradition: Seit Freiburg 1120 das Marktrecht erhielt, wird in den Gassen der Stadt gehandelt. Das Geschehen spielte sich anfangs allerdings vor allem zwischen Martinstor und Münsterplatz ab, auf der heutigen Kaiser-Josef-Straße. Vor dem Münster entwickelte sich der Markt ab 1785. Damals vergrößerte sich die Fläche deutlich, weil die hohen Mauern des ehemaligen Kirchhofs abgerissen wurden.

Wo die Vielfalt Blüten treibt

MARKTZEIT: FREITAG

Wenn Horst Ritter in einem Gewächshaus für Tomaten eine Blume sieht, freut er sich. Wirtschaftlich macht sie keinen Sinn, ebenso wenig wie der zufällig aufgegangene Mangold neben den Gurken. Doch die Fremdlinge bleiben stehen, »einfach, weil es schöne Pflanzen sind«, sagt Ritter. Das erfreue die Mitarbeiter, und das wirke sich positiv auf die Gemüsekulturen aus. Gute Stimmung für besseres Gemüse? »Wissenschaftlich ist das natürlich nicht haltbar«, sagt Ritter und lacht. »Aber die meisten Menschen können damit was anfangen, und Pflanzen sind empfindsame Wesen.«

Horst Ritter, ruhige Stimme, Stoppelbart, freundlicher Blick, gehört zu den vier Pionieren, die vor rund 25 Jahren eine Demeter-Gärtnerei gegründet und nach den Anfangsbuchstaben ihrer Nachnamen »Piluweri« genannt haben. Umgeben von Monokulturen, etwa Mais- oder Spargelfeldern, haben sie einen Garten der Vielfalt geschaffen, in dem es alle gut haben sollen: Pflanzen, Tiere, Menschen. Die Geschichte des Demeter-Verbandes geht bis in die 1920er Jahre zurück, er ist der älteste Bioverband in Deutschland und gibt sehr strenge Richtlinien für den Anbau vor. Nach seinen Grundsätzen ist ein Hof ein lebendiger Organismus, in dem alles ineinander greift. Funktionieren soll er, so ist es bei allen Bio-Betrieben, möglichst wie ein geschlossener, harmonischer Kreislauf. So steht auch eine kleine Rinderherde auf einem der Brachfelder. Damit sich der Boden regenerieren kann, ist darauf gerade Klee angebaut. Er durchwurzelt die Erde, wird von den Tieren gefressen – und deren Mist dient wiederum als Dünger.

Überall auf dem Gelände ist Leben: Schmetterlinge flattern durch Gewächshäuser, Hummeln bestäuben Basilikumblüten, Schwalben jagen nach Insekten. Klingt vielleicht ein wenig nach Bullerbü, aber genau das ist die Gärtnerei nicht.

Der Gemüseanbau bei »Piluweri« ist komplex: Alle Pflanzen stehen im Boden und nicht in Nährösungen – und auf 40 Hektar wachsen rund 70 verschiedene Kulturen. Da freuen sich die Gärtnner über den Klimacomputer, über den sie Feuchtigkeit, Wärme und Lichteinfluss in den Gewächshäusern steuern können. Doch dafür müssen sie die Bedürfnisse der Pflanzen genau kennen und beobachten, was sonst so kreucht und fleucht. Pestizide sind verboten, andere Lösungen gefragt: Gegen allzu viel Unkraut im Gewächshaus helfen ein Sportrasen und unter den Pflanzen Mulchschichten aus Silage. Gegen Schädlinge wie die Schwarze Bohnenlaus lassen sich die richtigen Nützlinge einsetzen, etwa winzige Schlupfwespen. Sie befallen die Bohnenlaus als Parasiten.

Ein Mitarbeiter kümmert sich nur um den Kompost – eine zentrale Zutat, wenn es um gute Böden geht. Für neues Saatgut blühen auf zwei Hektar Fläche Gemüse, Blumen und Kräuter. Die Sorten sind samfest, können also über viele Generationen verwendet werden, ohne dass sich die Eigenschaften groß ändern – nicht wie die Hybridsorten, die jährlich bei einigen wenigen Saatgutkonzernen neu gekauft werden müssen und den Weltmarkt dominieren.

»Piluweri« ist Teil des gemeinnützigen Netzwerks »Kultursaat e.V.«. Bei Neuzüchtungen geht es dem Verein um die richtige Grundhaltung. Horst Ritter sagt: »Die Sorten sind kein Eigentum, sondern eine Verantwortung, die wir eine Weile tragen und dann an die nächste Generation weitergeben. Alle, die damit arbeiten wollen, sollen das auch tun.« Neun neue Sorten sind bisher bei »Piluweri« entstanden. Für die Tomate Tica, den Lauch Avano oder die Paprika Pantos wurde jahrelang selektiert, beobachtet und gekostet. Bei der Suche nach dem idealen Geschmack hilft die Mittagspause: Für die Mitarbeiter wird jeden Tag gekocht – natürlich mit frischen Zutaten vom Feld. www.piluweri.de

NUR AM SONNTAG ...

... macht der Münstermarkt Pause. Ansonsten findet er jeden Tag von 7.30 bis 13.30 Uhr statt, samstags sogar bis 14 Uhr. Zur Orientierung: Auf der Nordseite findet man eher die Produzenten, auf der Südseite die Händler. Zu kaufen gibt es neben Gemüse, Obst, Käse und Wurst auch sizilianisches Mandelgebäck, Lakritz, Brote, Tees und Gewürze, Blumen, Strohhüte und diverse Holzarbeiten, etwa Bretter oder Spielzeug. Aktuelle Infos finden Sie unter www.muenstermarkt.freiburg.de



Mit viel Herzblut kümmern sich die Mitarbeiter der Gärtnerei »Piluweri« um die Pflanzen.

Auf 40 Hektar wachsen rund 70 Kulturen, darunter Fleischtomaten, Petersilie und Mangold. Zu den Gründern des Betriebs gehört Horst Ritter (links unten), hier umgeben von blühendem Lauch





Stefan Linder fing ganz klein an.
Heute hat er elf Mitarbeiter und backt
jede Woche Tausende Kuchen

Ein folgenreiches Rezept

MARKTZEIT: DIENSTAG-SAMSTAG

Als Stefan Linder sich zum ersten Mal auf den Münstermarkt stellt, hat er keinen Job, keine Ersparnisse und keine eigene Wohnung mehr. Er ist damals Anfang 30, und all seine Hoffnung ruht auf einem Rezept, das zeitlos ist und schon immer erfolgversprechend war: ein Rezept für Käsekuchen. Es stammt von der Verpächterin der Rappenecker Hütte, die auf mehr als 1000 Metern im Schwarzwald liegt. Erst haben Linders Eltern die bei hungrigen Wanderern beliebte Hütte bewirtschaftet, dann einige Jahre lang er selbst. Das Kuchenrezept gehört sozusagen zum Inventar, es wanderte über seine Mutter zu ihm. Dort im Schwarzwald brachte er sich selbst bei, wie der Kuchen am besten gelingt. Und die Gäste waren begeistert.

Die Hütte verließ Linder, weil er in seinem Leben noch etwas anderes machen wollte. Aber unten im Tal konnte er trotz seiner Ausbildung als Hotelfachmann keinen Fuß fassen. Er arbeitete als Barkeeper, Skilehrer und Kellner, aber dauerhaft wollte er so nicht weitermachen. Es war ein Freund, der ihn schließlich davon überzeugte, das alte Erfolgsrezept zur Hand zu nehmen und sich ganz dem Käsekuchen zu widmen. Linder kaufte im großen Stil Zutaten ein und buk in der Restaurantküche einer befreundeten Familie nachts 43 kleine, kompakte Kuchen.

Mit einem Tisch und einem Sonnenschirm stellt er sich auf den Münstermarkt, lässt die Besucher probieren und hat am Abend alles verkauft. Er kauft in noch größerem Stil ein, backt in der nächsten Nacht 47 Kuchen, in der dritten 97, verkauft wieder alles. An den drei Tagen, an denen er fortan auf dem Markt steht, schlafst er oft nur eine Stunde. Linder beweist Ausdauer, gewinnt viele Stammkunden. Und als seinem Kuchengeschäft das Ende droht, weil er kein ausgebildeter Bäckermeister ist, bekommt »Stefans Käsekuchen« von der Handwerkskammer eine Sondergenehmigung: die Lizenz zum Käsekuchenbacken.

Gut 18 Jahre später führt Stefan Linder durch seine Produktion in Ebringen, südlich von Freiburg. »Wir sind seit Beginn eigentlich konstant gewachsen«, sagt der Unternehmer, der inzwischen elf Festangestellte und etwa 25 Aushilfen beschäftigt. Mit seinem verhaltenen Lächeln wirkt er bescheiden, dabei macht er inzwischen über zwei Millionen Euro Umsatz und plant gerade eine neue Fertigungsanlage im Nachbarort. Der Betrieb produziert nach wie vor einzig Käsekuchen, inzwischen aber in vielen Varianten: mit Mohn, Rosinen, Mandarinen, Kirschen.

Schon auf dem Weg zur Backstube duftet es nach buttrigem Mürbeteig. Unten röhrt das Team gerade eine Masse an, um blind gebackene Teigböden zu befüllen. »Sahne, Quark, Zitronensaft, Ei, Vanillepudding« seien drin, sagt Stefan Linder, »und viel Liebe«. Das genaue Verhältnis verrät er natürlich nicht. Sicher hat auch sein Perfektionismus Anteil am Erfolg: »Die ersten zehn Jahre habe ich eigentlich alles in die Backstube investiert«, erzählt er. So hat er die Produktion immer weiter optimiert. Jetzt mischen edelstahlglänzende Maschinen die Zutaten zusammen. Nur am Schluss röhrt im 270-Liter-Kessel jemand noch einmal von Hand nach, oder besser: mit dem gesamten Arm. Die fertige Mischung schießt aus der neuen Füllanlage gleichzeitig auf sechs Kuchenböden. Besprüht mit Eigelb, beginnen die formschönen Kuchen auf einem Rollregal ihre Tour durch drei rund zwei Meter hohe, unterschiedlich temperierte Backöfen. Dann werden sie in einem eigenen Raum vorsichtig heruntergekühlt. »Es ist eine eigene Kunst, dabei die richtige Temperatur zu finden und so Risse zu vermeiden«, sagt Linder, verschweigt aber, wie hoch diese Temperatur ist. Das Ergebnis sind pro Woche um die 6500 Käsekuchen, die es in sich haben: Sie überzeugen mit einem üppigen Sahne-Quark-Aroma, sind weder zu süß noch zu sauer – eben ein Erfolgsrezept. www.stefans-kaesekuchen.de

EINE KLEINE PAUSE ...

... sollte sich jeder Besucher des Münstermarkts gönnen. Klassischer Imbiss ist eine Grillwurst, die **Lange Rote** heißt. Serviert wird sie im Brötchen und auf Wunsch mit angebratenen Zwiebeln. Es gibt sie an mehreren Ständen, wir empfehlen **Brunners Wurststand** auf der Nordseite, der das Fleisch von der Metzgerei Reichenbach (S. 42) bezieht. Fleischlose Alternativen wie Tofuwürste findet man am grünen Stand auf der Südseite. Kaffeeleibhaber freuen sich nebenan über den Marktwagen von **El Purica**, in dem ein junges Paar direkt von Kleinbauern aus Costa Rica importierten und in Au bei Freiburg gerösteten Kaffee anbietet und zubereitet (www elpurica.com).

Pionier in Sachen Nachhaltigkeit

MARKTZEIT: MONTAG-SAMSTAG

Es gibt so viele Wege, es falsch zu machen. Die Produktion eines guten Stück Fleisches, glaubt Ulrich Reichenbach, ist wie ein Puzzle. »Stimmt die Rinderrasse nicht, wird's nix. Stimmt der Transport nicht, wird's nix. Stimmt die Schlachtung nicht, wird's nix.« Und wenn die Tierhaltung nicht stimmt, kann man es sowieso vergessen. »Die Rinder müssen auf der Weide sein«, sagt Reichenbach.

Bei ihm stimmt alles. Denn die Metzgerei Reichenbach ist in ihrer Art in Deutschland einzigartig: Aufzucht, Schlachtung, Herstellung und Verkauf gehören allesamt zum Betrieb. Während viele Metzger nicht einmal mehr selbst schlachten, kümmert sich Reichenbach um die gesamte Produktionskette vom Trog bis zur Theke. »Wir haben immer gesagt: Wir wollen unabhängig sein«, erklärt der gelernte Landwirt und Metzger. Auf etwa 1200 Hektar im Glottertal nordöstlich von Freiburg halten Reichenbach und die Landwirte, mit denen er arbeitet, rund 900 Rinder, vor allem Angus, Hinterwälder und Limousin. Zwei Jahre dürfen die Tiere hier im Schnitt grasen, werden groß allein durch das auf den eigenen Höfen erzeugte Futter. Dann werden sie geschlachtet, und ihr Fleisch wird in einem von vier Läden und zwei Marktwaren verkauft. Alle Stationen, von der Weide bis zum Schlachthof, befinden sich in einem Umkreis von 50 Kilometern. Ein konventionelles Bio-Siegel trägt der Betrieb derzeit nicht, zu kompliziert sei es, alle Partner und Prozesse zertifizieren zu lassen, sagt Reichenbach. »Nachhaltiger, als wir es sind, geht's gar nicht«, behauptet er aber selbstbewusst. 2014 bekam die Metzgerei zumindest schon mal von der Freiburger Handelskammer den Sonderpreis für Nachhaltigkeit und Umwelttechnik.

Eröffnet hat die Metzgerei Ulrichs Vater Max Reichenbach. Sau-Max nannten sie ihn, weil er eine der größten Schweinemäster Süddeutschlands war und oft Schweine bei ihm auf der Rückbank oder

im Anhänger mitfuhren – bis er 1960 die Metzgerei seines Lehrmeisters erwarb und auf Rinder umsattelte. Schon als Kind musste Ulrich Reichenbach sich nach der Schule um das Vieh kümmern. Er war erst 22 Jahre alt, als er die Metzgerei übernahm. Die Produktionskette erweiterte er Schritt für Schritt und nicht ohne Schwierigkeiten. Nach drei Jahren hatte er mehr als sieben Millionen Euro Schulden. Nachhaltigkeit war noch lange kein so großes Thema, aber Reichenbach glaubte an sein Konzept. Und behielt Recht. Heute hat die Metzgerei einen großen Vorsprung gegenüber Betrieben, die es ihm gleich tun wollen. Die Würste verkaufen sich so gut, dass sie rund um die Uhr in einem Automaten vor der großen Filiale im Glottertal zu haben sind. Und der Schwarzwälder Schinken ist einer der wenigen, der seinen Namen noch verdient, »bei unserem ist auch das Schwein aus dem Schwarzwald«, sagt Reichenbach mit einer Portion Stolz. »Der wird gemacht wie vor 200 Jahren.«

Seit zwölf Jahren lässt Reichenbach wieder Schweine züchten, so wie sein Vater einst, und auch Geflügel soll in naher Zukunft dazukommen. Neben dem Tagesgeschäft organisiert die Metzgerei Veranstaltungen wie ein kostenloses Weihnachtsessen für Menschen, die alleine sind, oder ein jährliches Fest zum Almabtrieb. Für letzteres haben Reichenbach und sein Team einmal die angeblich längste Wurst der Welt verkauft: 1600 Meter Lyoner, zum leichteren Transport auf eine Kabeltrommel gewickelt.

Reichenbach verbringt 90 Prozent seiner Arbeit mittlerweile im Büro, obwohl er lieber draußen wäre. Aber alle zwei Wochen, wenn die Rinder zum Schlachter müssen, springt er doch nochmal in den Laster oder stellt sich mit dem Marktwaren vor das Münster, um sein Fleisch selbst an die Freiburger zu verkaufen. »Weil ich das brauche«, sagt er. »Das ist für mich wie Urlaub.«

www.metzgerei-reichenbach.de

WIE WÄRE ES ...

... mit etwas Käse zur Wurst? Den gibt es auf dem Münstermarkt hervorragend affiniert von **Jamei Laibspeis** aus dem Allgäu (Di-Sa, www.jamei-laibspeis.de).

Frischkäse und naturbelassene Milchprodukte in Bio-Qualität von eigenen Kühen bietet der **Schwalbenhof** (Di, Fr, Sa, www.schwalbenhof-bio.de), der auch Produkte des **Ringlihofs** im nahen Horben anbietet, auf dem ebenfalls nach Bio-Richtlinien Ziegen gehalten werden (www.ringlihof.de).



»Was langsam wächst, ist von besserer Qualität«, sagt Ulrich Reichenbach. Zwei Jahre leben seine Kühe im Glottertal, dann werden sie geschlachtet. Aus Schweinefleisch stellt der Metzger etwa die mild gewürzte Baguettesalami her, die er hier in den Händen hält.

Was man bei ihm auf jeden Fall probieren muss: den Schwarzwälder Schinken natürlich!



Passion für Pilze: Peter Metzger
züchtet sie tief im Hirzberg,
wo das ideale Klima dafür herrscht



Champignons aus dem Bunker

MARKTZEIT: MONTAG-SAMSTAG

Wenn im Sommer die Sonne über der Stadt glüht, kühlen sich die Bewohner des Waldsee-Viertels gerne in der gurzelnden Dreisam ab. Peter Metzger hat da eine andere Methode: Er öffnet nicht weit vom Fluss entfernt die Türe seines Bunkers und geht arbeiten. »An heißen Sommertagen ist das wie ein Jungbrunnen«, findet er.

Schon seit fast dreißig Jahren ist er Pächter des Bunkers, eines Relikts aus der Zeit des Nationalsozialismus. Ein rund hundert Meter langer Gang führt in den Hirzberg, eine Erhöhung gleich neben dem bekannten Schlossberg – hinein in feuchte Kälte. Gänge zweigen ab ins dunkle Nichts, ein breiter Tunnel aber ist beleuchtet: Hier züchten Peter Metzger und seine Tochter Stefanie Pilze. »Der Bunker hat ein eigenes Mikroklima«, sagt Metzger. »Es herrschen konstant um die zehn Grad Celsius bei einer Luftfeuchtigkeit von 80 bis 90 Prozent.« Andere Produzenten müssen ihre Räume künstlich klimatisieren, im Hirzbergbunker sind ideale Bedingungen der Normalzustand. Das Substrat für die Aufzucht, eine Mischung aus Pferdemist und Pilzbrut, lässt sich Metzger in großen Kisten liefern. Weil sich das eigentliche Pilzgewebe, das Myzel, nach einer Weile darin nicht weiter ausbreiten kann, entwickelt es zur Sporenbildung überirdische Fruchtkörper – das, was dann in der Pfanne landet. »Im Stollen schießen die Pilze nicht aus dem Boden, sondern wachsen besonders langsam«, erklärt Peter Metzger. Das mache sie aromatischer.

Am Marktstand vor dem Münster verkaufen die Metzgers bis zu 20 verschiedene Sorten. Aber nur die braunen Champignons

züchten sie selbst. So kommen sich die Pilze nicht in die Quere: »Shiitake-Sporen etwa bringen Champignon-Kulturen sofort zum Erliegen«, sagt Metzger. »Das geht nicht zusammen, auch wenn man sie weit auseinanderstellen würde.«

Peter Metzgers arbeitete noch als Bauingenieur in Berlin, als seine Leidenschaft für Pilze erwachte. Er war so fasziniert von diesen Lebewesen, die botanisch weder Pflanze sind noch Tier, sondern eben Pilze, dass aus einem Zuchtkasten im Keller ein Anbau am Haus wurde – und aus dem Hobby schließlich ein Beruf. Ein anderer Züchter gab ihm dann den Tipp mit dem Bunker bei Freiburg.

Jeden Tag schaut er nach seinen Pilzen, und das hat auch mit seiner zweiten Leidenschaft zu tun: Klangschalen. »Ich bin gar nicht esoterisch veranlagt«, stellt er klar. Aber die Schalen hätten ihm gesundheitlich sehr geholfen. Also dachte er: Vielleicht helfen sie auch den Pilzen? Auf jede Kiste hat er eine gestellt, regelmäßig schlägt er sie an, um ungewollten Schimmel zu unterdrücken. Lang und klar schwingt der Ton dann durch die leeren Gänge. Auf einer zweiten Reihe Kisten stehen keine Schalen. »Die gehören meiner Tochter«, sagt Metzger. Sie habe noch keinen Unterschied im Ertrag festgestellt, sagt diese am Tag darauf am Marktstand.

Peter Metzger ist über 70 Jahre alt, doch ein Projekt hat er noch, bevor er dem 2000 Quadratmeter großen Bunker den Rücken zukehrt. Es gäbe da diesen durch eine Wand versiegelten Stollen. An einigen Stellen hätten sie schon zwei, drei Meter tief reingehobt – ohne Erfolg. Doch er wolle da unbedingt rein. Denn niemand wisse mehr, was sich darin befindet.

www.schlossbergpilze.de

FÜR EIN FEINES PICKNICK ...

... haben wir noch ein paar weitere Marktstände gefunden. Sehr gut sind die Senfe, Chutneys und herzhaften Aufstriche von **Hakuna Matata**, die im Wiehre-Viertel mit vielen Zutaten aus der Region hergestellt werden (Do-Sa, www.hakuma.net). Köstlich zu Käse: das Aprikosen-Tomaten-Chutney. Wunderbar schmecken auch die geräucherten Schwarzwald-Forellen vom **Eulesbacher Hof** (Sa, www.eulersbacher-hof.de). Pestos aus Bärlauch, Sauerampfer, Löwenzahn oder anderen im Schwarzwald gesammelten Wildkräutern verkauft **Harry Schröder** (Sa, www.der-wildsammler.de).

DIE WELT IN EINER KIRCHE

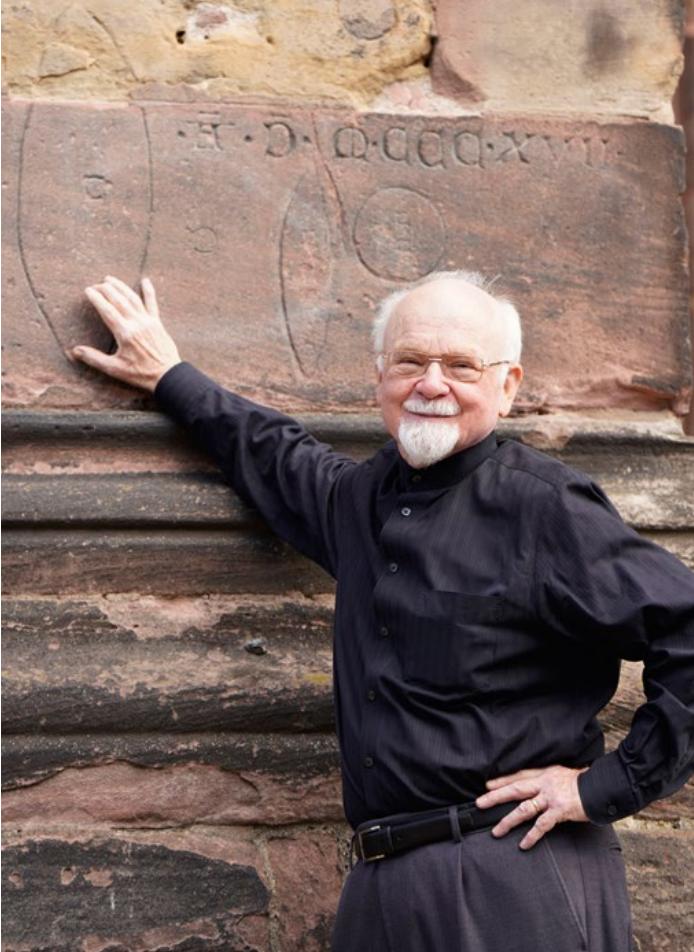


Das Freiburger Münster steckt voller Geschichten und Symbole. Und niemand weiß sie so gut zu deuten wie der Sprach- und Literaturwissenschaftler Konrad Kunze. MERIAN zeigt er die Dimensionen und Details einer Kirche, die Menschen seit Jahrhunderten bewegt

INTERVIEW JONAS MORGENTHALER FOTOS MARKUS BASSLER



Himmlisches Konstrukt: 46 Meter misst die Spitze des Westturms, der im 14. Jahrhundert vollendet wurde. Mit dem ersten vollständig durchbrochenen Turmhelm aus Stein wurde er zum Vorbild für viele Kirchtürme in Europa – und für den Schweizer Kulturhistoriker Jacob Burckhardt zum »schönsten Turm auf Erden«



Konrad Kunze lehrte und forschte an der Universität Freiburg über mittelalterliche deutsche Literatur und Sprache – und ist Experte für die Symbolik des Freiburger Münsters. Auf dem Foto zeigt der 81-Jährige ein Brotmaß von 1317. Damit ließ sich auf dem Markt überprüfen, ob der Bäcker seine Laibe wirklich groß genug gebacken hat

MERIAN: Wer hatte eigentlich die Idee, das Freiburger Münster zu bauen?

KONRAD KUNZE: Das war Herzog Berthold V., der letzte Zähringer. Er war wie seine Vorgänger überzeugt, dass die Zukunft Mitteleuropas in den Städten liegt. Die Zähringer haben ja damals eine Stadt um die andere gegründet, neben Freiburg im Breisgau etwa Bern, Thun und das gleichnamige Freiburg in der Schweiz. Aber Berthold V. wollte nicht wie seine Vorgänger im ländlich gelegenen Kloster St. Peter auf dem Schwarzwald bestattet werden, sondern in Freiburg selbst. Für ein angemessenes Grab brauchte es eine größere Kirche. Also fing man um 1200 an, statt der bisherigen Kirche ein großes Münster zu bauen, mit Hilfe aus Basel und mit dem dortigen Münster als Vorbild.

Wurde es damals schon so groß geplant?

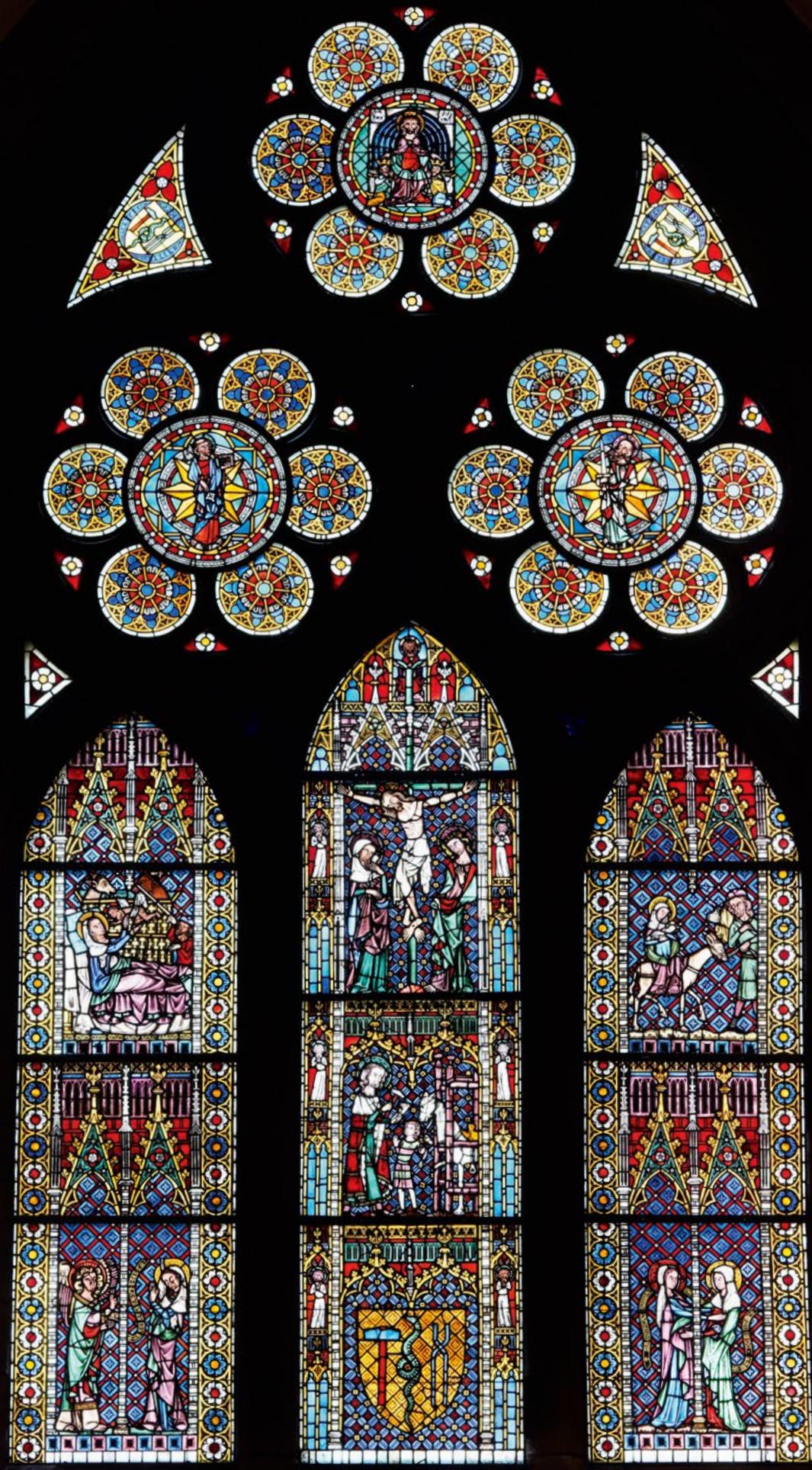
Sicher nicht, aber wie groß es genau werden sollte, wissen wir nicht, denn der Bau wurde mehrfach umgeplant und erweitert. Von den Ursprüng-



Die meisten farbigen Fenster im Langhaus wurden von Handwerkszünften gestiftet. Sie bestimmten auch die dargestellten Themen. Die Schmiede setzten in die Mitte des **Schmiedefensters** eine Legende ihres Patrons Sankt Eligius. Als der König ihm befahl, ein Pferd zu beschlagen, musste sich Eligius nicht bücken. Er schnitt einen Fuß ab, beschlug ihn und heftete ihn wieder an. Dem Diener daneben gelang das Wunder nicht – Eligius musste das verletzte Pferd heilen. Manche Motive zeugen auch von Humor: Das Fenster links oben zeigt wie ein Ochse beim Kauen einen Zipfel der Windel des Jesuskindes erwischt.«

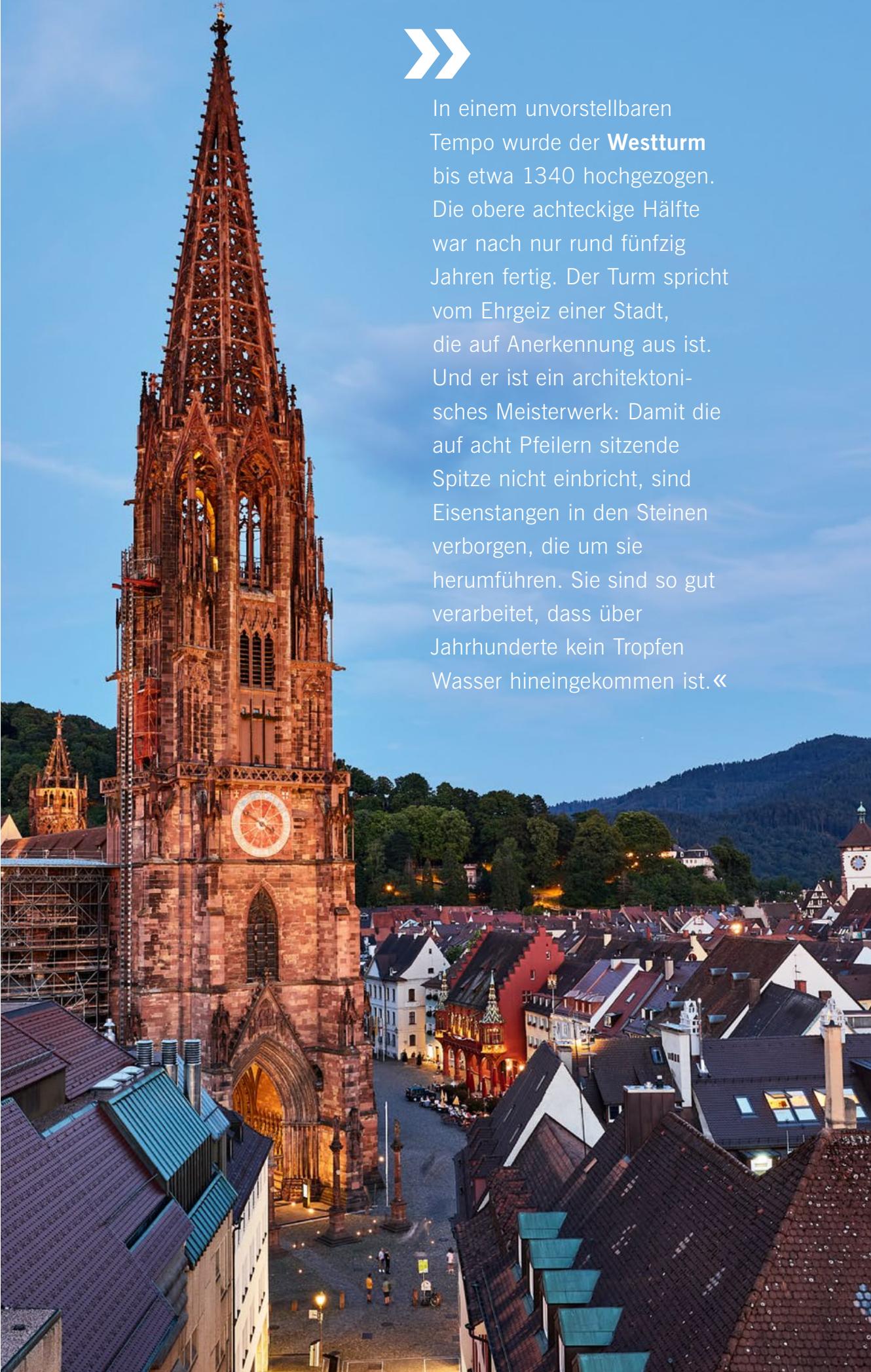
gen zeugt noch das spätromanische Querschiff. Wahrscheinlich waren an der Westfront zwei Türme vorgesehen, aber dann entschied man sich unter Einfluss der Straßburger Bauhütte dafür, nur einen, aber umso genialeren Turm zu bauen. Schon etwa dreißig Jahre nach dessen Fertigstellung begann man 1354, den alten Chor durch einen riesigen Neubau zu ersetzen, sodass das Münster jetzt mit 116 Metern genauso lang ist wie der Turm hoch. Fertiggebaut wurde es allerdings erst viele Generationen später, um 1536.

Was hatte das Münster im Mittelalter für eine Bedeutung für die Freiburger Bürger?



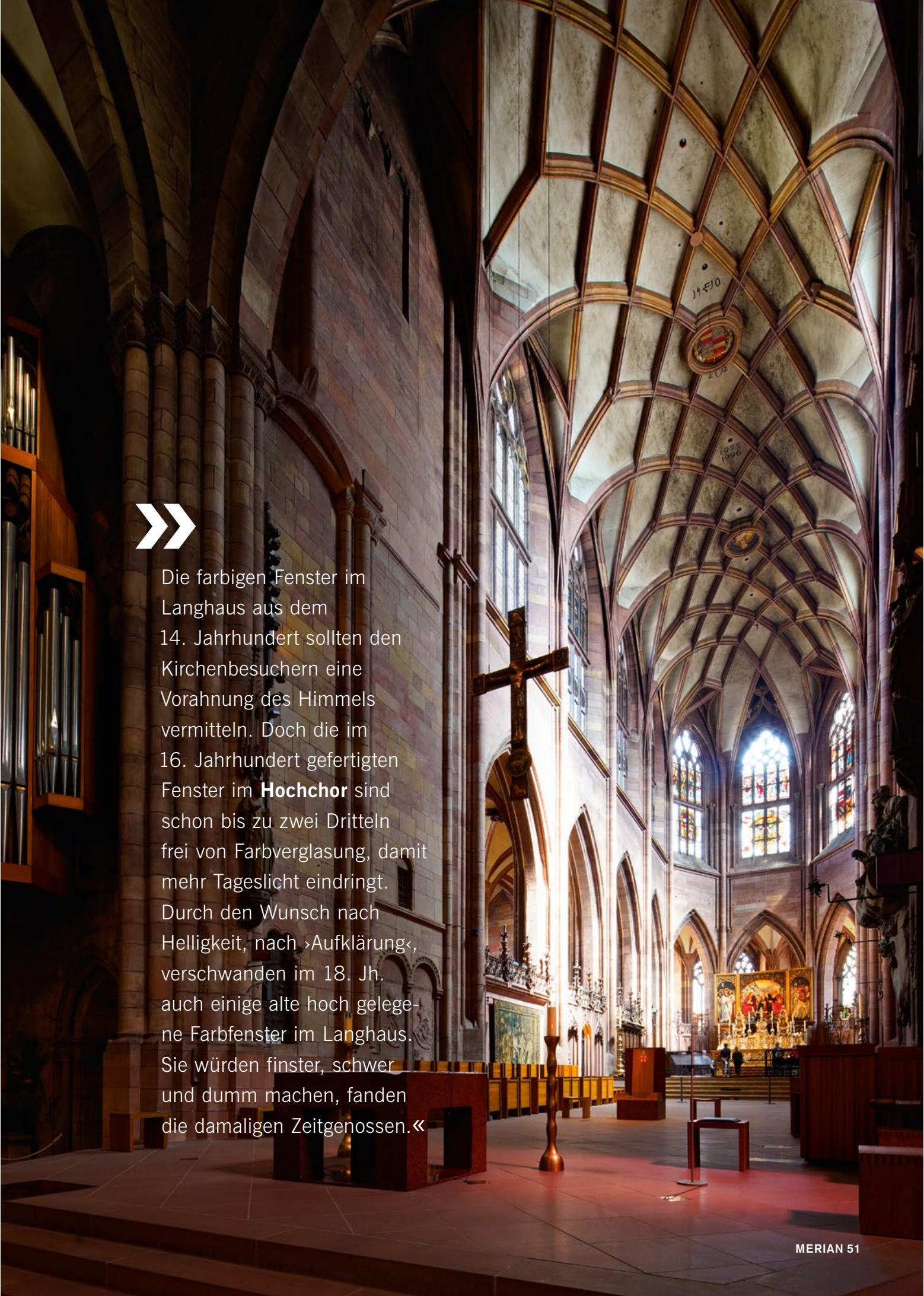


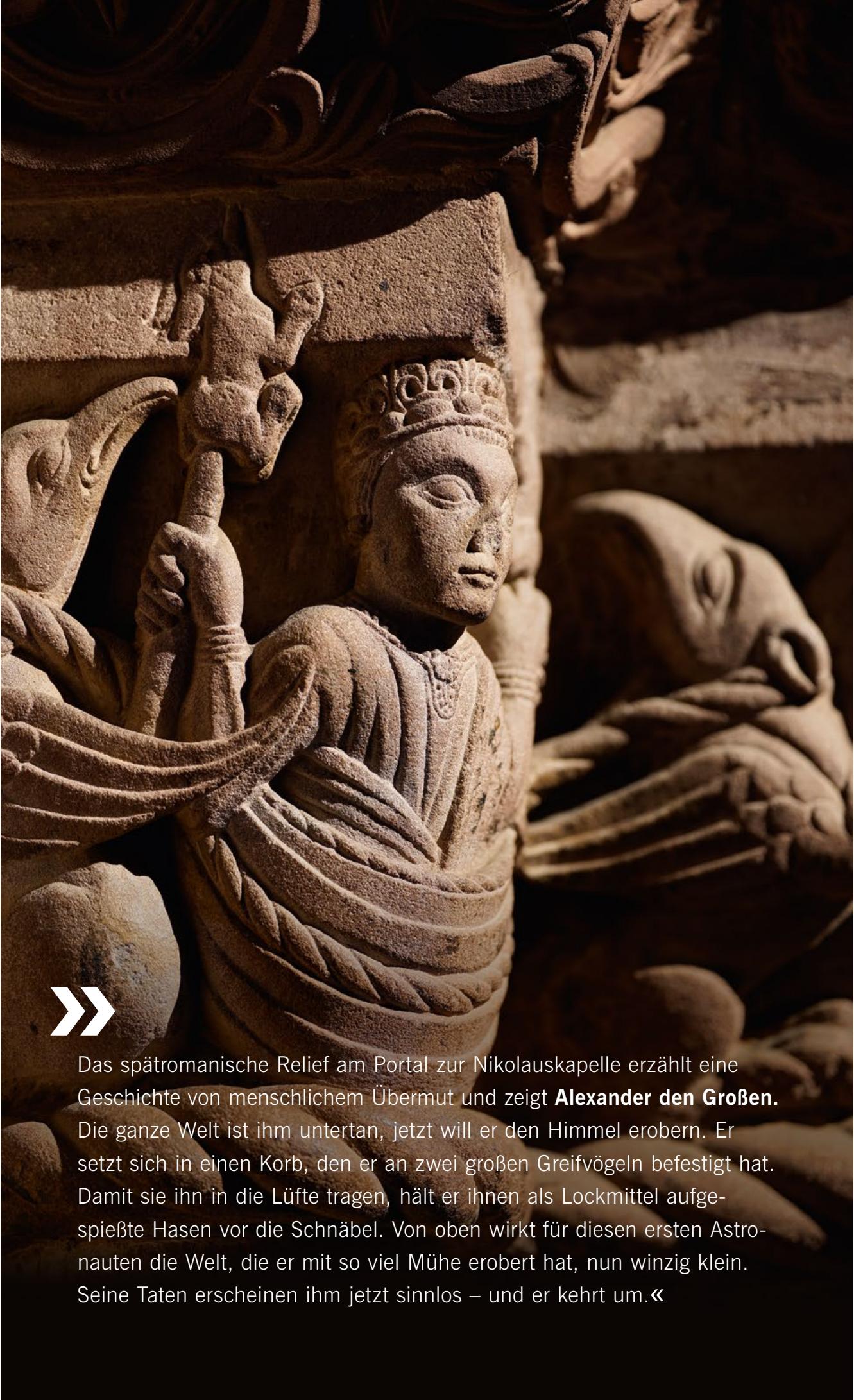
In einem unvorstellbaren Tempo wurde der **Westturm** bis etwa 1340 hochgezogen. Die obere achteckige Hälfte war nach nur rund fünfzig Jahren fertig. Der Turm spricht vom Ehrgeiz einer Stadt, die auf Anerkennung aus ist. Und er ist ein architektonisches Meisterwerk: Damit die auf acht Pfeilern sitzende Spitze nicht einbricht, sind Eisenstangen in den Steinen verborgen, die um sie herumführen. Sie sind so gut verarbeitet, dass über Jahrhunderte kein Tropfen Wasser hineingekommen ist.«





Die farbigen Fenster im Langhaus aus dem 14. Jahrhundert sollten den Kirchenbesuchern eine Vorahnung des Himmels vermitteln. Doch die im 16. Jahrhundert gefertigten Fenster im **Hochchor** sind schon bis zu zwei Dritteln frei von Farbverglasung, damit mehr Tageslicht eindringt. Durch den Wunsch nach Helligkeit, nach ›Aufklärung‹, verschwanden im 18. Jh. auch einige alte hoch gelegene Farbfenster im Langhaus. Sie würden finster, schwer und dumm machen, fanden die damaligen Zeitgenossen.«

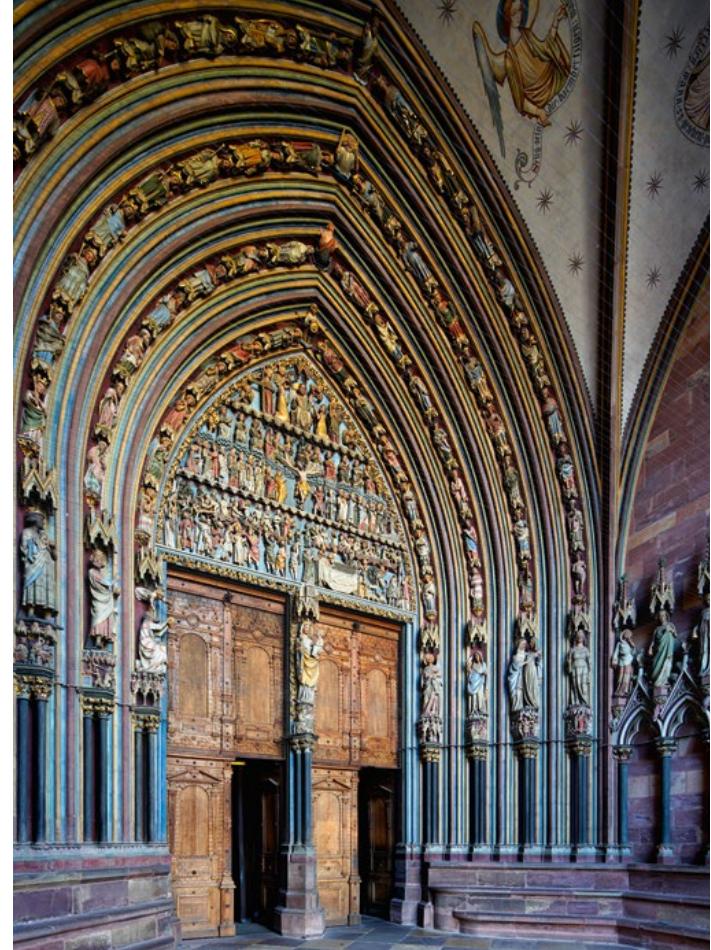




Das spätromanische Relief am Portal zur Nikolauskapelle erzählt eine Geschichte von menschlichem Übermut und zeigt **Alexander den Großen**. Die ganze Welt ist ihm untertan, jetzt will er den Himmel erobern. Er setzt sich in einen Korb, den er an zwei großen Greifvögeln befestigt hat. Damit sie ihn in die Lüfte tragen, hält er ihnen als Lockmittel aufgespießte Hasen vor die Schnäbel. Von oben wirkt für diesen ersten Astronauten die Welt, die er mit so viel Mühe erobert hat, nun winzig klein. Seine Taten erscheinen ihm jetzt sinnlos – und er kehrt um.«



Die meisten Menschen im mittelalterlichen Freiburg konnten nicht lesen. Für sie war das Freiburger Münster ein zentraler Bildungsort, um die Grundlagen des christlichen Lebens zu lernen. So ist die **Portalhalle** mit den über 400 Figuren von Heiligen, Propheten und Königen im Grunde eine Bibel in Stein. Sie zeigt die gesamte Heilsgeschichte, von Adam und Eva bis zum Weltgericht. Vor dem sind dann alle gleich – sogar zwei Bischöfe und ein König werden an einer Kette in den Höllenrachen gezerrt.«



Das Münster war genauso wie heute der Mittelpunkt ihrer Stadt und ein ständiger Anreiz, sich mit den religiösen Dimensionen des Lebens zu identifizieren. Die Bürger haben sich auch unglaublich engagiert, das sieht man schon an den Fenstern aus dieser Zeit. Sie wurden von den Handwerkszünften finanziert und geplant, also den Bäckern, Müllern, Winzern und so weiter. Das Münster war auch ein Bildungsort. Die farbigen Fenster zum Beispiel sind auch dazu da, die Menschen zu unterrichten.

Das war also Unterricht anhand der vielen Bildgeschichten, die es darauf zu sehen gibt?

Ja, die meisten konnten ja noch nicht lesen. Das war das damalige Bildungsfernsehen. Heute sehen wir jeden Tag Tausende von Bildern, aber im mittelalterlichen Alltag gab es kaum welche. Die zahlreichen Darstellungen im Münster müssen die Leute daher ungeheuer beeindruckt haben. Der Stoff des Unterrichts blieb so bestens sitzen.

Was genau wurde den Menschen denn über diese Bilder vermittelt?

Im Grunde alles, was als wichtig galt, was die Menschen für ein christliches Leben lernen sollten. Das Hauptportal ist ein gutes Beispiel dafür. In der Vorhalle verkörpern Frauenstatuen die sogenannten sieben freien Künste, die damaligen Wissenschaften, von Grammatik bis zur Astronomie. Sie symbolisieren das Wissen. Ihnen gegenüber stehen Johannes der Täufer, Abraham und Maria Magdalena. Sie sind dadurch miteinander verbunden, dass sie als Prototypen eines vorbildlichen Glaubens gelten. So geht es also in der Vorhalle um zwei Grundhaltungen, die im Leben wichtig sind: sich auf der einen Seite um Glauben, auf der anderen Seite um Wissen zu bemühen. Mit den Figuren in den Bögen und im Giebeldreieck des Hauptportals werden die Betrachter über die Weltgeschichte informiert. Sie erhalten einen Überblick über deren sechs Epochen von Adam und Eva bis zum Jüngsten Gericht und werden in der letzten Epoche verortet.

Und was kann man heute im Münster lernen?

Es bietet etwa die Möglichkeit, in die Denkwei-



Wuchtiger Klang: Fast 25 Tonnen wiegen die 18 Glocken im Westturm des Münsters. Prunkstück des Geläuts ist die Festtagsglocke Hosanna von 1258

sen des Mittelalters einzutauchen und in der Begegnung mit ihnen seine eigenen Denkweisen kritisch zu überprüfen. So gibt es im Münster unter den vielen Darstellungen von Jesus fast nur Szenen von seinem Anfang und seinem Ende. Von seinen Lehren und Taten werden, entgegen unseren Erwartungen, lediglich die Empfehlung der sechs Werke der Barmherzigkeit, das Gleichnis von den klugen und törichten Jungfrauen und Jesu Verklärung auf dem Berge dargestellt. Das hängt damit zusammen, dass in der mittelalterlichen Frömmigkeit vor allem das wichtig und darstellenswert war, was man die »drei großen Sprünge Gottes« nannte, die Himmel und Erde verbinden: der Sprung vom Himmel auf die Erde durch die Menschwerdung Jesu, der Sprung zurück durch Tod, Auferstehung und Himmelfahrt Jesu und schließlich seine Wiederkehr zum Jüngsten Gericht.

Was bedeutet dieser Kirchenbau für Sie persönlich?
Es ist ein Ort, wo sich die Bemühungen von Tausenden von Menschen über viele Generationen um das konzentrieren, was man Glauben nennt. Ohne den gäbe es das Münster und seine vielfäl-



Die Südseite des Münsters erlaubt eine Reise durchs 13. Jahrhundert. Ganz rechts ist ein Teil des spätromanischen Querschiffs mit Radfenster zu sehen. Bei den zwei Pfeilern links davon lässt sich schon der gotische Stil erkennen. Beim dritten Pfeiler sind die Formen raffinierter – dafür hatte man sich Experten aus Straßburg geholt, wo schon moderner gebaut wurde. Die Figuren, die Rücken an Rücken an den ersten zwei Pfeilern stehen, sind Könige. Doch dann trat das Interregnum ein, die königlose Zeit von 1254-73. Wohl deswegen haben die Freiburger ab dem dritten Pfeiler politisch ganz unverbindlich nicht Könige, sondern Apostel an die Pfeiler gestellt.«

tige Ausstattung nicht. Und bei jedem Besuch und Blick auf und in diesen Bau spürt man die ihm innewohnende erbauliche Substanz.

Erinnern Sie sich an Ihren ersten Besuch im Münster?

Ja, ganz genau. Ich war acht Jahre alt. Wir lebten am Schwarzwald und machten einen für damalige Verhältnisse ungewöhnlich weiten Ausflug nach Freiburg. Das war kurz nach dem Zweiten Weltkrieg, die Stadt war zerstört. Aber aus den Trümmern ragte unversehrt der riesige Münstereturm hinaus. Das hat mich ungemein beein-

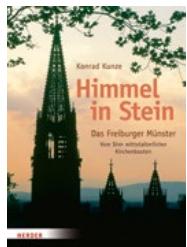




Hinter dem nur zu besonderen Anlässen aufgestellten Silberaltar leuchten die Farben des **Hochaltars**, den Hans Baldung Grien mit seinen Mitarbeitern 1512-16 gefertigt hat – mitten in der Renaissance. Seine Darstellung der Krönung Marias fängt dezent den Zeitgeist ein: Links schreitet Paulus mit vorgestreckter Hand nach vorne. Er steht für das progressive Denken. Paulus hingegen hält verkrampft an seinem Schlüssel fest, er verkörpert eine konservative Haltung. Manche sehen darin eine kritische Anspielung auf das damalige Papsttum.«

drückt. Vermutlich ist das der Grund, warum ich mit Ihnen jetzt über siebzig Jahre später hier sitze und über das Münster spreche.

Wie kommt ein Sprach- und Literaturwissenschaftler dazu, sich mit einem Gebäude zu beschäftigen? Die Bereiche unserer Kulturgeschichte sind eng miteinander verflochten. Um Studierende in die mittelalterliche Literatur einzuführen, habe ich mit ihnen immer das Münster besucht. Der Minnesänger Walther von der Vogelweide hat etwa ein wunderbares Marienlied verfasst, mit dessen Hilfe man die vielen bildlichen Darstellungen Marias, der Patronin des Münsters, besser versteht. Oder wenn man sich wundert, warum im Münster die Fenster auf der Nordseite drei-, auf der Südseite aber viergeteilt sind, kann man aus der mittelalterlichen Literatur erfahren, dass die Zahlen drei und vier Gott beziehungsweise die Welt symbolisieren. Die Struktur der Fenster könnte uns also daran erinnern, dass wir uns in einem Raum befinden, in dem sich Himmel und Erde begegnen.



Konrad Kunzes Buch **Himmel in Stein** erzählt von den Geheimnissen und Geschichten des Münsters und ist gerade in der 15. Auflage erschienen (Herder 2020)

DAS FREIBURGER MÜNSTER ...

... wurde ab etwa 1200 bis Mitte des 16. Jahrhunderts gebaut. Mit welchen Geräten das geschah, zeigt ein großes Modell der mittelalterlichen Baustelle im Museum für Stadtgeschichte (Münsterplatz 30). Die verschiedenen Bauphasen der Stadtpfarrkirche, die seit dem 19. Jahrhundert auch Bischofskirche der Erzdiözese Freiburg ist, sind dort anschaulich dokumentiert. Viele Originalskulpturen des Gebäudes sind im Augustinermuseum ausgestellt (s. S. 125). Wer außerhalb der Gottesdienste erleben möchte, wie die weithin bekannte, aus vier Instrumenten bestehende Orgelanlage klingt, kann am Samstagvormittag zur »Orgelmusik zur Marktzeit« das Münster besuchen (genaue Zeiten siehe www.muensterorgel.de). www.freiburgermuenster.info

45 Jahre
EUROPA PARK
Zeit. Gemeinsam. Erleben.



2 PARKS. 1 ERLEBNIS-RESORT.



Tickets nur online buchbar
tickets.europapark.de



© Mack
INTERNATIONAL

Mit Geschmack und guten Ideen

Lassen Sie den Schwarzwald-Kitsch im Souvenirshop – in und um Freiburg entstehen genügend Dinge, die deutlich mehr Freude bereiten



HÖR-SPIEL

Klang im Quadrat

Der Geigenbauer Sebastian Oberlin und der Medienkünstler Adrian Rennertz haben zusammen mit »klang²« ein Spiel entwickelt, das die analoge und die digitale Welt zusammenbringt: In 20 hübschen, im Schwarzwald und in Freiburg gefertigten Quadraten aus Tonholz ist jeweils ein Mikrochip eingebaut, der per App auf dem Smartphone einen bestimmten Klang auslöst – egal, ob Tierstimme, Einzelton oder Melodie. So kann man mit den Hölzern zum Beispiel ein Memory mit klassischen Melodien spielen, aber auch Tonleitern üben und vieles mehr.

www.klang2.com

DIE REGION IM GLAS



Wohliger Waldduft

Waldbaden? Ach was: Waldtrinken! Das geht bestens mit der Freiburger »Tannenliebe«-Limo, gemacht mit Honig und Tannenzapfen aus dem Schwarzwald.

www.tannenliebe.de



Alte Apothekertradition

Früher machten viele Apotheker Liköre. Martin Kullmer hat in Bötzingen die herbstsüße Tradition wieder aufgenommen – nach Rezepten seines Opas Edmund Dunkel.

www.edmunds-likoere.de



Bartlose Bierkultur

Hippe Männer mit Bärten prägen die Craftbeer-Szene. Almut Zinn setzt da einen Kontrapunkt: Unter dem Label »Emma« braut sie in Freiburg »Biere ohne Bart«.

www.biereohnebart.com



BADISCHE PASTA

Die Nudel-Brüder

In Waldkirch-Buchholz haben Markus und Matthias Schätzle den von ihrem Urgroßvater 1925 gegründeten Familienbetrieb wiederbelebt: Auf alten Maschinen fertigen sie mit Hartweizengrieß und Eiern aus der Region gewalzte, langsam getrocknete »Buchholzer Nudeln« von bester Qualität. www.buchholzernudeln.de



VINTAGE-HÜTE

Viel mehr Frauen würden Hüte tragen, wenn alle so schön wären wie die von Antje Heitzler. Sie fertigt ihre Kreationen in March bei Freiburg, präsentiert sie auf Instagram und Facebook – und verschickt sie auch gerne.

www.antia.de

WelcomeKarte

3-Tage-KombiTicket

3 mobile Urlaubstage in Freiburg und der ganzen Regio...

MUSEEN & FRELO

... inklusive VAG Schauinslandbahn.

26,- € für Erwachsene
16,- € für Kinder

Regio-Verkehrsverbund Freiburg www.rvf.de

In erster Linie

www.rvf.de/welcomekarte

DER WEG NACH OBEN HAT KEIN ENDE

Teamwork. Akribie. Erfahrung. Mit großer Konsequenz arbeitet Julian Huber. Er ist erst 30 – und gilt schon jetzt als Top-Winzer. Wir haben ihn im Alltag begleitet





Jung und zielstrebig:
Julian Huber, 30, der
nach dem Tod des
Vaters vor sechs Jahren
das elterliche Weingut
übernommen hat

TEXT PATRICK BAUER FOTOS MARKUS BASSLER

Wenige Tage aus Deutschland und Polen kommen, wenige Tage vor der Weintraubenernnte und damit der wichtigsten Zeit des Jahres, fährt der Winzer Julian Huber mit einem rostigen und quietschenden Mercedes Sprinter durch die Weinberge, bleibt immer wieder stehen, steigt aus und läuft die Zeilen ab. In einer Hand trägt er eine alte Erdbeerschale, die andere greift ständig zu

den Trauben und pflückt kleine rote Beeren. Die meisten kommen ins Schälchen, andere nimmt er in den Mund, kaut darauf rum, zermalmt die bitteren Kerne mit seinen Backenzähnen und sagt dann etwas wie »gute Säure« oder »die Kerne sind noch etwas bitter«. Stehen bleibt er dabei nie.

Es ist ein warmer Sommertag, ein Donnerstag im August, auf dem Weingut Bernhard Huber steht die Ernte kurz bevor. Am Montag, »vielleicht auch schon am Sonntag«, soll es losgehen. »Die Früchte unserer Arbeit hängen an den Stöcken, und

nächste Woche kommen sie in den Keller«, sagt Huber. Die Ernte, jedes Jahr findet sie statt. Und jedes Jahr ist sie etwas ganz Besonderes. Es ist die aufgeregte Ruhe vor dem Sturm, Ruhe auf dem Weingut, Aufregung in Julian Huber: Wie wird das Wetter? Sind die Trauben alle reif? Kommen wegen der Corona-Pandemie genug Helfer? Können wir noch einen Tag warten? Verteilt sich die Ernte gut über die Zeit oder kommen wir nicht hinterher?

Julian Huber kehrt mit seinem Erdbeerschälchen voller Spätbur-



Akribische Aufgabe. Egal, ob es die Arbeit in den Weinbergen oder im Weinkeller ist: täglich müssen Julian Huber (links) und seine rechte Hand Yquem Viehauser den Reifeprozess überwachen und gegebenenfalls steuern

BRAUCHT DER WEIN MEHR ZEIT, EIN NEUES FASS ODER NOCH ETWAS HEFE?

gunder-Beren zurück zum rostigen Auto, zerstößt eine Handvoll Trauben in einem Becher, tropft den Saft auf ein kleines Gerät namens Refraktometer, hält es gegen das Licht und sagt: »71° Öchsle. Sehr gut.« Grad Öchsle misst den Zuckergehalt der Trauben, es gibt wichtige Hinweise auf die Reife der Trauben. So geht Huber Weinberg für Weinberg ab, 66, 68, 73, 71. Noch wichtiger aber ist es, immer wieder die Beeren zu kauen, die Schale, Kerne und Säure, den Saft und Zucker schmecken. »Ein Gefühl für den Weinberg bekommen«, nennt es Julian Huber.

Spätburgunder – oder wie er im Land des heiligen Spätburgunder-Grals Frankreich heißt: Pinot Noir – verzaubert Weintrinker auf der ganzen Welt mit seinen komplexen Aromen und der dabei feinen, verspielten Art. Die Rebsorte verbindet, was sich kaum verbinden lässt: Eleganz und Fülle. Weil sie so viel Prestige hat,

wird sie oft angebaut, weil sie so fragil ist, wird viel sehr schlechter Spätburgunder abgefüllt. Großer Pinot Noir dagegen verlangt von Winzern alles ab.

Das größte Weinanbaugebiet für Spätburgunder ist Baden. Hier gibt es Masse und Klasse. Das Weingut Bernhard Huber in Malterdingen nördlich von Freiburg, mitten zwischen den Ausläufern von Kaiserstuhl und Schwarzwald, gehört zur Elite in Baden und Deutschland. Auf den Rebflächen wachsen unter anderem Chardonnay, Weißburgunder und Müller-Thurgau. Bekannt ist das Weingut aber vor allem für seine Spätburgunder. Es ist einer der Orte, zu denen Fans der Rebsorte pilgern. Weine aus den Toplagen von Julian Huber sind rar und begehrt, die Nachfrage übersteigt das Angebot. Wie geht das? Wie wird man einer der Besten bei Wein? Was muss man dafür jeden Tag tun?



Gepflegter Weingarten mit geschützten Rebstöcken: Das Weingut Huber hat in Mälterdingen seinen Stammsitz

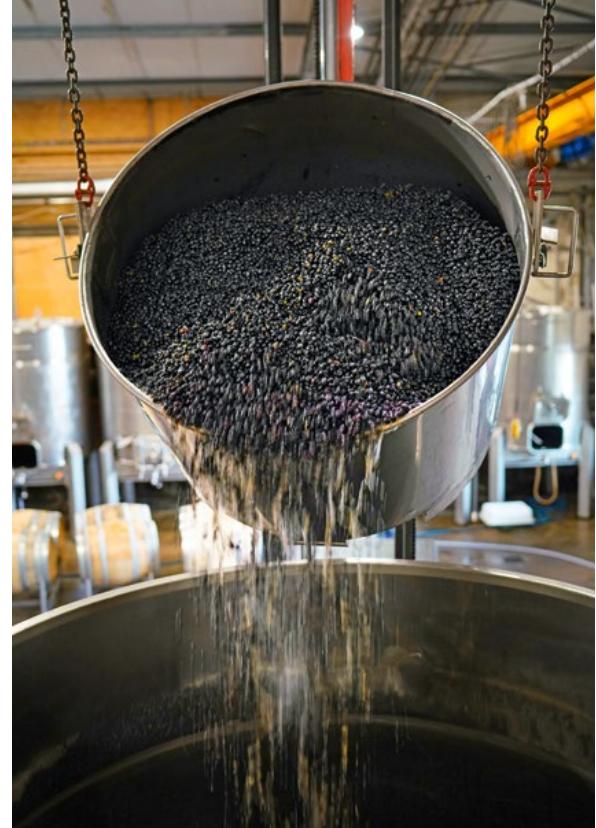
In einem Hinterraum des Weinguts stehen Hunderte kleine Apothekerflaschen, 200 Milliliter Spätburgunder sind in jedem. Über zwei Tage haben die beiden Kellermeister Florian Isele und Ruben Willaredt abgefüllt, es sind Weine des Jahrgangs 2019, die in den Hunderten kleinen Barrique-Fässern des Weinguts ihre Kinder- und Jugendzeit verbringen. Sie ruhen, aber stehen unter ständiger Beobachtung. 0219-5, 0219-6, 0219-7, jedes Fass hat eine Nummer. Gemeinsam mit Yquem Viehhauser und einem der beiden Kellermeister probiert Julian Huber jedes Fass. In welche Qualitätsstufe wird der Wein fließen? Wie entwickelt er sich gerade? Braucht der Wein mehr Zeit, ein neues Fass oder nochmal etwas Hefe? Viehhauser notiert jede Bemerkung zu jedem Wein in einer Excel-Tabelle, dort stehen das Erntedatum, der Hersteller des Fasses, die genaue Parzelle der Trauben und Dutzende andere Details. Sie bestimmen bei jedem Fass, was zu

tun ist, meistens sagen aber alle drei nur: »Der Wein braucht noch Zeit.«

Wenn Julian Huber, der einer der besten Spätburgunder-Winzer Deutschlands ist, im leicht badischen Singsang und mit ruhiger Stimme über seinen Weg, seine Weine und all die Arbeit spricht, die er in diesen roten Stoff steckt, dann sagt Julian Huber selten das Wort ich, er sagt »wir«. Guter Spätburgunder braucht Akribie, und er braucht ein gutes Team. Viehhauser, mit dem klingenden Vornamen Yquem, ist Teil dieses Teams. Viehhauser kam 2006 zum Weingut, arbeitete sich unter Julian Hubers Vater bis zur zweiten Kellermeisterin hoch, ging an die Mosel und startete dort ein eigenes, prestigeträchtiges Spätburgunder-Projekt, um doch wieder zum Weingut zurückzukehren. »Wir sind sehr dankbar, dass wir Yquem haben«, sagt Julian Huber.

Gemeinsam probieren Sie also jedes Fass und »gehen auf jedes Fass

individuell ein«, wie Viehhauser sagt. Meistens bedeutet das nichts tun, manchmal braucht der Wein ein kleines bisschen Schwefel, manchmal muss er nochmal in ein anderes Fass. Wenn Huber und Viehhauser über Weine und Fässer sprechen, dann klingt es manchmal so, als wären es lebendige Wesen, wie alt ist das Fass, welcher Wein war zuerst im Fass, ist die Frucht erwachsen oder jugendlich, braucht der Wein Freiheit oder Unterstützung. Drei Menschen probieren sich durch diese Weine – man könnte das alles für etwas überzogen halten, aber es stimmt auch, dass sich Wein aus der gleichen Parzelle eines Herstellers in drei Fässern anders entwickelt. Der eine ist würziger, der zweite zeigt mehr hefige Aromen, der dritte mehr Kirschfrucht. Und deswegen sitzen die drei zusammen, verkosten drei Stunden Fass für Fass, für drei Tage in Folge, ungefähr alle drei bis sechs Monate. Immer und immer wieder. »Das ist die Huber-Konse-



Mittagspause während der Lese: Yquem Viehhauser, Julian und seine Mutter Barbara Huber (v.l.n.r.) am Tisch mit dem Rest des Teams. Mitte: Frisch geerntete Spätburgundertrauben, die nun eingemaischt und vergärt werden

quenz», sagt Yquem Viehhauser, die öfters mal so etwas sagt, wenn Julian Huber ein wenig zu bescheiden ist.

Diese Huber-Konsequenz hat Julians Vater entwickelt. Bernhard Huber galt als Pionier des Spätburgunders in Deutschland. 1987 hatte er die örtliche Winzergenossenschaft verlassen und binnen weniger Jahre Weine erster Klasse gemacht. Ausgerechnet im Breisgau. Die Winzer vom Kaiserstuhl haben die Nachbarn gerne belächelt. Und die Genossenschaften haben Aussteiger wie Bernhard Huber natürlich auch für verrückt erklärt. Aber er war jemand, der mehr aus der Rebe holten wollte als Massenwein. Und es gelang ihm: Noble Kühle, eine präzise ausgearbeitete Frucht – nur wenige verstanden die Rebsorte wie er. Er wollte Spätburgunder, »die auf der Zunge tanzen«. 2010 brachte er einen Jahrgang auf die Flasche, den sich jeder Weinconnoisseur in seinem Keller wünscht. Dann, zu Beginn der Weinlese 2012, mitten im Höhenflug,

die Diagnose: Krebs. Zwei Jahre noch. Höchstens. Sein Sohn war da gerade 22 und studierte Weinbau und Önologie in Geisenheim.

Winzer wollte Julian Huber immer werden. Wenn Freunde ins Freibad gingen, schnitt er Reben im Weinberg. In den Herbstferien half er bei der Lese. Zur Konfirmation bekam er erste eigene Reben. Nach der Schule begann er die Ausbildung zum Winzer, lernte bei den renommierten Winzern Gert Aldinger und Paul Clüver, verbrachte ein Jahr in Savigny-lès-Beaune im Burgund. Er wusste, irgendwann würde er das elterliche Weingut übernehmen. Aber so früh?

Zwei Jahre arbeiteten Sohn und Vater weiter zusammen. Stellten den Betrieb auf die Zukunft ein. Der Sohn pendelte zwischen Geisenheim und Malterdingen. Der Vater stand mit Atemgerät auf dem Rücken im Berg und pflanzte neue Reben, zweieinhalb Hektar Spätburgunder in besten Lagen. Wenige Tage vor sei-

nem Tod, im Juni 2014, als er schon über den Tropf ernährt wurde, probierte er noch Fassweine aus dem Vorjahrgang und Trauben der kommenden Lese. Noch vom Sterbebett aus gab er Anweisungen und sein letztes Wissen an den Sohn weiter. »Jede Minute, die er nicht mit der Krankheit zubrachte, hat er in den Betrieb investiert. Und wenn jemand das so vorlebt, ist klar, dass man nicht in ein Loch fallen kann«, sagt Julian.

2014 war Julian Hubers erster Jahrgang. Die Weinfachwelt blickte gespannt auf den jungen 24-jährigen Winzer mit dem schweren Erbe. Julian Huber versuchte sich, blieb dabei den Qualitätsmaximen seines Vaters treu und ging dennoch eigene Wege. Wenn Winzer auf diesem Niveau Wein machen, dann können kleinste Entscheidungen große Auswirkungen haben. Huber zum Beispiel las die Trauben etwas früher, damit die Weine mehr Säure und Frische haben. Es ist ein sehr eigener



Probieren geht über studieren: Julian Huber zieht eine Probe Burgunder aus dem Holzfass und entscheidet anschließend, was zu tun ist

Stil, ein sehr spezieller. Wer mehrere Jahrgänge der Weine vergleicht, der sieht und schmeckt, wie es dem Winzer in den Jahren ging. »Vielleicht hätte ihm 2014 auch etwas mehr Reife gutgetan«, sagt Julian Huber rückblickend. Er meint den Wein, aber das gilt auch für ihn. Jetzt, sechs Jahre später, arbeitet er am siebten Jahrgang. Er ist 30, hat mehr Erfahrung gesammelt. Seine Routine spiegelt sich in seinen Weinen wieder. Im Verkauf sind gerade die von 2018. Sie haben eine feinere Säure, wirken harmonischer, erwachsener.

Nachdem Julian Huber Öchsle-Werte gemessen und Weine verkostet hat, fährt er mit Yquem Viehhauser nach Freiburg. Der Winzerkollege Friedrich Keller vom renommierten Weingut Franz Keller hat die neue Weinbar »Trotte« eröffnet. Julian bestellt Pinot Noir aus der Pfalz, von der Ahr, aus dem Burgund, verschiedene Jahrgänge. Winzerkollegen kommen dazu, von außen be-

trachtet sind sie eine heitere Runde. Doch wer genauer hinhört, der spürt ihre Verbindung. »Der Austausch ist uns wahnsinnig wichtig«, sagt Julian Huber. Diskutiert wird über Pflanzgut und Rebunterlagen, über Boden und Maischstandzeiten, sogar den Laubschnitt. Sie verkosten Weine anderer Winzer und die eigenen. Sie helfen sich, geben sich Tipps. Frühere Winzer-Generationen waren eifersüchtig, wenn Kunden andere Weine im Kofferraum hatten. Jetzt werden sie vom einen zum anderen geschickt. »Es funktioniert nicht, wenn es nur einen Top-Winzer gibt. Die Weinszene lebt von der Vielfalt«, sagt er.

Noch vor Mitternacht, schaut Julian Huber auf die Uhr, es wird Zeit, zurück zum Weingut zu fahren, am nächsten Morgen müssen wieder Öchsle-Werte gemessen werden, Fassproben verkostet und hundert andere Dinge getan werden. Teamwork, Akribie, Austausch und harte Arbeit. Der Weg nach oben hat kein Ende. ■

SERVICE & TIPPS

Weingut Bernhard Huber
Malterdingen
Heimbacher Weg 19
Tel. 07644 9297220
www.weingut-huber.com
Verkostungen momentan nur nach vorheriger Anmeldung.

Julian Hubers Lieblingslokale in der Region:
»Ich gehe sehr gerne, selbstverständlich und immer wieder nach Vogtsburg-Oberbergen in den ›Schwarzen Adler‹ (Tel. 07662 93300). Und neuerdings auch nach Freiburg in die neue Weinbar ›Trotte‹ von Friedrich und Vincent Keller (Fischerau 28, Tel. 0761 51464680). Bei Familie Frey in der ›Rebstock-Stube‹ in Denzlingen gibt es ehrliche Küche mit ganz viel Handwerk (www.rebstock-stube.de). Für badische Klassiker schätze ich das ›Gasthaus Hirschen‹ in Merzhausen (www.hirschenmerzhausen.info).«



Ein Meister und seine Schätze:
Konrad Salwey ist einer
der besten badischen Winzer
und ganz auf Burgunder-
sorten fokussiert



Traumziel für vinophile Wanderer:
Wie hier bei Altvogtsburg
sind die Hänge am Kaiserstuhl
voller kleiner Terrassen



BADEN BEGEISTERT

Thomas Schwitalla verkostet seit Jahrzehnten Weine und schreibt darüber. In MERIAN empfiehlt der gebürtige Freiburger einige der spannendsten Weingüter seiner Heimatregion Südbaden – vom Klassiker bis zum Geheimtipp

Gleich vier der insgesamt neun badischen Weinbaugebiete liegen rund um Freiburg. Die Stadt selbst gehört zum *Breisgau*, der im Norden an die Ortenau grenzt. Lange Zeit – vor allem von Winzern vom benachbarten Kaiserstuhl – als »Heckenland« verspottet, werden hier inzwischen herausragende Burgunder gekeltert. Gerade weil die große Region viele Jahre etwas im Schatten stand, gibt es etliche aufstrebende Weingüter zu entdecken. Südlich von Freiburg beginnt das *Markgräflerland*, das sich entlang der Vorbergzone bis an den Hochrhein östlich von Basel erstreckt. Bekannt ist diese Region unter anderem für den Gutedel. Diese Rebsorte bringt meist frische, klare Weine hervor. Gutedel kann aber auch komplex und langlebig sein – unbedingt ausprobieren! Nordwestlich von Freiburg liegt das wichtigste und bekannteste Weinanbaugebiet der Gegend: der bis zu 550 Meter hohe *Kaiserstuhl* mit seinen vulkanischen Böden und den teilweise imposanten Lössauflagen. Die außergewöhnlich sonnige Gegend ist vor allem für exzellente Burgunderqualitäten sowie für die hohe Dichte renommierter Weingüter und Restaurants bekannt. Etwa weiter südöstlich, nur wenige Kilometer von Freiburg entfernt: der *Tuniberg*, mit gut 300 Metern über Normalnull eine Art kleiner Bruder des Kaiserstuhls. Der Tuniberg wird von mächtigen Lössschichten dominiert, die von Kalk durchzogen sind. Die Weine aus diesem Gebiet sind fruchtig und zugänglich, auch hier gedeihen die Burgundersorten exzellent. Genau wie am Kaiserstuhl lohnt eine Erkundung zu Fuß – Flora und Fauna sind wirklich sehenswert.

BREISGAU

Weingut Frey

Martin Frey ist ein ehrgeiziger Winzer, der die großen Weine aus dem Burgund liebt – nach Feierabend verkostet er die regelmäßig mit Freunden, seine persönliche Art der Fortbildung. Klar, seine Denzlinger Lagen sind nicht die Côte d'Or. Immerhin hat sich Frey im benachbarten Glottertal Flächen in der exzellenten Steillage Eichberg gesichert, wo er herausragende Weiße und Rote keltert. Wenn es gut läuft, ist sein Chardonnay vom Eichberg dann kaum von einem weißen Burgunder von der Côte d'Or zu unterscheiden – kostet aber nur einen Bruchteil. Die einfacheren Qualitäten wiederum sind alle sehr zuverlässig, und wer einen Schorle-Wein sucht, wird bei der Literware fündig.

Denzlingen, Im Brühl 1, Tel. 07666 5253
www.frey-weine.de

Shelter Winery

Der Betrieb von Hans-Bert Espe und Silke Wolf ist ein Paradebeispiel dafür, wie schnell ein Weingut wie gut werden kann, wenn genügend Wissen und noch mehr Enthusiasmus vorhanden sind. Erst 2003 mit ein paar Mini-Parzellen gegründet – ihre ersten Weine haben die beiden norddeutschen Quereinsteiger in einem ausgemusterten Flugzeughangar auf dem ehemaligen Militärflugplatz in Lahr gekeltert – ist das Gut mittlerweile eine feste Größe in Südbaden. Strikte Ertragsbeschränkung, sorgfältige Handlese, schonender Ausbau – so erzeugen die beiden feine, präzise balancierte Spätburgunder und aus derselben Traubensorte auch den großartigen Sekt »Sparkling brut«.

Kenzingen, Salzmatten 1, Tel. 07644 927663
www.shelterwinery.de

MARKGRÄFLERLAND

Weingut Brenneisen

Willkommen beim Weinrebell Dirk Brenneisen. Weil er findet, dass seine Weine bei der Qualitätsweinprüfung missverstanden werden, verzichtet der Quereinsteiger seit 2006 auf diese Prozedur. Brenneisen lässt seine besten Weine bis zu zwei Jahren lang auf der Hefe im Eichenfass reifen und filtert sie nicht. So keltert der frühere Werkzeugmacher Weine mit Tiefe, Struktur und Individualität. Schöne Namen haben sie obendrein, beispielsweise »Chätsch« oder »Molassefels«. Wie es sich für das Markgräflerland gehört, gibt es bei Dirk Brenneisen exzellente Gutedel.

Egringen, Am Weiler Weg 2, Tel. 07628 800987, www.weingut-brenneisen.de



Die Weinbaugebiete bei Freiburg erstrecken sich über die Tiefebene zwischen Rhein und Schwarzwald

Weingut Dörflinger

Hermann Dörflinger ist Winzer-Original und Gutedel-Gott in Personalunion. Legendar sind seine Weinproben, bei denen man schon mal den Überblick verlieren kann: Immer neue Weine, immer neue Geschichten, immer neue Verkoster – Dörflinger hat aber alles im Griff und die Stimmung steigt von Flasche zu Flasche. Außer Konkurrenz laufen seine gereiften Gutedel aus dem Reggenhag und dem Pfaffenstück. Manche haben mehr als zehn Jahre auf dem Buckel und strahlen wunderschön – mit viel Glück entkorkt Hermann Dörflinger so einen Schatz.

Müllheim, Mühlenstr. 7, Tel. 07631 2207
www.weingut-doerflinger.de

Weingut Heinemann

Der sympathische und bescheidene Lothar Heinemann produziert elegante, ausgewogene Weine. Ihm geht es nicht um Kraft, sondern um Eleganz und Finesse. Die findet sich im Basiswein genauso wie in den hochwertigen »SL«-Qualitäten. Das Weingut hat eine ungewöhnlich lange Chardonnay-Tradition, sehr empfehlenswert ist aber auch der Gutedel »Alte Reben« vom Scherzinger Batzenberg, der mit seiner frischen, klaren Art ein wunderbares Beispiel dafür ist, dass die oft vernachlässigte Rebsorte großes Trinkvergnügen bieten kann.

Ehrenkirchen-Scherzingen
Mengener Str. 4, Tel. 07664 6351
www.weingut-heinemann.de

KAISERSTUHL

Weingut Höfflin

Wahrscheinlich nimmt es einem Matthias Höfflin nicht einmal übel, wenn man ihn einen Weinextremisten nennt. Als Biowinzer aus Leidenschaft lässt er seine besten Weiß- und Rotweine spontan vergären, gönnt ihnen ein langes Hefelager und füllt sie unfiltriert ab. Das Ergebnis sind markante Weine mit präziser Frucht und viel Seele. In seiner Weinwerkstatt geht Höfflin einen Schritt weiter: lange Maischstandzeiten auch bei Weißweinen, minimaler Schwefeleinsatz. Das Ergebnis sind exzellente *Orange Wines* mit Dichte und Dynamik. Wer neue Geschmacks-erlebnisse sucht, ist auf dem Schambach-

hof richtig – noch nie hat Gewürztraminer so aufregend geschmeckt wie hier.

Bötzingen, Schambachhof, Tel. 07663 1474
www.weingut-hoefflin.de

Weingut Knab

Der Betrieb der Familie Rinker steht für zugängliche, animierende Weiß- und Rotweine. Gerade die Kabinett-Weine mit ihren moderaten 12,5 Volumenprozenten sind ideal für größere Runden bei Tisch. So frisch, fruchtig und homogen sind sie *everybody's darling* – und das ist absolut positiv gemeint. Gleichzeitig haben die Rinkers ihr Lagenportfolio in den vergangenen Jahren konsequent ausgebaut. In der Endinger Lage Wihlbach wächst zum Beispiel ein mineralischer Weißburgunder, in der Amolterner Lage Steinhalde ein kräftiger Spätburgunder.

Endingen am Kaiserstuhl, Im Hennengärtle 1a
Tel. 07642 6155, www.knabweingut.de

Weingut Salwey

Das Weingut gehörte schon zu den besten in ganz Baden, als Konrad Salwey nach dem tragischen Tod seines Vaters die Leitung des Oberrotweiler Betriebs übernommen hat. Inzwischen hat er den Ruhm weiter gemehrt und die Region in

den vergangenen Jahren auf ein neues Niveau gehoben. Die Großen Gewächse aus den Lagen Henkenberg, Eichberg und Kirchberg sind von stilbildender Klarheit und tiefer Mineralität, gemacht für ein langes Leben – Ikonen des modernen Weinbaus am traditionellen Kaiserstuhl.

Vogtsburg im Kaiserstuhl-Oberrotweil, Hauptstr. 2, Tel. 07662 384, www.salwey.de

TUNIBERG

Weingut Clemens Lang

In den 1990er Jahren gehörte das Weingut zur badischen Avantgarde, hier gab es konsequent trockene Weine mit stabiler Säure und Charakter. Vater Clemens ist seinem klaren Stil stets treu geblieben, lässt aber seinem Sohn Vinzenz genügend Raum, damit dieser sich nach Weinbaustudium und diversen Aufenthalten in kalifornischen, chilenischen und australischen Betrieben ausprobieren kann. Vinzenz Langs wunderbar cremiger Grauburgunder 2017er »Berg«, der langes Hefelager und 18 Monate im Barrique hinter sich hat, zeigt das Talent des jungen Winzers – und das Potenzial des oft unterschätzten Tunibergs mit seinen Kalkstein- und Lössformationen.

Freiburg-Munzingen, Reinachstr. 19
Tel. 07664 5863, www.weingutlang.de

Wein- und Sektgut Gretzmeier

Heinrich Gretzmeier ist ein Pionier des Öko-Weinbaus in Südbaden und ein Mann mit vielen Ideen, die von der Produktion eines eigenen »Tuniberg Dry Gin« bis zum Trüffelanbau mit speziell geimpften Bäumen reichen. Sein Kerngeschäft – das Weinmachen – vernachlässigt Gretzmeier bei all dieser Umtriebigkeit freilich nicht. Seine Weine sind frische, saftige Essensbegleiter, die Spaß machen und erschwinglich sind. Besonders gut gelingen ihm die trockenen Auxerrois. Die weiße Burgunderrebe wird eher selten angebaut – unbedingt den trockenen Kabinett probieren! Die traditionell in der Flasche gereiften Sekt sind animierend, und wenn die schöne Straußewirtschaft geöffnet ist, wird das Weingut zum attraktiven Ausflugsziel.

Merdingen, Wolfshöhle 3, Tel. 07668 94230
www.gretzmeier.de



Macht sein Ding: Matthias Höfflin sorgt am Kaiserstuhl für markante, unfiltrierte Weine



Sie haben
sich eine
Auszeit
verdient

Gestresst vom Alltag?

Kommen Sie in die Gesundheitsregion Freiburg! Im sonnenreichen Dreiländereck bieten wir Ihnen alles für Ihr Wohlbefinden – vom Aktivurlaub über Wellness in unseren Thermen bis hin zu Gesundheitschecks und Spitzenmedizin. www.healthregion-freiburg.de

• • • • •
HealthRegion
Freiburg



Wenn der Kühlschrank zu weit weg ist, tut es auch ein Bächle! Nach dem Bad im Kanal schmecken die gerade gekauften Wassermelonen gleich doppelt erfrischend

Die beste Bordsteinkante der Welt

Das sind die Bächle! Die kleinen Kanäle sind Teil eines ausgeklügelten Netzwerks, das die Freiburger seit dem Mittelalter mit Wasser versorgt – zum Arbeiten oder einfach mal Abschalten

TEXT KALLE HARBERG FOTOS GULLIVER THEIS

Ende August, einer dieser goldenen Nachmittage. Eine Familie sitzt am Bächle auf dem Adelhauser Klosterplatz. Die Eltern haben die Beine über die Rinne gelegt, der Junge hockt mit bei den Füßen darin und löffelt gedankenverloren in einem Eisbecher, nur seine Schwester rennt in Windeln über das Kopfsteinpflaster – und fällt geradewegs hin. Der Vater nimmt sie auf den Arm, trägt sie zurück. »Dann mach mal hier die Füße rein«, flüstert er der weinenden Tochter zu. »Ja!« ruft sie, halb schluchzend, halb den Schmerz schon wieder vergessend, als ihre Zehenspitzen das Wasser berühren.

Von Kindesbeinen sind sie für die Freiburger Alltagsbegleiter, Abkühlungsquelle, wenn nötig sogar Heilbrunnen: die Bächle. So heißen die Wasserwege, die sich über mehr als neun Kilometer durch die Innenstadt winden, zwei Drittel davon über der Erde,

immer am Rand der Gassen entlang. Die Freiburger baden ihre Füße darin und springen wie im Schlaf darüber, weil sie ihren Lauf auswendig können, während die Bächle Gäste der Stadt seit Jahrhunderten aus dem Schritt bringen. Der Kupferstecher Matthäus Merian adelte sie schon 1643 in seiner *Topographia Alsatiae* nach den Kirchen und der Universität als dritte große Sehenswürdigkeit der Stadt »wegen deß herrlichen durch die ganze Stadt lauffenden Wässerlein«. Aber die Bächle sind mehr als bloß Attraktion: Sie sind das Erbe einer Stadt, die ihre Schwäche zur Stärke gemacht hat.

Wie alt die Bächle sind, weiß niemand genau. Erstmals urkundlich erwähnt wurden sie Anfang des 13. Jahrhunderts, aber es ist wahrscheinlich, dass der Bau des Wassersystems schon früh nach der Stadtgründung 1120 begann. Denn das mittelalterliche Freiburg entstand nicht direkt am Ufer der Dreisam und litt an Wassermangel. Das Grundwasser lag so tief, dass Trinkwasser in dem vor den Stadtmauern

Ganz in seinem Element: Runzmeister Stefan Schaake kümmert sich um den Gewerbekanal. Im Sommer führt der oft so wenig Wasser, dass man für ein Foto locker mal hineinspringen kann



gelegenen Mooswald angezapft und auf Brunnen verteilt wurde. Diese Quellen deckten aber lange nicht den Bedarf der Bevölkerung. Also wurde neben dem Trinkwassernetz ein zweites angelegt, ein Dreigespann aus Strömen: Von der Dreisam zweigte man vermutlich schon vor der Stadtgründung den Gewerbekanal ab, und aus dem Gewerbekanal wiederum speiste man die Bächle. Vom Schwabentor im Osten fiel das Bächlewasser dank eines Gefälles von einem bis zwei Grad Richtung Westen einmal durch Freiburg – bis heute wird diskutiert, ob die Stadt nicht nachhalf, indem sie bis zu drei Meter Kies aufschütteten ließ, um den perfekten Fluss des Wassers bis zur Haustür der Freiburger zu garantieren.

Die nutzten das Wasser, das ihnen die Bächle brachten, für den täglichen Gebrauch. Sie staute es mit Brettern auf und füllten es in Schöpfeimer, um damit das Haus zu putzen oder ihre Tiere zu tränken. Und die Bächle erfüllten noch eine zweite Funktion: Sie sorgten im Notfall für Löschwasser und bewahrten Freiburg so vor Bränden, die andernorts viele mittelalterliche Städte zerstörten. Im Stadtteil Oberlinden wurden jedes Jahr mehrere Bürger ernannt,

die im Fall eines Feuers in der Abzweigung der Bächle Schieber bedienen sollten, damit die betroffene Straße genug Wasser bekam. Und schlussendlich dienten die Bächle dazu, Abfälle aus der Stadt zu schwemmen. Auch wenn nicht jeder von dieser Methode angetan war, Erasmus von Rotterdam etwa, der eine Weile in Freiburg lebte: »Hier herrscht große Unreinlichkeit«, schrieb er

1534 in einem Brief über den künstlich angelegten Bach in jeder Straße. »Dieser nimmt die blutigen Säfte von Fleischern und Metzgern auf, den Gestank aller Küchen, den Schmutz aller Häuser ... Mit diesem Wasser werden die Leintücher gewaschen, die Weingläser gereinigt, ja sogar die Kochtöpfe.«

Ein Jahr später zog der Universalgelehrte weiter nach Basel. Dabei müsste man sich das mittelalterliche Freiburg durch das Fließwasser wohl eher als eine vergleichsweise saubere Stadt vorstellen, vermutet Stefan Schaake. Der 55-jährige gelernte Chemiker hat gerade sein Fahrrad am Schlossberg abgestellt, ist schnell über den Maschendrahtzaun gesprungen, und blickt hinunter auf eine unauffällige Gabelung im Gewerbekanal. Mit dieser Ausleitung, durch die durchschnittlich 250 Liter pro Minute rauschen, beginnen die Bächle. »Ein historischer Ort eigentlich«, sagt Schaake, der einer historischen Berufung nachkommt: Der gebürtige Freiburger ist der ehrenamtliche Runzmeister.

Das alte alemannische Wort Runz bezeichnet einen künstlichen Wasserlauf wie den Kanal. Als Runzmeister kümmert sich Schaake um den Gewerbekanal und vertritt die Interessen seiner Nutzer. Während die Bächle vor allem dem privaten Gebrauch dienten, war der Kanal die Keimzelle der Freiburger Industrie. Müller, Bäcker und Edelsteinschleifer nutzten den Strom für ihre Wasserräder, schlossen sich zu einer Genossenschaft zusammen, die erstmals 1537 urkundlich erwähnt wurde, und wählen seitdem einen Runzmeister. Eine der wich-

142 Schieber regeln den Lauf des Wassers durch die Bächle. Das Gefälle der Altstadt, die sich Richtung Westen senkt, erledigt den Rest

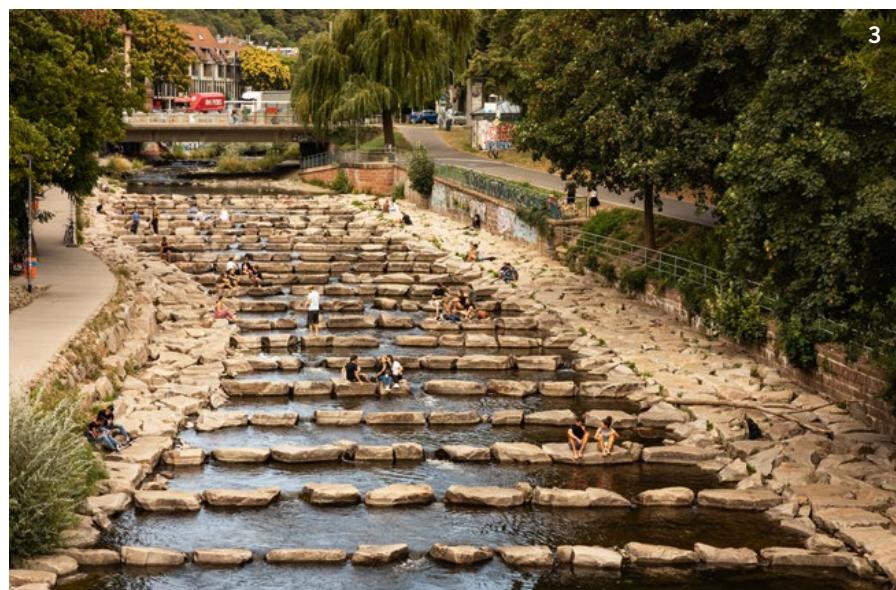


1

1 | Auf kleiner Fahrt: Die Bächleboote sind in den Rinnen allgegenwärtig 2 | Gemacht werden sie vom REHA-Verein, dessen Geschäftsführer Giuseppe Conforti das beliebte Spielzeug präsentierte 3 | Einer der schönsten Spots am Wasser: die erst 2019 installierte Fischtreppe in der Dreisam



2



3

Wohnzimmerstimmung auf dem Kopfsteinpflaster: Die Bächle sind ein Erholungsraum – einfach schnell ein Tischchen ins Wasser gestellt, fertig ist der Männerabend



tigsten Aufgaben, die er wahrnimmt, ist der Hochwasserschutz. Dank einer 2016 installierten Wassertreppe reguliert sich der Zufluss von der Dreisam in den Gewerbekanal weitestgehend von selbst, die Anlage wurde automatisiert, und Schaake kann die aktuellen Daten auf dem Handy abrufen. Aber manchmal muss eben doch noch ein Schieber bedient werden. Einmal im Jahr legt Schaake auch bewusst den ganzen Kanal trocken. Beim Bachabschlag läuft er dann mit Mitarbeitern der Stadt über den Grund, begutachtet Schäden und lässt den Wasserlauf von Gegenständen säubern, die hineingefallen sind. Da werde auch schon mal ein Fahrrad entdeckt, erzählt der Runzmeister.

Dass der Strom ungehindert fließt, ist essentiell, denn der Kanal wird noch heute wirtschaftlich genutzt. Neben der Theke der Reinigung und Färberei Himmelsbach hängt ein Bildschirm, der die Energieerzeugung der neu installierten Wasserturbine verkündet: 49 191 kWh seit Anfang 2019, etwa zehn Mal der jährliche Verbrauch einer Kleinfamilie. Aktuelle Leistung allerdings: 0 kWh. Das sei normal, sagt Christian Himmelsbach, der die Reinigung in vierter

Generation leitet. Jetzt im Sommer liegt der Kanal regelmäßig trocken, weil das wenige Wasser in die Bächle geleitet wird. Bei gutem Wasserstand kann die Turbine aber bis zu 15 kWh produzieren – tagsüber deckt das den Bedarf des Betriebs zwar nicht ganz, sodass zusätzlich Strom bezogen werden muss, morgens und abends speist die Turbine dafür Strom zurück ins

Netz. Himmelsbach führt durch die Hinterräume seiner Reinigung, vorbei an langen Kleiderständern mit frisch gewaschenen Hemden, bis er vor den sichtbaren Komponenten der neuen Turbine steht: ein türkiser, in den Boden gelassener Balken mit einem gelben, senkrecht darauf stehenden Zylinder. Es sei weniger zu sehen, als man denke, gibt Himmelsbach zu.

Das war nicht immer so: Als sein Urgroßvater die Reinigung 1913 am Kanal ansiedelte, waren die beiden Turbinen über eine Achse verbunden, füllten einen Raum und müssen einen unglaublichen Lärm gemacht haben. Die 2011 installierte Turbine misst nur einen Bruchteil und produziert doppelt so viel Strom wie ihre Vorgänger. Schon immer habe die Familie die 1,60 Meter Gefälle ihres Grundstücks am Gewerbekanal zur Energiegewinnung genutzt, erzählt Himmelsbach. Früher waren sie damit ein Betrieb von vielen, dann lange die einzigen, jetzt aber gibt es in Freiburg einen Trend zurück zur Wasserkraft – derzeit surren wieder acht Turbinen am Kanal. Die Vorteile sind für Himmelsbach klar: regenerativer Strom und eine umweltfreundliche Produktion, auch wenn es sich finanziell nur langfristig lohnt. Rund 40 Jahre dauert es, bis sich die hohen Anschaffungskosten der Turbine rentieren. »Ich werd's nicht mehr erleben«, sagt der 59-Jährige. Es ist eine Investition in die nächste Generation.

Im Gegensatz zum Gewerbekanal haben die Bächle heute wenig praktischen Nutzen. Mit der Errichtung der Kanalisation Ende des 19. Jahrhunderts wurden sie als Quelle für Brauchwasser nicht mehr

**Revival der Wasserkraft:
Am Gewerbekanal, wo die
Freiburger Industrie ihren
Anfang nahm, arbeiten
heute wieder Turbinen**

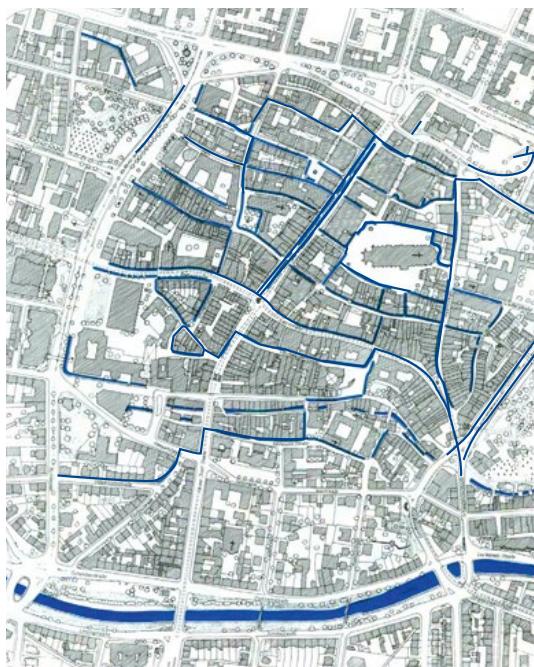
**“SCHMECKT”
WIE EINE MIT
TEER ÜBERZOGENE
ZUCKERSTANGE
TORFIG, RAUCHIG
ÜBERRASCHEND
LECKER**



DRINK  SMART[®]

FREIBURGS WASSERSTRASSEN

Gleich drei Fließgewässer laufen durch die Stadt: die Dreisam (ganz unten auf der Karte), der Gewerbekanal (ganz rechts der Wasserlauf darüber) und die Bächle, die durch einen Stollen im Schlossberg sprudeln, bevor sie sich wie ein Geflecht durch die Altstadt ziehen. Zwei Bächleputzer sind hauptberuflich dafür verantwortlich, die Rinnen frei von Schmutz zu halten



benötigt, mit dem Bau breiterer Straßen wurden einige von ihnen abgedeckt. 1952 empfahl der ADAC sogar, dass »die historischen Wasserrinnen als Verkehrshindernisse beseitigt werden müssen«. Aber die Freiburger wollen sich partout nicht von ihren Bächle trennen. Zur 900. Jahrfeier der Stadtgründung suchte Freiburg 2020 nach Spendern – und bot als Belohnung eine Namensgravur im Bächle. Längst sind die zum Aushängeschild der Stadt geworden und in ihre Folklore eingegangen. Eine oft erzählte Legende besagt, dass Besucher, die in ein Bächle treten, unweigerlich eine Freiburgerin oder einen Freiburger heiraten würden – ein Schicksal, das etwa Ex-Kanzler Gerhard Schröder noch bevorsteht, nachdem er 2001 während eines Besuchs des französischen Präsidenten Jacques Chirac in ein Bächle stolperte.

Am häufigsten sieht man in den Bächle aber keine Füße, sondern kleine Boote, die Kinder an Schnüren ziehen. Die Bächleboote, wie sie heißen, bestehen aus Pappelholz und bunt bedruckten Segeln,

etwa mit Pinguinen, Prinzessinnen oder Walen. »Der war in den letzten Jahren immer die Nummer Eins«, sagt Giuseppe Conforti, Geschäftsführer des REHA-Vereins, der die Boote herstellt und verkauft. Der Verein kümmert sich um die Integration psychisch erkrankter und behinderter Menschen und betreibt mit ihnen sieben Werkstätten.

Zu Mini-Werften wurden die aus Mangel an Alternativen. Während der Wirtschaftskrise 2009 seien viele Aufträge weggebrochen, erzählt Conforti, und in dem Vereinsladen in der Innenstadt hätten Kunden immer wieder gefragt: »Habt ihr nicht ein Bötcchen, das man in die Bächle setzen kann?« Die ersten Bächleboote wurden in den Werkstätten aus Holzresten und Stofffetzen gefertigt und entwickelten sich zum Kassenschlager. Es gibt sogar Sondereditionen mit dem Wappen des SC Freiburgs oder dem des Vatikans – gefertigt anlässlich des Papst-Besuchs 2011 und getauft auf den Namen »Papa-Aqua-Mobil«.

Einmal im Jahr veranstaltet der Verein auch das offizielle Bächleboot-Rennen. Rund 300 Kinder und ihre Boote nehmen an dem Wettbewerb vor dem Münster teil, Qualifying inklusive. Sogar aus den USA reise die Konkurrenz an, erzählt Giuseppe Conforti. Vor Jahren habe sich eine ältere Dame aus den Staaten gemeldet, die eigens nach Freiburg zurückkehren wollte, um noch einmal mit ihren Enkeln an dem Rennen teilzunehmen. Hinter den Kulissen helfen die Beschäftigten aus den Werkstätten bei der Organisation des Rennens und sehen so mit eigenen Augen, für welche Freude ihre Arbeiten sorgen.

Die Bächle mögen die meisten ihrer ursprünglichen Funktionen verloren haben, eine aber erfüllen sie eben nach wie vor: An den Rinnen, wo sich Nachbarn einst beim Wasserschöpfen trafen, begegnen sich die Freiburger noch heute. ■

Es heißt, wer in ein Bächle tritt, wird einen Freiburger heiraten – als wäre das Wasser, das durch sie rinnt, ein Zaubertrank der Liebe

DEINEN ERSTEN LAPHROAIG VERGISST DU NE



LAPHROAIG[®] OPINIONS WELCOME™

ISLAY SINGLE MALT
SCOTCH WHISKY

AGED 10 YEARS

DRINK SMART®



Um 1870

Auf dem Franziskanerplatz finden die Marktleute viel Raum für ihre Holzbottiche und Töpferwaren, die sie mit Stroh gepolstert in Weidenkörben auf Transportkarren hergeschafft haben. Ein Brunnen aus Sandstein erinnert mittendrin an den Mönch und Alchemisten Berthold Schwarz, der im 14. Jahrhundert durch Zufall das Schießpulver entdeckt haben soll. Benannt ist der Platz nach dem ehemaligen Franziskanerkloster im Rücken des Fotografen, dessen Kreuzgang bei einer Neugestaltung zu dieser Zeit zum Teil abgebrochen wurde. Der Gebäudekomplex, auf den Berthold Schwarz schaut, diente seit dem 16. Jahrhundert der Wissenschaft: Damals gelangte die Universität Freiburg in den Besitz der

beiden Bürgerhäuser »Zum Rechen« und »Zum Phönix«, die durch eine zinnenbesetzte Mauer mit Säulenportal zu einem zentralen Verwaltungsgebäude verbunden wurden. Die Verwaltung sowie die Theologische und Philosophische Fakultät zogen weiter, als der Jesuitenorden 1773 aufgelöst wurde und die Universität das ehemalige Jesuitenkolleg in der Bertoldstraße übernahm. Die Mediziner verblieben im »Alten Kollegium«. Doch auch sie zogen schließlich aus: So erhielten die Anatomen nach langen Klagen über schlechte Bedingungen – zu wenig Tageslicht zum Sezieren! – 1867 einen Neubau im heutigen Institutsviertel im Norden der Stadt. Danach wurde das Gebäude noch rund zehn Jahre lang als Poliklinik genutzt. 1891 verkaufte die Universität es schließlich an die Stadt.

Politiker statt Professoren

Das **Neue Rathaus** ist eigentlich alt: Über 300 Jahre lang diente es als Universitätsgebäude. Dann erhielt es seinen neuen Zweck – und dabei auch ein neues Aussehen



2020

Der Platz wurde umbenannt, heute steht Berthold Schwarz am Rathausplatz und schaut – auf ein Rathaus. Schon beim Kauf hatte die Stadt die Idee, mit dem Gebäude das bisherige Rathaus zu erweitern. So entstand neben dem »Alten Rathaus«, dessen rote Fassade rechts hinter dem Baum hervorlugt, bis 1901 das »Neue Rathaus«. Es wurde ganz nach dem Geschmack der Zeit umgestaltet, mit steilem Satteldach, großen Fenstern, Arkade mit Schaubalkon, Uhr und einem wartungsintensiven Glockenspiel, das bis heute werktags zur Mittagsstunde erklingt. 2017 kam übrigens – wenn auch anderswo – ein weiterer Bau dazu: das »Rathaus im Stühlinger«, ein wegweisendes Gebäude, das so viel Energie produzieren soll, wie es selbst verbraucht.

FRISCH GESTRICHEN!

Seit Jahrzehnten
spielt das **Freiburger**
Barockorchester
Musik, die jahr-
hundertealt ist.
Darüber hat es
Weltruhm erlangt –
ohne den Geist
und den Elan
der Anfangsjahre
zu verlieren



N

TEXT BURKHARD MARIA ZIMMERMANN
FOTOS VOLKER RENNER

- 1 | Als »facial furniture« bezeichnet James Munro scherhaft seinen elegant gestylten Bart. Der jahrhundertealte Kontrabass ist größer als der Australier
2 | Lea Schwamm ist eine regelmäßige Gastmusikerin im 29-köpfigen Orchester, das 1985 gegründet wurde
3 | Naturhorn mit hübschen Ornamenten



2



3

ee. Also, es wird schon besser, aber ganz richtig klingt's immer noch nicht. »Könnt ihr das Ta-ta-ta-ta etwas stärker spielen, vielleicht mit etwas mehr Betonung auf der Eins?«, fragt Gottfried von der Goltz. Der 56-Jährige ist einer der musikalischen Leiter beim Freiburger Barockorchester, gerade probt er mit seinem Ensemble die Ouvertüre aus Mozarts »Schauspieldirektor«. Es ist ein heißer Sommertag, von der Goltz steht in langärmeligem T-Shirt, Shorts und Sneakers vor dem Ensemble, einige der Geigerinnen haben die Sandalen ausgezogen. Sie wiederholen es ein paar Mal, bis es rund klingt, dann geht's weiter zur nächsten Stelle. »Ab Takt 43 habe ich das Gefühl, es könnte ein bisschen verrückter sein«, sagt von der Goltz. »Können wir das etwas frecher spielen?« Klar können sie, und natürlich schwingt mit, dass sie es eigentlich sollen. Das Besondere an diesem Leiter aber ist: Er kriegt es hin, dass sie es wollen.

Das Freiburger Barockorchester ist mit seinen 29 Musikern eines der großen musikalischen Aushängeschilder der Stadt, fast kann man es als ein großes Team aus Kulturbotschaftern bezeichnen: Es ist ein Reiseorchester, zuletzt spielte man in Melbourne, danach waren Hongkong und Seoul geplant – für gewöhnlich ist es auf der ganzen Welt unterwegs, aber weil durch das Corona-Virus gerade nichts gewöhnlich ist, wird der Aktionsradius sich bis auf Weiteres verkleinern. Entstanden ist es in der Silvesternacht des Jahres 1985, als fünf Streicher sich entschlossen, ein Orchester zu gründen und sich dabei auf Musik aus Barock und Klassik zu beschränken – unter ihnen Thomas Hengelbrock, der bis 2017 das NDR Elbphilharmonie Orchester dirigierte. Die jungen Freiburger Musiker spielten nach einigen Monaten ihr erstes Konzert, der Erfolg hielt an, und das Ensemble wuchs. Seit 2012 hat man ein eigenes modernes Ensemblehaus mit einem großen Probensaal und kleineren Übungsräumen, heute stehen acht Echo-Trophäen im Büro im Obergeschoss.

Von der schwerfälligen Gediegenheit, die staatlichen Orchestern mitunter nachgesagt wird, ist hier nichts zu spüren, was wohl viel mit der Organisation des Ensembles zu tun hat: Das Orchester ist eine Gesellschaft bürgerlichen Rechts, es gehört den Musikern, Entscheidungen werden gemeinsam getragen. Die Proben und Aufführungen werden von von der Goltz oder dem Pianisten Kristian Bezuidenhout geleitet, das kommt immer ein bisschen auf Repertoire und Kalender an, mal so, mal so. Den Gemeinschaftsgeist merkt man der Probe an diesem Nachmittag an: Während des Spiels tauschen sich alle untereinander aus, mal durch ein

Lächeln, mal durch einen Blick, mal lehnt sich von der Goltz mit seinem Oberkörper weit in sein Orchester, um es zu führen, sein Körper ein Teil eines größeren Ganzen. Und natürlich zeigt seine Wortwahl eine behutsame Entschlossenheit, die dem Gegenüber einen Spielraum lässt: Wenn er fragt, »Können wir das etwas frecher spielen?«, dann geht es nicht um das Können. Es geht um das Wir.

Zu den Zielen, die dieses musizierende Wir anstrebt, gehört eine Art des Spielens, die nah ist am historischen Original. Das mag vielleicht etwas kühn erscheinen: Woher will man denn wissen, wie Musik vor Hunderten von Jahren geklungen hat? Daniela Lieb ist seit zwanzig Jahren beim Orchester und spielt eine Traversflöte, eine Vorgängerin der heutigen Querflöte. Jetzt hat sie gerade eine Pause zwischen den Proben, sie setzt sich für einen Moment in den hellen Raum, in dem das Orchester seine Sitzungen abhält. »Zur Flötenmusik haben wir Überlieferungen wie Briefe und Flötenschulen, und wir versuchen, uns dadurch dem Klang der Epochen anzunähern«, sagt die 45-Jährige. Sie trägt eine dunkle Brillenfassung und ein helles ärmelloses Shirt, ihre langen blonden Haare sind zu einem Dutt hochgesteckt. »Die Flöte wurde oft in Verbindung gebracht mit dem Göttlichen oder Himmelschen oder der Nachahmung von Vögeln. Man ließ häufig den Atem bebken, dieses Vibrato verwenden wir aber als Ausdrucksmitte – nicht wie in der modernen Klassik, wo es als wünschenswert gilt, wenn die Flöte durchgehend ein Vibrato hat.«

Vor Daniela Lieb auf dem Tisch liegt ihre Flöte des Herstellers Grenser, der Nachbau eines Modells aus dem 18. Jahrhundert. »Das Holz schwingt nicht so wie das Metall heutiger Flöten, es reagiert anders auf Schwankungen in der Temperatur und in der Luftfeuchtigkeit«, erklärt sie. »Da ist es manchmal eine Herausforderung, den Ton zu kontrollieren.« Braucht so ein Instrument eine besondere Pflege? »Man muss das Holz regelmäßig ölen«, sagt Lieb. »Dafür nehme ich die Klappen ab, bau die Flöte auseinander und lege sie in Mandelöl und gebe etwas Orangenöl hinzu, damit es besser duftet. An den Stellen, an denen man die Teile der Flöte zusammensteckt, wird der schmalere Teil mit Bindfaden umwickelt, und der wird mit Wachs verdichtet.« Daniela Lieb zieht das Instrument auseinander – heraus fällt ein Stück Papier mit ein paar Noten drauf. »Das mit dem Papierschnipsel ist eigentlich nicht erlaubt, aber das muss ich jetzt so machen, weil ich kein Wachs dabei habe«, sagt sie lächelnd. »Ich bin sicher nicht die Erste und nicht die Letzte, die das so macht.«



**MAN KANN EIN ORCHESTER
VOM FLIEGEN ABHALTEN,
ABER NICHT VOM SPIELEN.
JETZT IST DER AKTIONS-
RADIUS EBEN KLEINER**



1| Im Orchester sind alle gleichberechtigt, also ist Gottfried von der Goltz nicht »Dirigent«, sondern wie auch der Pianist Kristian Bezuidenhout »musikalischer Leiter« 2| Alte oder nachgebaute historische Instrumente sorgen für ganz besondere Töne 3| »Social Distancing« beim Proben im Ensemblehaus



Die schönen Noten, einfach ein Stück abgerissen! Wobei man sagen muss, dass es an Noten nicht mangelt – im Archiv im Obergeschoß stehen ungefähr drei Tonnen davon auf 60 Meter Länge der Regalfläche verteilt: Ganz vorne in den Regalmeter-Charts liegt Mozart mit 7,20 Meter, etwas abgeschlagen folgen Bach und Händel mit jeweils 5,20 Meter. Die Originale sind häufig digitalisiert und leicht zu finden, müssen aber abgeschrieben und zu einem lesbaren Schriftbild aufgearbeitet werden, damit sie verwendet werden können. Doch auch ordentliche Noten sind nicht immer ganz leicht zu spielen, wie James Munro regelmäßig feststellt. Der 52-jährige Australier ist schon ohne sein Instrument eine beeindruckende Erscheinung: Über sein weißes Hemd spannen sich hellbraune Hosenträger, sein Gesicht zieren ein elegant gedrehter Oberlippenbart und ein feines Kinnbärtchen, von ihm selbstironisch als »facial furniture« bezeichnet. Munro spielt Kontrabass, das Instrument ist größer als er selbst, und davon hat er gleich mehrere, für unterschiedliche Musikstile. »Der Bass, den ich heute verwende, stammt aus Österreich, wahrscheinlich aus dem 19. Jahrhundert«, sagt Munro. »Das passt gut, denn wir spielen Mozart, also Musik aus dem späten 18. Jahrhundert, und dieser Bass ist in dem Stil gebaut, den man damals hatte: Er hat fünf Saiten, heute hat ein Standardbass vier Saiten. In Wien war ein Bass damals auf eine besondere Art gestimmt, das bleibt eine Herausforderung für mich, denn darum muss ich jede Note auf dem Blatt anders greifen – es ist, als würde man ein Instrument komplett neu lernen.«

Gibt es noch andere Unterschiede zu modernen Kontrabässen? »Der Bogen war stärker gewölbt, heute ist er eher gerade«, sagt Munro. »Seit der Mitte des 20. Jahrhunderts spielt man auf Saiten aus Stahl, damals verwendete man Därme von Schafen oder Ziegen, die klingen viel wärmer und weicher.« Besitzt er auch ein Instrument speziell für die Barockmusik? »Ich habe einen Bass, der schon existierte, als Bach noch lebte, das ist unglaublich inspirierend«, sagt Munro. »Diesen Klang kriegst du mit einem modernen Instrument niemals hin. Das Holz hat ein Gedächtnis: So ein altes Instrument hat eine eigene Stimme; es zeigt dir, wie du es zu spielen hast. Du kannst stur sein und versuchen, ihm deinen Klang aufzubürden, dann wird das nix. Oder du kannst offen sein und sagen, okay, ich will mal schauen, wie du klingst – dann kann es sehr schön werden.« Bei Menschen soll es vorkommen, dass sie im Laufe des Lebens gewisse Empfindlichkeiten ansammeln – gibt es das bei einem Kontrabass auch? »Ein Instrument, das 300 Jahre alt ist, hat natürlich viel erlebt«, sagt Munro. »Es hat ein paar Risse, die wurden repariert, aber im Winter brechen sie manchmal auf, wenn die Luft sehr trocken ist. Mir ist das mal passiert, während einer Aufführung – das klingt, als würde der Bass explodieren, ich habe mich furchtbar erschreckt! Aber es ist nicht so schlimm, der Riss ändert zum Glück die Tonlage nicht, nur die Resonanz. Du bringst es zum Geigenbauer, und der klebt es wieder zu.«

Warum spielt ein Orchester, das den Begriff »Barock« im Titel trägt, überhaupt Werke von Mozart? Nun, der Schwerpunkt schließt ja andere Epochen nicht aus, außerdem ist



1



2

ES IST FASZINIEREND: SO EIN ALTES
INSTRUMENT HAT EINE EIGENE STIMME UND
SAGT DIR, WIE DU ES ZU SPIELEN HAST

1 | Historische Pauken 2 | Daniela Lieb pflegt ihre alte Traversflöte mit Bädern in Mandelöl und fügt etwas Orangenöl hinzu, weil das Instrument dann »besser riecht« 3 | Konzentriert: Gastcellist Andreas Voß aus Berlin wartet auf seinen Einsatz 4 | Elegant geschwungen und mit dunkler Holzfassade: das schicke Ensemblehaus, wo die Proben des weltweit beliebten Barockorchesters stattfinden



die Barockmusik zeitlich gar nicht so einfach zu umgrenzen: »Was genau ist Barock? Kein Musikwissenschaftler kann dir darauf eine Antwort geben«, sagt Martin Bail. Der 36-Jährige würde mit seiner sportlichen Jungenhaftigkeit auch als Musikstudent durchgehen, ist aber der Dramaturg des Orchesters. »Das Freiburger Barockorchester interpretiert Alte Musik, und es gibt eine Art ungeschriebenes Gesetz, dass Alte Musik alles vom Mittelalter bis zu Mozart abdeckt.«

Man kann ein Ensemble, das seine Musik liebt, vielleicht vom Fliegen abhalten. Aber nicht vom Spielen. Und ein Austarieren von Hautkontakt und Sicherheitsabstand gab es schon im Barock. »Wenn Händel zu seiner Zeit in London gespielt wurde, dann war das ein Fest für die reiche Oberschicht – das Publikum trank, es unterhielt sich, es buhte oder applaudierte«, schildert Martin Bail. »In den Vorräumen der Opernhäuser standen Billardtische, man hatte Spaß, Mätressen ließen sich dort auch blicken. Diese Vorstellung finde ich großartig, aber vielleicht sollte man bedenken, dass man sich damals selten wusch, denn man hatte Angst, dass das Wasser die Pest übertrug. Deodorants gab's nicht, man hat sich nur parfümiert und gepudert, die Menschen rochen also wahrscheinlich nicht besonders gut. Für Social Distancing wären das vielleicht gute Rahmenbedingungen gewesen.«

Die Leute, die an diesem Sommerabend vor der elegant gerundeten, mit dunklem Holz verkleideten Fassade des Ensemblehauses ihre Plätze eingenommen haben, sehen alle aus, als würden sie gut riechen, und auch sonst ist es eine angenehm sinnliche Veranstaltung. Auf der Wiese vor dem Gebäude steht eine große Leinwand, das Orchester spielt drinnen und die Musik wird nach draußen übertragen. Das Publikum sitzt auf Klappstühlen und auf Sofas aus Holzplatten mit dicken Sitzpolstern, alle schön auf Abstand, man kennt das ja jetzt. Während Mozarts Sinfonie Nr. 40 in g-Moll erklingt, schleicht sich unter den Besuchern eine ungewogene Picknickatmosphäre ein: Einige haben sich an der Pop-up-Bar ein Gläschen Grauburgunder geholt, andere ziehen Frischhaltdosen mit gestifteten Möhren und geschmierten Broten aus der Tasche. Hinter der Wiese verläuft ein Fußweg, dort sind einige Leute spontan stehen geblieben und hören zu, eine Familie hat ihre Fahrräder abgestellt und sich in die Böschung gesetzt – die Eltern und ihre Kinder sind von der Darbietung so überrascht und entzückt, dass sie vergessen, ihre Fahrradhelme abzunehmen. All das ist weit weg von der akademischen Andacht, mit der Zuhörer in Konzertsälen mitunter ausharren, und vielleicht ist es damit ein bisschen näher an der quirligen Lebendigkeit, die Händels Publikum einst erlebt hat. ■





Das ist Musik in unseren Ohren

Darf es Klassik oder Jazz sein, Electro oder Familienkonzert? Musikalisch wird man in Freiburg sehr abwechslungsreich unterhalten – egal, ob in einem ehemaligen Weinkeller, einem früheren E-Werk, in historischen Gemäuern oder im modernen Konzerthaus

Albert Konzerte

Schon 1901 kam es dem Freiburger Buchhändler Ernst Harms in den Sinn, die Größen der klassischen Musik nach Freiburg zu holen. Daraus hervorgegangen ist die heutige Agentur Albert Konzerte: Sie bringt weltbekannte Stars wie den Violinisten Joshua Bell, den Pianisten Daniil Trifonov und den Dirigenten Valery Gergiev ins Konzerthaus.

www.albert-konzerte.de

Balthasar Neumann Chor und Ensemble

Thomas Hengelbrock gehörte 1985 zu

den Gründungsmitgliedern des Freiburger Barockorchesters, heute leitet er dieses überaus erfolgreiche Gebilde aus Chor und Ensemble mit Schwerpunkt auf Klassik und Barock – für das britische und durchaus kritische Musikkmagazin *Gramophone* gilt der Chor sogar als bester auf der ganzen Welt.

www.balthasar-neumann.com

E-Werk

In dem außergewöhnlichen Gebäude eines früheren Elektrizitätswerks, um 1900 erbaut, gehen jährlich etwa 400 Aufführungen rund um Theater, Musik, Tanz

und Bildende Kunst über die Bühne. Eschholzstr. 77, www.ewerk-freiburg.de

Ensemble Recherche

Das achtköpfige Ensemble ist im selben Gebäude beheimatet wie das Freiburger Barockorchester, verfolgt jedoch ein anderes Konzept: Gespielt wird Neue Musik mit einem starken Akzent auf der Musik des 20. Jahrhunderts. Durch weltweite Tourneen und Auftritte bei den Salzburger Festspielen, in Hamburgs Elbphilharmonie und auf der Biennale in Venedig schuf man sich ein beachtliches Renommee. Ideal zum Schnuppern: die zusammen

Tamburi-Mundi-Festival:
musikalisches Mitmachtheater
der »Traumausstatter« mit
Gitarre, Bass und »fliegender
Trommel« im E-Werk

mit dem Freiburger Barockorchester veranstaltete Reihe »Schlag 6«. Immer wieder finden im Ensemblehaus um 18 Uhr Pay-After-Konzerte mit Überraschungsprogramm statt.

www.ensemble-recherche.de

Freiburger Barockorchester

Das Weltklasse-Orchester (siehe Seite 80) besteht im Kern aus 29 Musikern, die bei vielen Auftritten zusammen mit herausragenden Solistinnen und Solisten oder auch Sängerinnen und Sängern spielen.

www.barockorchester.de

Freiburger Spielleyt

Warum ist eigentlich immer vom finsternen Mittelalter die Rede? Vielleicht lässt sich mit der Musik eine Brücke zum Lebensgefühl dieser Epoche bauen: Die sechs Solisten der Freiburger Spielleyt spielen mittelalterliche Musik mit einem Funkeln und einer Strahlkraft, die für viele Zuhörer erstaunlich wirken mag. Umgesetzt wird sie mit Nachbauten von historischen Instrumenten wie Leiern, Harfen und dem Organetto, auch Schoßorgel genannt und dem Akkordeon nicht unähnlich.

www.freiburger-spielleyt.de

Jazzhaus

Vor mehr als 30 Jahren wurde der Club unter dem Gewölbe eines großen Kellers gegründet, in dem einst Wein gelagert wurde. Seitdem sind hier viele Jazzmusiker von Weltrang aufgetreten, darunter Herbie Hancock, Al Di Meola und Nils Landgren, aber auch Künstler aus Pop, Soul und Hip-Hop wie Deichkind, Nelly Furtado und Selig. Für ihr Engagement bekamen die Betreiber vom Staatsministerium für Kultur und Medien einen so genannten Spielstättenpreis mit dem schönen Namen »Applaus«.

Schnewlinstr. 1
www.jazzhaus.de

Konzerthaus

Falls das Konzerthaus in Freiburg Sie mit seinem rechtwinklig aufgestellten Dach über einem zylinderförmigen Element an die Kunsthalle Schirn in Frankfurt erinnert, so ist das kein Zufall: Beide wurden vom Berliner Architekten Dietrich Bangert entworfen. Die Räume sind groß genug für Veranstaltungen mit bis zu gut 1700 Personen.

Konrad-Adenauer-Platz 1
www.konzerthaus.freiburg.de

Mehrklang

Zeitgenössischer Jazz, freie Improvisation, das Ganze beherzt verwischt in Schauspiel, Tanz und Performance: Wer offene Ohren und Augen für zeitgenössische Musik und Darbietung hat, sollte immer mal wieder schauen, was dieses Netzwerk für Neue Musik für Projekte unterstützt – wie das für das Stadtjubiläum geplante und jetzt auf 2021 verschobene Klangereignis, bei dem

900 Musiker auf dem Münsterplatz das dunkel klingende »Es« der historischen Münsterglocke Hosanna aufgreifen werden.

www.mehrklang-freiburg.de

Trommelfestival Tamburi Mundi

Der Perkussionist Murat Coşkun, der das Festival Tamburi Mundi gegründet hat und leitet, gehört in Deutschland zu den profiliertesten Spielern der Rahmentrommel: Er ist studierter Orientalist und Musikethnologe, unterrichtete unter anderem an der Musikhochschule Freiburg und ist regelmäßig auf der ganzen Welt unterwegs, um mit anderen Musikern zu spielen. Zu dem Festival gehören nicht nur Auftritte von internationalen Künstlern, sondern auch Workshops und Rhythmustrainings für jedes Niveau von Anfängern bis zu Fortgeschrittenen.

www.murat-coskun.eu
www.tamburimundi.com

DIE GESUNDHEITSRESORTS IM SCHWARZWALD

luisenhoehe-hotel.de



GESUNDHEITSRESORT

dorint.com/freiburg

REIFE LEISTUNG

TEXT BURKHARD MARIA ZIMMERMANN
FOTOS VOLKER RENNER



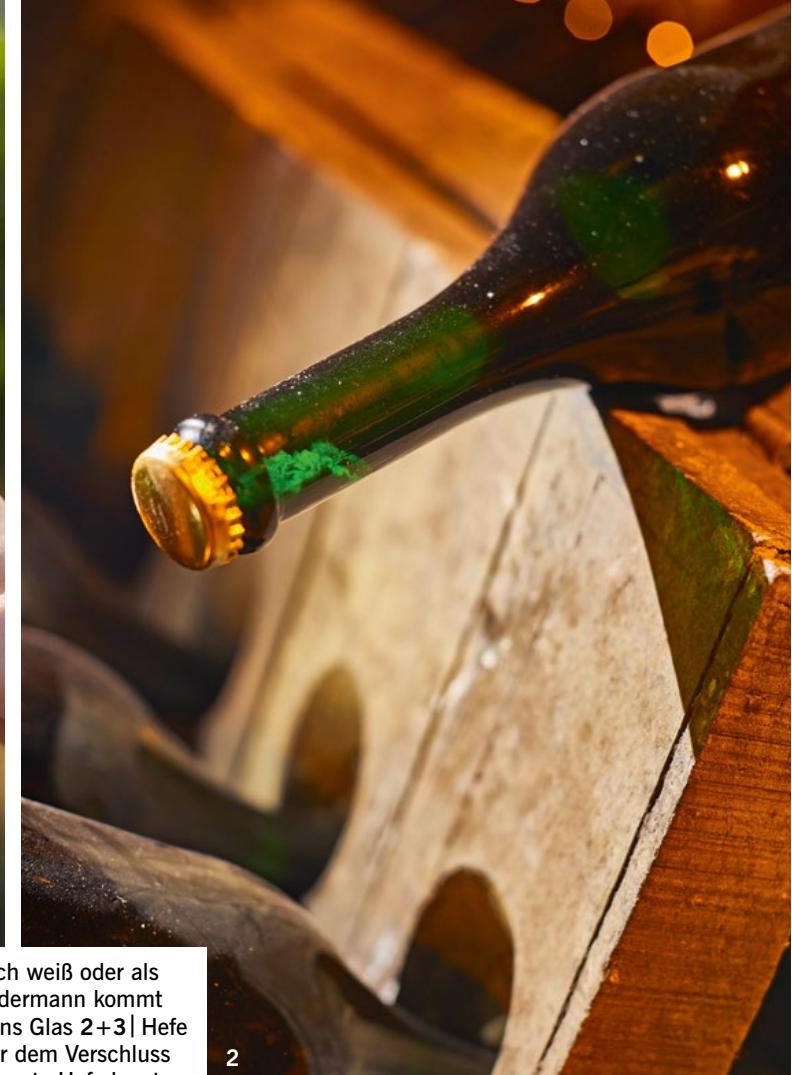
Seit fast 100 Jahren werden erstklassige Weine in der **Privatsektkellerei Geldermann** in Breisach zu Sekt veredelt. Welche ausgewählt werden, entscheidet der Kellermeister Marc Gauchey – mit viel Erfahrung und unglaublich feinem Gaumen komponiert er jede Cuvée, die dem Sekt zugrunde liegt



Ein Mann mit Geschmack:
Marc Gauchey ist Kellermeister
der Sektkellerei Geldermann.
Bild links: das Stephansmünster
hoch über Breisach



1



2



3

1 | Ob klassisch weiß oder als Rosé: Bei Geldermann kommt Spitzenqualität ins Glas
2+3 | Hefe am Hals: Unter dem Verschluss ist das sogenannte Hefedepot deutlich zu sehen. Damit es sich dort sammelt, werden die Flaschen kopfüber in Rüttelpulten gelagert
4 | Zwei Jahre gereift: der *Grand Brut* von Geldermann



4

E

Es ist kühl und still hier unten, ein bisschen wie in einer Galerie unter der Erde. »Das Reifen in der Flasche statt in einem Tank, die traditionelle Flaschengärung, ist die Besonderheit der Geldermann-Sekte«, sagt Marc Gauchey. Es ist die jahrhundertealte Methode, nach der auch Champagner hergestellt wird. Während er durch die langen Gänge des Kellers führt, vorbei an Reihen von hölzernen Regalen, in denen der Wein aus Frankreichs besten Trauben kopfüber seiner Reife als Sekt entgegenschlummert, erklärt er weiter: »Für jedes unserer Produkte gibt es eine Art Grundrezept, denn wir wollen ja, dass der Charakter und die hohe Qualität Jahr für Jahr gleich bleiben. Wir stimmen die Weine jedes Jahr neu ab, denn die Ernten fallen immer unterschiedlich aus. Es ist der gleiche Prozess wie bei einem Gemälde: Der Gesamteindruck entsteht aus dem Zusammenspiel der einzelnen Elemente miteinander.« So ist das oft mit beeindruckender Kunst: Was ganz leicht wirkt, ist häufig das Ergebnis von viel Wissen, langer Erfahrung und großer Leidenschaft.

Der weitläufige Keller gehört der Privatsektkellerei Geldermann. Der Ursprung des Unternehmens geht zurück auf zwei Aachener namens William Deutz und Peter Geldermann, die 1830 für ein deutsches Rittergut französischen Wein einkaufen sollten – und zwar in der Champagne, der weltberühmten Weinbauregion im Nordosten des Landes, etwa auf halber Strecke zwischen Paris und Luxemburg. Sie waren vom Wein, dem Land und seinem Lebensstil so angetan, dass sie 1838 in der Ortschaft Aÿ eine eigene Kellerei gründeten. Dort begannen sie mit der Sekt-Herstellung, und das wohl mit sehr viel Fortune: Mehrmals wechselte das schnell wachsende Unternehmen seinen Sitz, 1925 zog es schließlich an seinen heutigen Sitz in der kleinen Stadt Breisach, etwa 30 Kilometer westlich von Freiburg. Die Bedingungen für den Umzug waren optimal: In dem Gebäude vom Ende des 19. Jahrhunderts existierte zuvor eine Brauerei, einen großen Keller gab es schon, und der bewährt sich: Rund sechs Millionen Flaschen lagern hier jetzt.

»Der Kellerboden ist aus demselben Material wie der Kaiserstuhl: Vulkanfels – der bietet eine super Isolierung und hält die Flaschen kühl«



Das Reich der Flaschen: In den Gewölbekellern von Geldermann lagern rund sechs Millionen davon – und das bei konstant 13 Grad Celsius

Diese Gewölbe sind heute gleichsam das Hoheitsgebiet von Marc Gauchey. Der 60-Jährige ist Franzose und wohnt nur einen Steinwurf entfernt im benachbarten Elsass. Seit 29 Jahren ist er bei Geldermann, und als Kellermeister trägt er die Verantwortung für die Cuvée, die Auswahl und Zusammenstellung der Weine, die später in der Flasche zu Sekt reifen. Die Cuvée ist, wenn man so möchte, die Seele des Sekt: Die Komposition aus Weinen, die jedem Sekt seinen ganz eigenen Charakter gibt, sei es die anziehend-trockene Note eines *Grand Brut*, die vielseitige Frische des *Classique* oder der *Jahrgangssekt Rosé* mit fruchtiger Verspieltheit. Chenin Blanc, Chardonnay und Pinot Noir sind die wichtigsten Rebsorten, die wertvollen ausgewählten Weine kommen hauptsächlich aus Frankreich: Viele stammen aus dem Tal entlang der Loire, andere aus einer Region südlich der Stadt Carcassonne – eine hügelige Landschaft, die mediterranes und atlantisches Klima verbindet. »Die Selektion der Weine beginnt im Dezember, dann sortieren wir nach Traubensorten: Wie sind Farbe, Geruch und Aroma? Wie hoch ist der Gehalt an Schwefel und Alkohol? Auf dieser Basis entscheiden wir uns für die Weine.« Die hohe Kunst besteht darin, anhand der Assemblage, wie die Zusammenstellung der Weine heißt, im Voraus zu erahnen, wie der Sekt nach Ende der Reifezeit schmecken wird. Und diese Kunst beherrscht Marc Gauchey virtuos. Die Cuvée wird mit kleinsten Mengen an Hefe in Flaschen abgefüllt, hinzu kommt die sogenannte Fülldosage,



Gute Nachbarschaft: Vom Domplatz in Breisach blickt man über den Rhein nach Frankreich

eine Mischung aus Wein und Zucker. Durch die Aktivität der Hefe mit dem Zucker entstehen Alkohol und Kohlensäure – das wird das Prickeln in den Sekt bringen, die sogenannte Perlage, »la prise de mousse«. Die Flasche wird nun mit einem Kronkorken verschlossen, dann kommt die nächste wichtige Zutat: Ruhe. Je länger der Sekt reift, desto feiner entwickeln sich seine Aromen.

Im Französischen gibt es viel mehr Begriffe und feinere Nuancen, um den Geschmack eines Sektet zu beschreiben. Bei der Produktion denkt Marc Gauchey daher in Französisch, so wie er mit seinem früheren Patron und Lehrmeister diskutierte.

Es versteht sich von selbst, dass es im Französischen auch für »Kellermeister« einen viel eleganteren Begriff gibt, nämlich »chef de cave«, und der passt wunderbar zu Marc Gauchey, der leichfüßig und flott durch die schier endlosen Gänge und Gewölbe führt. Insgesamt durchziehen Wege mit einer Gesamtlänge von rund fünf Kilometer Länge die Keller. Der Boden hier ist aus demselben Material wie der Kaiserstuhl – Vulkanfelsen, der bietet eine gute Isolierung. So bleibt die Temperatur in den Lagerräumen konstant bei etwa 13 Grad. »Je kühler die Flaschen während der Gärung, desto feiner wird die Perlung«, sagt Marc Gauchey. »Aber die Temperatur darf nicht tiefer als zehn Grad sein, sonst sterben die Hefen.«

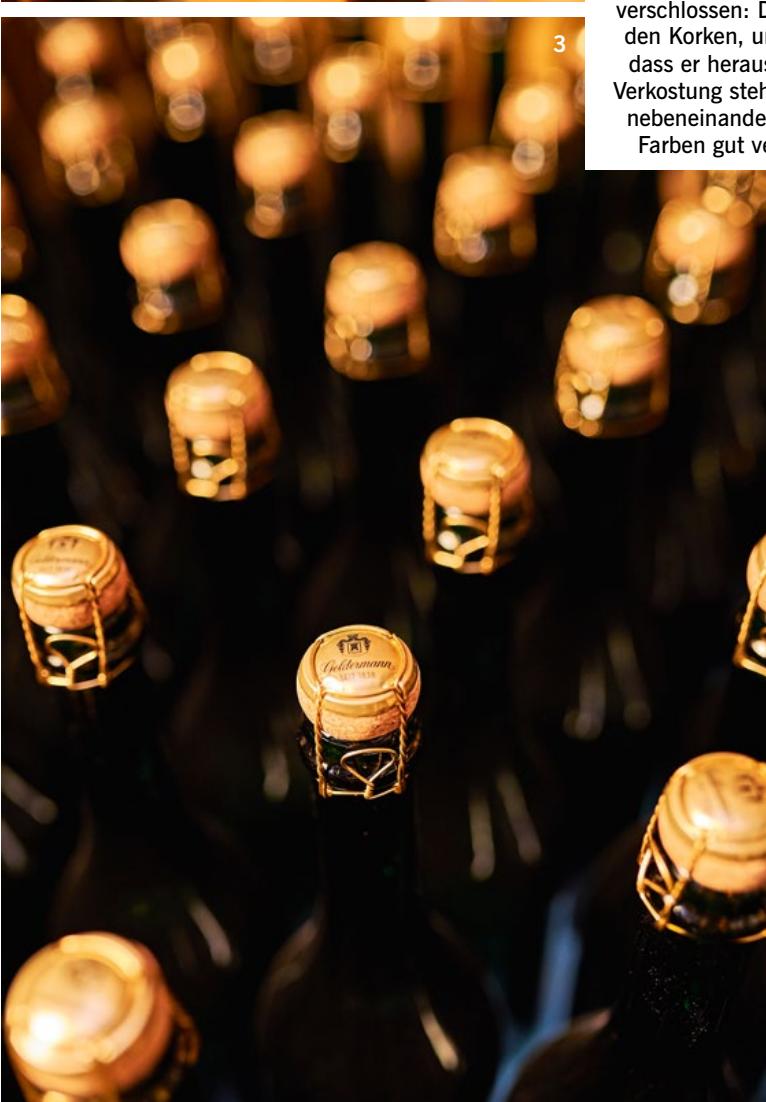
Das tun sie nach etwa zehn Monaten von selbst. Später, nach bis zu 24 Monaten, werden die Flaschen kopfüber in die hölzernen Regale gestellt, die sogenannten

»
Rote Früchte mit einem Mix von Cognac und Holz – den Geschmack können wir nur mit Begriffen beschreiben, die uns vertraut sind
«

Rüttelpulte. Marc Gauchey fasst eine Flasche an ihrem Boden an, rüttelt sie kurz hin und her und dreht sie um eine Achteldrehung, dann die nächste – so bewegen professionelle Rüttler die Flaschen, zweimal pro Tag um eine Achteldrehung, bis zu vier Wochen lang. Eine Markierung aus Kreide am Flaschenboden zeigt die genaue Position der Flasche, damit die Rüttler den Überblick behalten. »Ein guter Rüttler schafft etwa 30000 Flaschen pro Tag«, merkt Gauchey an.

Über die Zeit rutscht die Hefe in den Flaschenhals direkt auf den Kronkorken. Und wie gelangt dieser Hefepropfen nun aus der Flasche? Dafür gibt es einen Trick: der Fachausruck lautet Degorgieren, dabei wird die Flasche kopfüber in eine minus 24 Grad kalte Sole getaucht, sodass das Hefedepot vereist. Jetzt wird die Flasche geöffnet, und der Überdruck durch die Kohlensäure drückt den Eispropfen mit der Hefe heraus – wegen der niedrigen Temperatur verbleibt der Sekt jedoch in der Flasche. Schließlich kommt noch die Versanddosage dazu, eine fein abgestimmte Mélange aus Wein und Zucker, die den Geschmack letztlich abrundet. Verschlossen wird die Flasche dann mit einem Korken, und natürlich hat man sich auch darüber Gedanken gemacht. »Seit drei Jahren verwenden wir ein Mikroagglomerat«, sagt Marc Gauchey. »Mit dieser Technologie gewährleisten wir, dass unsere Sektet keinen Korkgeschmack annehmen.«

Und wie schmecken sie nun, die Sektet von Geldermann? Bis zu 18000 Besucher kommen jedes Jahr nach Breisach, um die Kellerei zu besuchen und sich vor Ort ein Bild zu machen: Viele kaufen in der edlen, neu gestalteten Sektbutique im Foyer ein paar Flaschen für den Genuss zu Hause, andere machen die tägliche Führung durch die Keller mit. Beliebt ist auch eine Verbindung von ausführlicher Kellerführung über den kreativen Prozess der Sektherstellung mit anschließender Verkostung der verschiedenen Sektet. Vor den Teilnehmern in dem eleganten Saal stehen jetzt einige Gläser, daneben liegt jeweils ein Block mit einem Stift. Marc Gauchey, der heute persönlich teilnimmt, öffnet eine Flasche *Grand Brut*, geht herum, schenkt ein, geht zurück an seinen Platz. Jetzt erforscht jeder den Sekt in seinem Glas und macht sich Notizen: Welche Farbe hat der Sekt? Wie duftet er? Wie ist das Aroma, wie die aufsteigende Per-



1

1 | Vom Experten lernen:
Kellermeister Gauchey bei einer
Verkostung im Geldermann-Shop
2 | Rebenland: Breisach liegt nahe
des Kaiserstuhls 3 | Besonders gut
verschlossen: Die Agraffe sichert
den Korken, um zu verhindern,
dass er herausfliegt 4 | Bei der
Verkostung stehen die Gläser eng
nebeneinander, damit man die
Farben gut vergleichen kann



2



4



Große Auswahl: Im schicken Geldermann-Shop in Breisach finden die Kunden einen Sekt ganz nach ihrem Geschmack

lage? Einige aus der Gruppe haben schon Erfahrung und notieren sich bald die ersten Eindrücke, für andere ist es die erste Verkostung, und sie freuen sich über die Beschreibungen des »chef de cave«. »Hier schmecke ich das Aroma von weißen Früchten wie Pfirsich«, sagt Marc Gauchey. »Mit Noten von Brot, auch von Gebäck mit Süße.« Danach ist der *Grand Rosé* dran: »Eine schöne Roséfarbe mit Spuren von Orange«, findet Marc Gauchey, und: »In der Nase erst ein Himbeereton, Kirsche mit einem Anklang von Holz. Im Ansatz schäumende Perlage – könnte stören, aber wir sind schließlich beim Sekt, Perlage gehört dazu. Der Geschmack: Rote Früchte mit einem Mix von Cognac und Holz.« Wie entstehen solche Noten in einem Sekt, der mit Pfirsichen doch wenig zu tun hat? »Wir können Geschmack nur mit Begriffen beschreiben, die uns vertraut sind«, sagt Marc Gauchey. »Die fruchtigen Noten stammen aus der Verwandtschaft der Trauben mit Beeren und anderen Früchten.«

Und was wäre Breisach ohne die Trauben. Viele Häuser in der kleinen Stadt mit rund 11 000 Einwohnern sind von Weinreben berankt, beim Spaziergang durch den Ort fällt der Blick immer wieder auf die Weinberge der Umgebung, ein abendliches Picknick im Kaiserstuhl ist auch bei Einheimischen sehr beliebt. Direkt vor der Stadt fließt der Rhein dahin, und gleich auf der anderen Seite liegt ein schönes Ausflugsziel: Die französische Partnerstadt Neuf-Brisach, ein malerisches Örtchen mit Straßen, die ein schachbrettähnliches Muster umgeben,

»
Eigentlich ist Breisach selbst eine Cuvée, in der sich unterschiedliche Komponenten harmonisch ergänzen«

eingebettet in eine mächtige Festungsanlage. Ludwig XIV. hat den Ort als Garnisonsstadt anlegen lassen, die gemauerten Bauten der Festung sind so groß wie Häuserblöcke, durchzogen von Gräben, die breiter sind als die Straßen der Stadt selbst. All das ist genauso überwältigend, wie es klingt, und als wäre das noch nicht genug, ergeben die meist dreieckigen Festungsbauten in der Draufsicht auf die Stadt ein Sonnenmuster, wie es sich für den Sonnenkönig wohl geziemt haben mag. »Als Neuf-Brisach gebaut wurde, war der Rhein noch viele Kilometer breit, er wirkte wie ein Bollwerk gegen die Deutschen«, erklärt Marc Gauchey. »Durch den breiten Fluss war der Boden sehr nass, darum gab es viele Frösche, und die zogen die Störche an – deshalb ist der Storch noch heute das Symboltier des Elsass.«

Von nationalen Ressentiments ist zum Glück nichts mehr zu spüren, ganz im Gegenteil, die Liebe der Breisacher zur Europäischen Union kann man seit Jahrzehnten erleben: Am Marktplatz befindet sich die ehemalige Spitalskirche St. Martin, ihre Glocken spielen täglich um 12 Uhr Beethovens »Ode an die Freude«, die Hymne der EU. Neben dem Rathaus, am Platz vor dem Münster steht die Skulptur »Europa greift nach den Sternen« des Künstlers Helmut Lutz: Ein Stier scheint sich aus dem Pflaster des Bodens zu erheben, auf ihm sitzt die Europa, die Arme gen Himmel gereckt – das Denkmal erinnert an die Abstimmung 1950, bei der die Breisacher für ein vereintes Europa votierten, zu knapp 96 Prozent.

Nicht nur die politische Abgrenzung zwischen Deutschland und Frankreich ist hier kaum spürbar, auch die sprachliche Grenze erscheint fließend. »Auf beiden Seiten des Rheins gibt es viele Ähnlichkeiten, es wird auf jeder Rheinseite in etwa das gleiche Allemannisch gesprochen«, sagt Marc Gauchey. »Die Deutschen verstehen die Elsässer und umgekehrt. Es läuft halt eine Staatengrenze durch die Region, aber das will nicht viel heißen.« Das freundschaftliche Verhältnis zu Frankreich, die Liebe zum Wein, die Nähe zu den vielen Winzern – einen viel besseren Standort hätte das Unternehmen nicht finden können, oder? »Eigentlich ist Breisach selbst eine Cuvée, in der sich unterschiedliche Komponenten harmonisch ergänzen«, sagt Marc Gauchey. »Wenn man für Geldermann einen Ort entwerfen müsste, der genau zum Unternehmen passt, dann käme Breisach dabei heraus.« ■



Blaues Haus und beste Küche

Nach dem Besuch der Privatsektkellerei Geldermann warten spannende Sehenswürdigkeiten und exzellente Restaurants. Unsere Tipps für Breisach und Umgebung

EINKAUFEN

Privatsektkellerei Geldermann

Die Kellerei ist täglich geöffnet und bietet neben einer angenehm gestalteten Boutique auch Verkostungen, Seminare und täglich außer an Feiertagen Rundgänge durch das historische Kellergewölbe an.

Am Schlossberg 1, Tel. 07667 8340
www.geldermann.de

SEHENSWERT

Blaues Haus

Mit seiner westlichen Mauer, die im 14. Jahrhundert zur Stadtmauer gehörte, ist das hellblaue Haus aus dem 17. Jahrhundert das älteste der Stadt. Ab 1829 gehörte es der jüdischen Gemeinde in Breisach, heute ist es eine Bildungs- und Gedenkstätte für die Geschichte der Juden am Oberrhein.

Rheintorstr. 3, www.blaueshausbreisach.de

Rheintor

Breisach lag auf französischem Staatsgebiet, als der Festungsbaumeister Jacques Tarade 1678 anstelle eines mittelalterlichen Vorgängerbaus dieses Stadttor mit

seiner kunstvoll geschmückten Fassade errichtete. Damals strömte direkt davor der Rhein durch, nach dessen Begradiung ist einzig ein hübscher Weiher übrig geblieben. Das Gebäude beherbergt heute das Stadtmuseum Breisach.

Rheintorplatz, [https://stadt.breisach.de](http://stadt.breisach.de)

St. Stephansmünster

Zwar ist der aufwendig geschnitzte Altar aus dem 16. Jahrhundert ebenso beeindruckend wie die riesigen Wandmalereien von Martin Schongauer, die bis 1491 hier entstanden sind – dennoch: Der Ausblick vom Domplatz auf die Dächer von Breisgau und die Weinberge der Umgebung ist eine starke Konkurrenz.

Münsterplatz 2, [https://stadt.breisach.de](http://stadt.breisach.de)

EINKEHREN

Café Galerie Etoile

Das Café gehört dem Künstler Helmut Lutz, der die Skulptur der »Europa« vor dem Rathaus erschaffen hat; weitere seiner Werke sind im Café zu sehen. Es mag sein, dass seine Arbeiten mitunter polarisieren, aber über sein Café scheint

Einigkeit zu herrschen: Unter den Ahornbäumen auf der Terrasse sitzt man ganz famos und mit Blick auf den Rhein.

Münsterbergstr. 15, Tel. 07667 967014
www.cafe-etoile.de

Restaurant Kaiserstühler Hof

Dieses Restaurant genießt am Ort einen guten Ruf – zu Recht, wie etwa die gekonnt geröstete Rinderleber »albtädischer Art« mit Bratkartoffeln beweist. Die Innenräume zeigen genau jene holzvertäfelte Gediegenheit, die man sich im Badischen so vorstellt – noch schöner ist der schattige Innenhof.

Richard-Müller-Str. 2, Tel. 07667 83060
www.kaiserstuehler-hof.com

Restaurant Le Caballin

Das Hotelrestaurant im malerischen Ort Vogelgrun befindet sich direkt vor Breisach auf einer Insel im Rhein und gehört damit zum Elsass. Das zeigen auch einige Klassiker auf der Karte, etwa Flammkuchen, Schnecken und die *île flottante*. Kein Dessert passt besser hierher als diese »schwimmende Insel«, bestehend aus Zuckerschaum, mit Karamellsoße garniert und auf Vanillesoße serviert.

Vogelgrun, Île de Rhin, Tel. 0033

389725656, www.hotelocaballin.com

Restaurant La Bonne Tourte

Das unaufgeregte Bestehen auf gutes Essen ist eine verlässliche Größe im französischen Nationalcharakter. Auch das ist ein Grund für einen Ausflug ins nahe Neuf-Brisach. Bei der »Guten Pastete« gibt es, natürlich, Pasteten und ansonsten Bewährtes wie Fischfilet à la provençale oder kaltes Roastbeef mit Möhren, Weißkohlsalat und Beerenkompott.

Neuf-Brisach, Rue de Bâle 16
Tel. 0033 389728562

ÜBER NACHT

Hotel Kapuzinergarten

Die Lage ist günstig: Das Münster ist nur etwa fünf Minuten zu Fuß entfernt, zum Firmengebäude von Geldermann sind es bloß ein paar Schritte die Anhöhe hinab. Die sogenannten Klosterzellen sind einfach gestaltet, mit Bettköpfen, Fenstern aus einem ehemaligen Kloster. Etwas teurer, dafür aber geräumiger und mit schöner Aussicht von Balkon oder Terrasse sind die Landhauszimmer. Vom guten Restaurant hat man einen schönen Blick auf die Hügel des Kaiserstuhls. Kapuzinergasse 26, www.kapuzinergarten.de

Macht den Mund auf.

Der Kampfgeist des Tim Raue im FOCUS.

LEBEN

Zwei Sterne Deluxe

... 19,5 „Gault&Millau“-Punkte und als einziger deutscher Koch auf der Liste der „World's Best 50“: Hier erzählt **Tim Raue**, was er im Lockdown gelernt hat, wie es mit der Gastro-Szene weitergeht und auf welche Restaurants er sich jetzt wieder freut

TEXT VON BARBARA JUNG-ARNTZ FOTOS VON JAN PHILIP WELCHERING

Kochkünstler
Tim Raue in seinem Restaurant in Kreuzberg vor einem Bild von Carlos Perez. Raue ist einer der wenigen deutschen Köche mit internationalem Renommee

84





ERZBISCHÖFLICHES ORDINARIAT

Aus dem Vollen schöpft der Architekt Raimund Jeblinger, als er von 1903-06 an der Ecke Herrenstraße und Schoferstraße einen neuen Bürobau für das Erzbistum errichtet. In bester historistischer Manier bedient er sich in der Baugeschichte an allem, was ihm gefällt, egal, ob es nun romanisch, byzantinisch, keltisch oder sogar ägyptisch ist

BLÜTEN AUS STEIN

Freiburg boomt um 1900. Neue Viertel wie Herdern oder die Wiehre entstehen, Historismus und Jugendstil prägen die Architektur. Unter Oberbürgermeister Otto Winterer wird die Stadt immer moderner – und sieht dabei immer älter aus

TEXT OLIVER FISCHER FOTOS GULLIVER THEIS



STÄDTISCHE GEWERBESCHULE

Topmodern ist das Schulgebäude in der Wiegere, als es 1905 eröffnet wird – und so üppig ausgestaltet, dass es bis heute an einen Palast erinnert. Seinen Zweck hat es behalten: Noch heute laufen unter dem Rippengewölbe die Schüler der Gertrud-Luckner-Gewerbeschule zu ihren Klassenzimmern



STAMMHAUS DER FREIBURGER ZEITUNG

Eine Sandsteinfassade mit Johannes Gutenberg und seinem Gesellen (links), darüber ein Fachwerkgiebel (rechts): Zurückhaltung ist in der historistischen Architektur nicht angesagt

Freiburg ist eine flunkernde Schönheit. Besucher lieben sie für ihre spitzen Kirchtürme, die wehrhaften Stadttore und die Gassen mit den hohen Giebeln, in denen es einem vorkommen kann, als sei das Mittelalter gerade erst vergangen. Doch die Wahrheit ist: Ein Großteil der Bauten, die Touristen heute bewundern, sind ein Werk der Moderne, entstanden um 1900. Nie hat sich Freiburg so radikal verändert wie in diesen Jahren! Rund um die Altstadt ziehen Arbeiter ganze Stadtteile neu hoch, verdoppeln die Zahl der Häuser auf fast 6000, legen über 200 Straßen neu an. Fast ein Drittel aller Freiburger Berufstätigen arbeiten damals am Bau, als Maurer, Zimmermann oder Architekt. Doch das Überraschende ist: Die neue Stadt, die sie errichten, sieht ziemlich alt aus. Denn gebaut wird zu dieser Zeit vor allem im Stil des Historismus, der unbekümmert auf die Kunst der Vergangenheit zurückgreift. Architekten entwerfen Villen, die wie Ritterburgen aus-

sehen, Schulen, die an griechische Tempel erinnern. Nicht nur in Freiburg, fast überall in Deutschland wird um 1900 auf diese Weise gebaut. In einer Zeit der rasanten Neuerungen, in der Zeppeline am Himmel schweben und die ersten Automobile durch die Straßen rumpeln, sehnen sich viele in die vermeintlich bessere Welt früherer Zeiten zurück.

Doch in Freiburg ist der Historismus noch mehr: eine architektonische Werbekampagne. Otto Winterer, Oberbürgermeister seit 1888, will mit der stimmungsvollen Architektur reiche Neubürger in die Stadt locken. Winterer ist ein Fan des Mittelalters – und zugleich studierter Volkswirt. Er weiß: Freiburg, die Provinzstadt ohne viel Industrie, braucht frisches Kapital, wenn sie auch im 20. Jahrhundert blühen will. Bringen sollen es wohlhabende Pensionäre, Professoren und Privatiers, die ihren Alterssitz in Freiburg nehmen. Für sie lässt Winterer vornehme Viertel wie Herdern oder die Wiehre anlegen. Lässt breite Wege

in die Wälder schlagen, auf denen die Neubürger in Kutschen zu Aussichtspunkten rollen. In den Bächle – lange stinkende Kloaken – glückert nun frisches Schwarzwaldwasser. Unter Winterer legt sich die Stadt ihr bis heute gültiges Image zu: Freiburg als Ort des Idylls, durchtränkt von Kultur und Geschichte. In den 25 Jahren seiner Amtszeit steigt die Zahl der Einwohner von gut 40 000 auf über 80 000, darunter wie erhofft viele Reiche von auswärts.

»Winterer hat die Stadt neu gegründet«, sagt Carola Schark. Sie ist Autorin mehrerer Bücher zur Freiburger Stadtgeschichte, Expertin für die Architektur des Historismus und des Jugendstils. Außerdem arbeitet sie als Stadtführerin. An diesem warmen Sommernachmittag steht sie am Rand der Altstadt vor dem Martinstor: einem mächtigen, 60 Meter hohen Bauwerk, geschmückt mit Zinnen und spitzen Erkertürmchen. Wenn Carola Schark bei ihren Stadtführungen hier hält, machen die Besucher oft, sie schauen auf Mittelalter pur. Doch während ihre Gäste die Kameras hochreißen, muss Schark freundlich korrigieren: »Ursprünglich reichte das Tor nur bis zu den Schießscharten dort«, erklärt sie dann und zeigt auf Mauerschlüsse in zwanzig Meter Höhe. Bis dahin ist fast alles Romanik, frühes 13. Jahrhundert. Die nächsten vierzig Meter fügte ab 1901 ein Karlsruher Architekt hinzu – weil Otto Winterer es so wollte.

Hohe Tore waren für ihn Symbole des bürgerlichen Selbstbewusstseins. »Dörfer haben Dächer, Städte haben Türme«, hat er oft gesagt. Auch das nahe Schwabentor ließ der Oberbürgermeister beträchtlich aufstocken. Doch beide Umbauten waren umstritten. Manche Bürger sahen in den Toren nichts als Verkehrshindernisse, die man besser beseitigen sollte. Erst nach langer öffentlicher Diskussion stimmte der Stadtrat Winterers Plan zu. Aber kaum waren die Bauarbeiten beendet, wurde die Gegend ums Martinstor zu einem Hotspot des Historismus. Viele Häuser in der Nachbarschaft wurden abgerissen – und authentisch Altes durch die Simulation von Geschichte ersetzt. Noch heute kann man es sehen, etwa an dem hohen Sandsteinbau gleich neben dem Tor. Einem Bürgerhaus um 1500 ist es nachempfun-

den. An den Eingängen Spitzbögen im gotischen Stil, hoch oben an der Fassade zwei lebensgroße Gestalten unter Baldachinen. »Das sind Johannes Gutenberg, der Buchdrucker, und sein Geselle«, sagt Schark. »Sie stehen da, weil es das Stammhaus der ›Freiburger Zeitung‹ war.« Heute ist hier eine Geschäftsstelle des Nachfolgeblatts *Badische Zeitung* untergebracht; in der alten Druckerei hinterm Haus liegt die beliebte »Markthalle« mit ihren Essensständen.

»Das Zeitungshaus ist ein besonderes Bauwerk, denn es hat zwei Sünden begangen«, erklärt Schark. Die erste: »Es ist aus Buntsandstein, genau wie das Münster. Und das Münster zu zitieren, hatte bis dahin kein anderes Gebäude gewagt.« Die zweite: »Anders als die damaligen Nachbarhäuser wendet es der Straße nicht das Dach zu, sondern einen reich geschmückten Fachwerkgiebel. Das sollte heißen: Ich bin wichtig.« Otto Winterer wollte solch außergewöhnliche Häuser. Dass sie manchmal mit traditionellen Regeln brechen, wird ihn nicht gestört haben: Ihm ging es um die historische Anmutung, nicht um originalgetreue Kopien.

Was Winterer störte, waren Menschen, die seine stimmungsvolle Inszenierung verdarben. »Die Arbeiter, die damals in der Gegend wohnten, wurden vertrieben«, sagt Schark. »Der Oberbürgermeister wollte den Touristen ihren Anblick und den ihrer ärmlichen Häuser ersparen.« Für Arbeiter hatten die Stadtoberen im Westen ein eigenes Viertel hochziehen lassen: den Stühlinger, von der Innenstadt abgetrennt durch den Bahnhof mit seinem Ruß und Lärm.

Die Wiehre, eins der neu gebauten Viertel für die Reichen, schmiegt sich dagegen an die grünen Flanken des Schwarzwalds. Der Stadtteil liegt am südlichen Ufer der Dreisam, den Eingang markiert die neoromanische Johanneskirche. Wegen ihrer zwei hohen Türme halten manche Besucher sie für den Dom von Freiburg, dabei ist sie nur eine Pfarrkirche. Aber der Irrtum zeigt nur, wie gut die historistische Illusion bis heute funktioniert: Der Architekt hatte sich damals tatsächlich von einer Kathedrale inspirieren lassen – dem Bamberger Dom.

Gleich hinter der Kirche ragt einer der schönsten Freiburger Bauten dieser Zeit auf: die Städtische Gewerbeschule. Wie ein Palast sieht sie aus, mit ihrem Vorhof, um den sich zwei Seitenflügel schließen. Innen fein ausgemalte Rippengewölbe und bleiverglaste Fenster – und im Nordtrakt der Höhepunkt: eine eiserne Treppenanlage! An den Geländern winden sich schneckenförmige Ranken die Etagen hinauf, die Unterseiten der Stufen sind mit Blüten geschmückt – schaut man hinauf, sieht man einen Himmel voller Blumen.

Von der Schule läuft man nur ein paar Minuten bis zu einem der ersten Abschnitte der Wiehre, die unter Winterer angelegt wurde: der Goethestraße.

MARTINSTOR

Einige Bürger fordern um 1900 den Abriss des romanischen Tors aus dem 13. Jahrhundert. Für Bürgermeister Otto Winterer kommt das nicht infrage. Allerdings ist ihm das Original zu wenig imposant – er lässt es um das Zweifache aufstocken



HAUS ZUM WALFISCH

Max und Carl Anton Meckel bauen das ursprünglich spätgotische Gebäude ab 1909 für die Städtische Sparkasse um und entwerfen dabei auch eine neue Kassenhalle. Die beeindruckende Decke dieser »Meckelhalle«, wie sie heute genannt wird, lässt bereits die Formensprache des aufkommenden Expressionismus anklingen







VILLA IN DER WIEHRE

In den damals neuen Vierteln wie der Wiehre ist Historismus lange Trumpf, doch auch der verspielte Jugendstil findet nach und nach seine Anhänger und zeigt sich an den Fassaden – wie bei dieser 1900 errichteten Villa in der Dreikönigstraße 19

»Man nannte sie auch die ›Hamburger Kolonie‹«, erklärt Schark. Denn als 1892 in Norddeutschland die Cholera umging und Tausende tötete, lud der Oberbürgermeister reiche Hamburger ein, in die gesunde Luft Freiburgs überzusiedeln. Die Wiehre war zu der Zeit ein boomendes Neubaugebiet. Architekten und Immobilienunternehmer warteten nicht erst auf Kunden, sondern bebauten auf Vorrat größere Flächen. Mit dem Verkauf der ersten Gebäude bezahlten sie den Bau der nächsten.

Bis heute sieht man vor fast allen Häusern breite Vorgärten. Die waren in vielen Straßen der Wiehre Pflicht. Bäume und Büsche sollten sich wie grüne Vorhänge vor den Fassaden aufspannen und den Bewohnern – Offizieren, Professoren und Privatiers – die Illusion geben, in der Natur zu leben.

Die Stadtplaner wollten auch, dass das neue Viertel wie locker dahingestreut wirkte. Sie legten daher fest: Straßenzeilen dürfen nicht komplett zugebaut werden. Häuser durften höchstens 35 Meter lang sein und mussten dann neun Meter Abstand zum nächsten Gebäude einhalten. Eine Freiburger Besonderheit, die in Neubaugebieten anderer Städte nicht üblich war. Wer die Wiehre von West nach Ost durchquert, der bewegt sich auf einer Zeitachse vom älteren in den jüngeren Teil. Die Jahreszahlen an den Fassaden steigen, und schon bald läuft man hinein in die Welt des Jugendstils: eine fantasievolle, verspielte Kunstform, die in Deutschland kurz vor 1900 aufkommt – als Gegenbewegung zum nostalgischen Prunk des Historismus. Man bemerkt ihn zunächst an Details: Da sind Gartenzäune, aus denen eiserne Blumen wachsen. Vordächer, getragen von metallenen Stauden und Ranken. Von den Fassaden schauen mal lachende, mal grimmige Gesichter herab – Dämonen, Ungeheuer, Köpfe von Katzen und Hunden. Äußerst vielfältig ist diese neue Bauart.

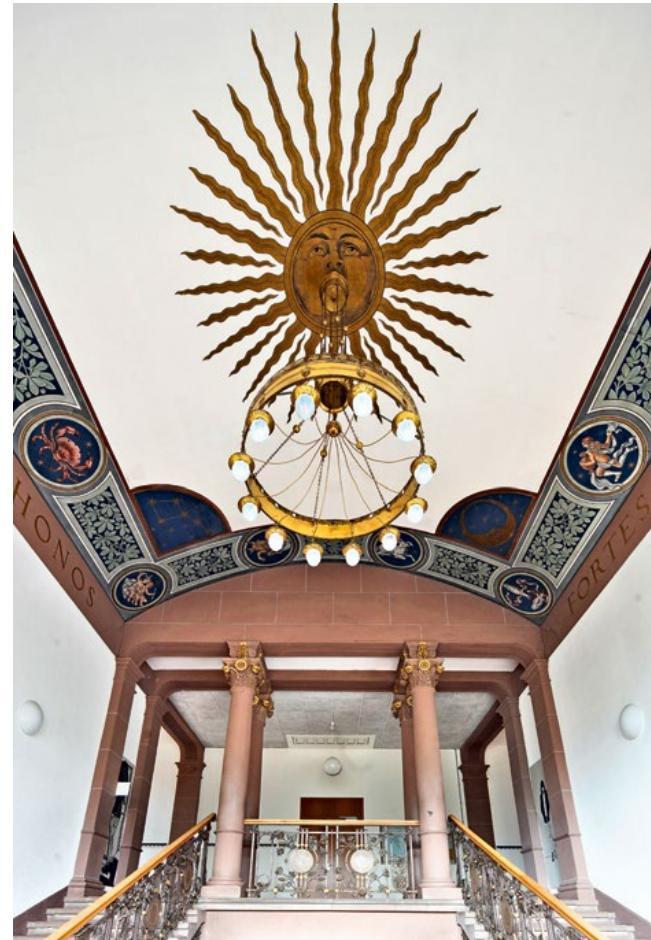
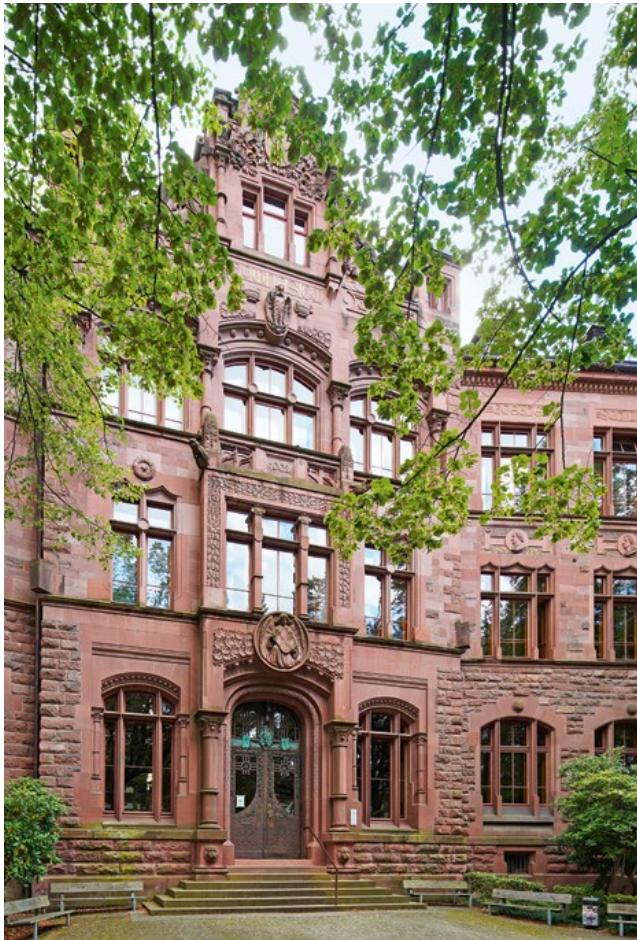
In der Wiehre steht auch eines der ersten Häuser Freiburgs, das ganz im Jugendstil errichtet wurde: die Dreikönigstraße Nr. 19. Die mächtigen Wandpfeiler an der Tür lassen es düster wirken – doch darüber wachsen zwei Girlanden aus steinernen Blättern die Stockwerke hoch, fließen oben am Giebel zusammen, machen das rechteckige Haus zu einer Mischung aus Mausoleum und Märchenschloss.

Wegen Winterers Mittelalter-Vorliebe hatte es der Jugendstil in Freiburg anfangs etwas schwer, besonders in der Innenstadt. Manchmal gelang es Architekten nur mit Tricks, Gebäude in der neuen Bauart zu konstruieren. Das Haupthaus der Universität an der Rempartstraße (heute KG I) etwa sollte eigentlich im Stil der deutschen Renaissance errichtet werden. Doch nachdem der ursprüngliche Architekt weit vor Fertigstellung gestorben war, erklärte sein Nachfolger: Der Kollege habe sich bei der Kostenplanung verrechnet, auf teuren historistischen Schmuck müsse man leider verzichten. Dann führte er das Bauprojekt im Jugendstil aus – und schuf bis 1911 eines der

eindrucksvollsten Gebäude dieser Art in Freiburg: einen L-förmigen, fast 200 Meter langen Block mit einem wuchtigen Turm am einen Ende, am anderen stülpt sich das Oval des ehemaligen Audimax aus der Fassade. Allerdings war das Bauwerk bei der Einweihung 1911 deutlich teurer als der erste Entwurf. In diesen Jahren wurden auch andere Baumeister in Freiburg experimentierfreudiger: 1906 stellte ein Architekt hinter dem Münster das Erzbischöfliche Ordinariat fertig – ein Verwaltungsbau, der nur noch sehr frei auf Formen der Romanik anspielt, gleichzeitig aber auch Jugendstilelemente nutzt.

Drei Jahre später gestalteten zwei Architekten für die Städtische Sparkasse das »Haus zum Walfisch« an der Franziskaner- und Kaiser-Joseph-Straße um, zumeist im Stil des 16. Jahrhunderts, also historistisch. Die – neu errichtete – Kassenhalle der Bank aber ist ein faszinierendes Verwirrspiel zweier Epochen: Sie scheint auf dem ersten Blick einem gotischen Kirchengewölbe nachempfunden – doch die Falten in der Decke sind derart steil und kühn, dass sie zugleich an die Kunst des gerade aufblühenden Expressionismus erinnern. In der Wiehre waren um 1910 schon ganze Straßenzeilen mit Jugendstilhäusern bebaut. In einem der eleganten Gebäude wohnt heute ein Mann, der in dieser Stadt voller Vergangenheit die Zukunft im Blick hat: Hans Lehmann, Vorsitzender des Bürgervereins Oberwiehre Waldsee und damit so etwas wie der inoffizielle Bezirksbürgermeister. Ihn rufen die Leute an, wenn Jugendliche nachts vor dem Einkaufszentrum Oberwiehre Lärm machen. Geht man mit ihm über die Straße, wird er fast im Minutenakt angesprochen. Die Kinder rufen: »Hallo Hansi!«

Doch neben den Alltagsproblemen der Bürger beschäftigt er sich mit grundlegenden Fragen: Wie kann man dieses Viertel, im dem er geboren wurde und einen Großteil seines Lebens verbracht hat, erhalten und weiterentwickeln? Wie sicherstellen, dass es ein lebendiger Ort bleibt – und noch lebenswerter wird? Sein wichtigstes Zukunftsprojekt stellt er zu Hause am Computer vor. Es geht um den »Stadt-tunnel«, in dem ab den 2030er Jahren die B 31 ver-



schwinden soll: die Bundesstraße, über die sich heute links und rechts der Dreisam fast 40000 Autos am Tag schieben – zwei Trassen, die die Wiehre vom Fluss und der Innenstadt abschneiden. Die Versenkung der Straße sieht Lehmann als große Chance, für sein Viertel und ganz Freiburg: »Da entstehen neue Plätze, die wir vorher nicht hatten.«

Weil er fand, dass die Stadtverwaltung die Bürger nicht genügend in die Planungen einbezog, hat er 2017 Studierende des Karlsruher Instituts für Technologie zu einem Ideenwettbewerb eingeladen, gemeinsam mit seinen Kollegen vom Bürgerverein Mittel- und Unterwiehre. Lehmann – viele Jahre geschäftsführender Leiter der städtischen Berufsschulen – zeigt auf seinem Computer die Entwürfe der Studenten. Auf dem Bildschirm sieht man statt mehrspuriger Straßen einen »Dreisam-Boulevard« mit weiten Plätzen. Am Flussufer sitzen Menschen auf Terrassen in der Sonne – während mehrere Meter tiefer der Fernverkehr durch den Tunnel donnert. Noch sind sie nur Visionen. Ob aus den Ideen Wirklichkeit wird, ist unklar. Aber eines darf man vermuten: Die Zsummtungen der Moderne unter der Erde verschwinden zu lassen, um oben schöne Orte zu schaffen – diese Idee hätte Otto Winterer sicher gefallen. ■

FRIEDRICH-GYMNASIUM

Wie in der Wiehre wird auch im

Stadtteil Herdern um 1900 rege gebaut.

Zu den schönsten Bauten gehört
diese großzügig gestaltete Schule
an der Jacobistraße mit Kronleuchter
und Jugendstilgeländer
im Treppenhaus

BAUGESCHICHTE ERLEBEN

Touren mit Carola Schark kann man bei »VISTAtour« buchen. Sie und ihre Kolleginnen und Kollegen bieten Rundgänge zum Thema Jugendstil an, außerdem Spaziergänge durch die Wiehre und andere Viertel, dazu Touren zu Themen wie Hexenverfolgung oder Freiburg im Nationalsozialismus.

VISTAtour Freiburg, Tel. 0761701943

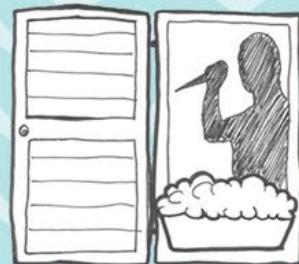
www.vistatour.de

Eine weitere sehr empfehlenswerte Stadtführerin ist Petra-Angelika Rohde. Neben Münster- und Jugendstiltouren organisiert sie u.a. auch Rundgänge zum Thema Green City.

ABC Guide, Tel. 07617038877, www.abc-rohde.com

Buchhandlung Rombach

Dein Haus der
*Geschichten
und
Geschenke*



Immer gerne für Dich da:

Buchhandlung Rombach
mitten in Freiburg
Bertoldstraße 10
79098 Freiburg

Buchhandlung Rombach
am Campus Freiburg
Bertoldstraße 33
79098 Freiburg

Buchhandlung Rombach
im Arenapark Lahr
Alter Stadtbahnhof 1
77933 Lahr

Click & Collect
schnell - einfach - kostenlos

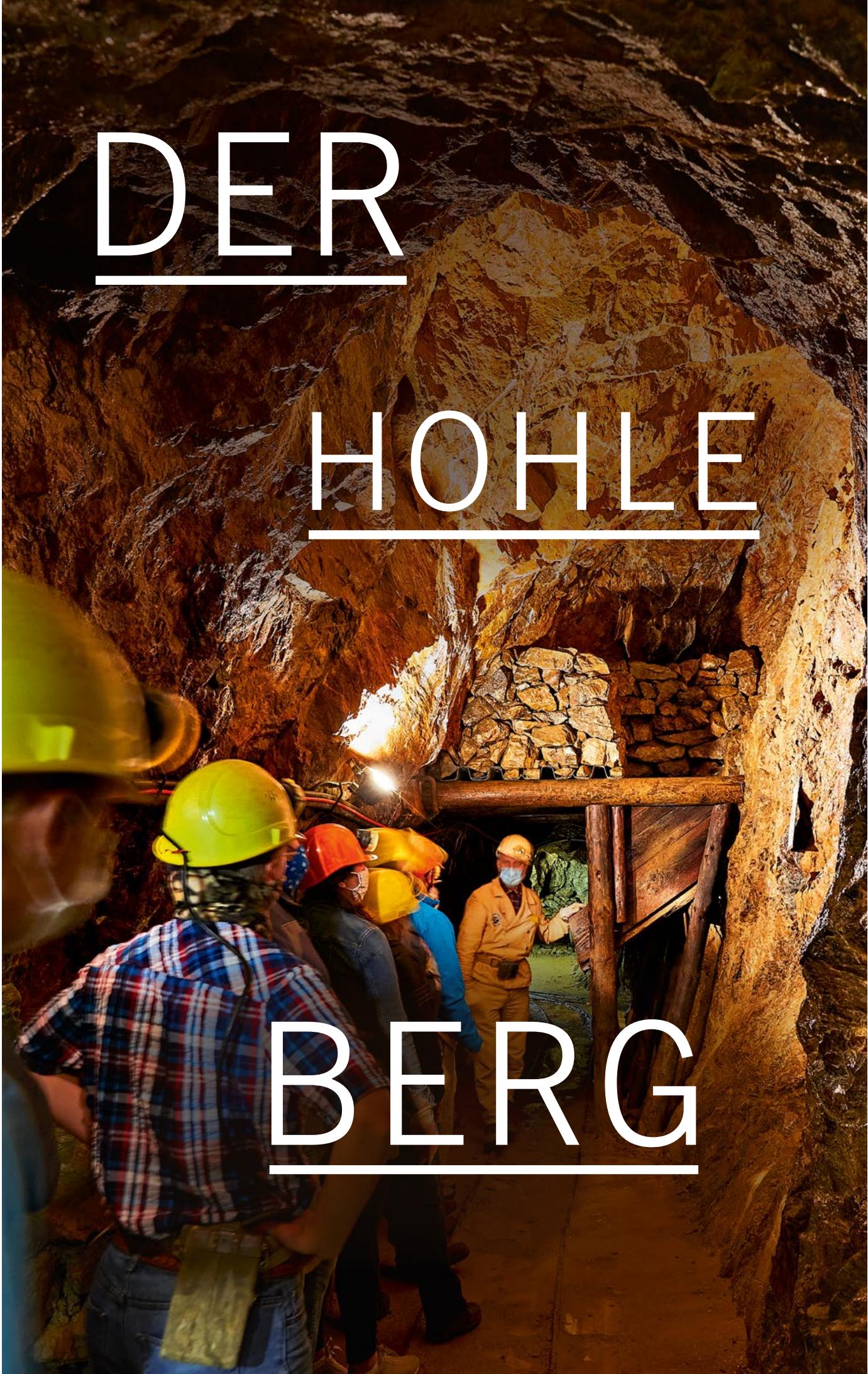
+49 (0)761/4500-2400
service@rombach.de

Aktuelles auf Facebook
buchhandlung_rombach

www.rombach.de

DER HOHLE

BERG



TEXT JONAS MORGENTHALER FOTOS VOLKER RENNER

Die weiten Ausblicke auf Rheinebene und Schwarzwald machen den **Schauinsland** zu einem äußerst beliebten Ausflugsziel. Doch Freiburgs Hausberg hat noch eine andere Seite: In seinem Innern verbirgt sich ein altes Bergwerk von erstaunlichem Ausmaß

Leise schweben die Gondeln an den Tannenspitzen vorbei. Nach und nach füllen sie sich bergwärts mit Passagieren. Sonntagsausflug, der Hausberg Schauinsland ruft! Seit neunzig Jahren bringt die Seilbahn die Freiburger vom nahen Horben 700 Höhenmeter hinauf zum Panorama. Schon vom Restaurant in der Bergstation aus lässt es sich bei Flammkuchen und Bratwurst bestens ins Land schauen. Der Schauinsland bietet zudem einen Aussichtsturm, Bikestrecken und Wanderwege, sogar eine acht Kilometer lange Abfahrt per Downhill-Roller ist möglich. Ein Ausflugsberg eben, ein Vergnügungshügel.

Doch unter dieser Oberfläche versteckt sich noch eine ganz andere Welt: ein gigantisches Bergwerk mit einem verzweigten, 100 Kilometer langen Netzwerk aus Stollen und Schächten über 22 Etagen und 900 Höhenmeter. Bis zu 400 Bergleute waren in dieser Metallerzgrube beschäftigt, es war die größte im Schwarzwald. Heute wird nur noch Trinkwasser gewonnen. Doch rund 800 Jahre lang, wenn auch mit Pausen, drehte sich darin alles um Silber, Blei und Zink. Hans-Peter Klein kennt sich gut aus in dieser Welt. Nicht weit von der Bergstation entfernt empfängt er Besucher des Museums-Bergwerks Schauinsland und nimmt sie mit in die Tiefe. Mit seinem Bart und der drahtigen Figur macht sich der 69-Jährige bestens als Bergmann – dabei ist er Kaufmann im Ruhestand. Im Innern verteilt er erstmal die Ausrüstung: Helme mit elektrischen Grubenlampen und Gurte mit Akkukästen. Vor allem ab den 1960er Jahren hat diese Kombination die gasbetriebenen Karbidlampen ersetzt. Allerdings nicht in der Grube Schauinsland, die machte schon 1954 dicht: steigende Lohnkosten, wenig Ertrag und tiefe Metallpreise hatten sie unrentabel gemacht. 22 Jahre später erfuhr der 22-jährige Berthold Steiber vom verschlossenen, verborgenen Berg-

Hoch hinauf zum Kurztrip in die Tiefe: Besonders schön ist die Anreise zum Museums-Bergwerk Schauinsland per Seilbahn. Am Ziel führen Guides wie Hans-Peter Klein (unten) durch Stollen und Schächte – und durch die lange Geschichte des Bergwerks

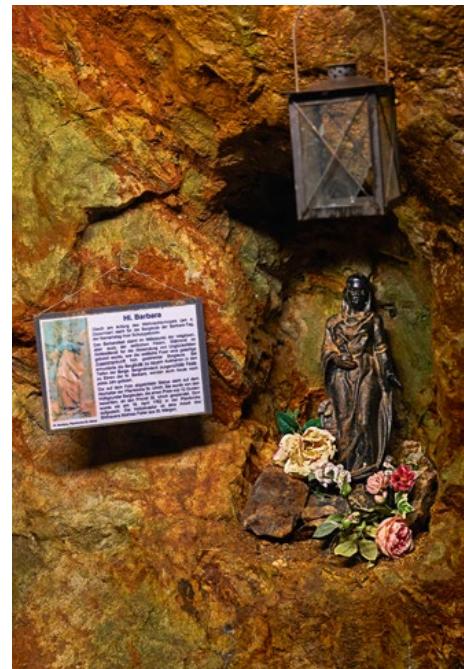




HINAB IN EINE DUNKLE WELT



Durch einen mit Erz befüllten Förderwagen (oben) erfahren Besucher etwas vom Alltag unter Tage, aber auch durch eine Nische mit Statue (rechts): Sie ist der heiligen Barbara gewidmet, der Schutzpatronin der Bergleute





Lebenswichtige Leuchte: Mit einer einfachen Öllampe, wie sie im Bergbau lange üblich war, zeigt Hans-Peter Klein, mit wie wenig Licht die Bergmänner einst auskommen mussten

werk – und übernahm später nicht nur das Juweliergeschäft seiner Eltern in Freiburg, sondern machte es sich auch zur Aufgabe, das Bergwerk mit seiner »Forschergruppe Steiber« zu erkunden und für Gäste zugänglich zu machen. So entstand in den 1990er Jahren das Museums-Bergwerk Schauinsland, dessen Umfang Hans-Peter Klein nun auf einer Tafel zeigt. Recht bescheiden wirkt der öffentlich zugängliche Bereich im Verhältnis zum gesamten Querschnitt der Grube, deren tiefster Punkt sich weiter unten befindet als das Niveau der Schauinslandbahn-Talstation. Dennoch reicht auch dieser kleine Teil locker für die längste Führung, die mehr als 2,5 Stunden dauert. Und der Rundgang wirkt beeindruckend genug, weiß Hans-Peter Klein. Auf manchen Touren muss er Besucher beruhigen, weil sie aus Platzangst empfindlich auf die Umgebung reagieren. Es ist eng, feucht und kalt – Laien verlieren bereits nach kurzer Zeit die Orientierung.

Schon beim Einstieg wartet eine Herausforderung: Über mehrere schmale, steile Leitern müssen wir in den Schacht »einfahren«, wie Bergleute die Fortbewegung unter Tage nennen. »Wir sind jetzt im Mittelalter«, sagt Klein am Fuß der letzten Leiter. Die Gruppe zwängt sich durch schmale Gänge, immer wieder stößt jemand mit dem Helm an den harten Gneis. Hier im oberen Bereich des Schauinslands hat um das 13. Jahrhundert der Silberbergbau begonnen. Das Schürfen der Erze war schwitztreibend, aber lukrativ: Als Grundlage des frühen Geldwesens war Silber gefragt und dadurch teuer. Mehrere gestiftete Fenster im Freiburger Münster zeugen noch heute vom Wohlstand, den der Abbau von Silber der Region beschert hat.

Während Hans-Peter Klein immer mal wieder anhält und uns die vergangenen Arbeitswelten der Bergmänner näherbringt, rückt das sonntägliche Treiben auf dem Schauinsland immer weiter in die Ferne. Wo sind wir jetzt und in welchem Jahrhundert? Immer wieder macht er Halt und öffnet ein Fenster in die Vergangenheit. Mal betätigt er eine etwa 250 Jahre alte Pumpe aus Holz, die Wasser aus bis zu 10 Meter Tiefe hochpumpen kann – ein bis heute funktionierendes Relikt aus einer Zeit, als im Schauinsland neben Silber auch Blei gewonnen wurde, etwa für Kanonenkugeln. Mal zeigt er, mit wie wenig Licht die Bergmänner einst auskommen mussten, mal lässt er einen mit Druckluft betriebenen Bohrhammer aus den

VON FREIBURG PER SEILBAHN HINAUF ZUM BERGWERK ...

Als Gondelbahn mit umlaufendem Seil war die Schauinslandbahn bei der Eröffnung 1930 eine große Innovation. Heute bringt sie abgesehen von wenigen Revisionszeiten ganzjährig Ausflügler hinauf zum Panoramablick. Die Talstation ist von Freiburg aus bestens mit Straßenbahn und Bus zu erreichen, alternativ gibt es einen Parkplatz für Autos. Mit denen kann man auch fast bis zum Gipfel fahren, aber das ist natürlich nur das halbe Vergnügen. Das Museums-Bergwerk Schauinsland kann an Ostern und von Mai bis Anfang November am Mittwoch sowie am Wochenende auf Führungen besucht werden, im Juli und August auch täglich. Wer halbwegs fit ist und keine Kinder unter zehn Jahren dabei hat, sollte unbedingt eine der zwei längeren Führungen machen (1,5 oder 2,5 Std.). Nur auf ihnen gelangen Besucher vom breiten, gut beleuchteten Zugangsstollen über Leitern tiefer hinab in das Bergwerk.

Schauinslandbahn: Horben
Bohrerstr. 11 (Talstation) Tel. 0761 4511777
www.schauinslandbahn.de

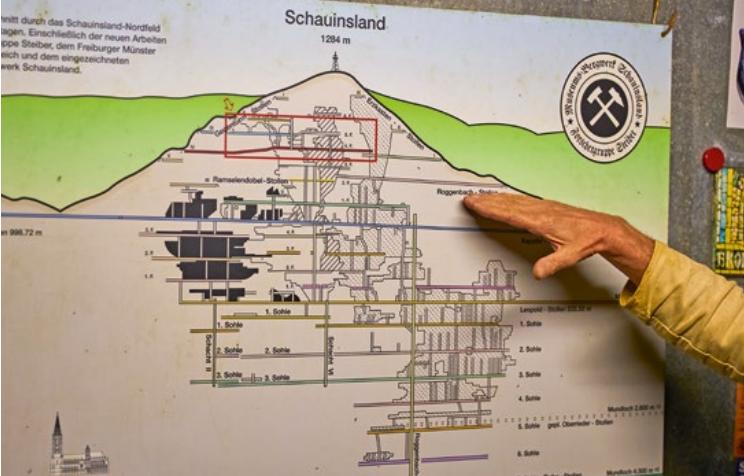
Museums-Bergwerk Schauinsland: Freiburg, Schauinslandstr. 390 (allg. Parkplatz), Tel. 0761 26468
www.schauinsland.de/museums-bergwerk

... ODER ZU ANDEREN ATTRAKTIVEN AUSFLUGSZIELEN

Kaiserstuhl: Wein und Weitblick

Die Reisterrassen auf Bali mögen schön sein, sind aber nun mal über 10000 Kilometer von Deutschland entfernt. Da kommt dieses Mittelgebirge nordwestlich von Freiburg gerade recht: Ästhetisch können die sanft geschwungenen Weinterrassen locker mit dem asiatischen Pendant mithalten, obendrauf bringen sie Trauben für fantastische Weine hervor. Gut überprüfen lässt sich das etwa auf dem Weingut Franz Keller in Vogtsburg-Oberbergen. Fritz Keller, seines Zeichens auch Präsident des DFB, führt die badische Genuss-Institution in dritter Generation. Zu ihr gehört auch das badisch-französische Restaurant »Schwarzer Adler« mit seiner legendären Weinkarte (2700 Positionen!). In »Kellers Keller« lagern so viele wertvolle Flaschen, darunter zahlreiche alte Bordeaux, dass sie Weinliebhaber von weither anlocken – und zweimal auch schon Diebe. Wer nach bestem Wein und guter Küche Bewegung braucht, findet ganz in der Nähe den Kaiserstuhlpfad, der auf knapp 22 Kilometern über den Höhenkamm zwischen Ihringen und Endingen führt.

Vogtsburg-Oberbergen, Badbergstr. 44 (Weingut)
und 23 (Schwarzer Adler), Tel. 07662 93300
www.franz-keller.de



Ein Berg voller Löcher: Im Eingangsstollen zeigt eine Schautafel die Ausmaße der Grube Schauinsland – mit dem Münster als Referenzgröße

1920er Jahren ohrenbetäubend laut aufheulen. Zu dieser Zeit wurde viel Zink aus dem Berg gefördert, ein Metall, das in der Industrialisierung wichtig wurde.

Ein paar Kostproben von dem, was weiter unten in der Grube noch alles verborgen ist, hat Hans-Peter Klein zu Beginn der Tour gegeben. Da gibt es zum Beispiel den Barbara-Stollen, der in den 1970er Jahren zum Langzeitgedächtnis der Bundesrepublik wurde. Gut 300 Meter tief im Berg sind dort in Edelstahlbehältern inzwischen rund 32000 Kilometer Mikrofilm eingelagert. Darauf gespeichert ist etwa die Krönungsurkunde Ottos des Großen von 936, die Baupläne des Kölner Doms, Partituren von Bach oder auch eine abgefilmte Originalausgabe des Grundgesetzes der BRD. All das ist eine Art Sicherungskopie des deutschen Kulturguts aus Behördenperspektive, ein staatliches Archiv gegen das Vergessen im Kriegsfall: Falls es zum Äußersten kommt, soll die Nachwelt zumindest wissen, wer die Deutschen waren.

Der im 19. Jahrhundert angelegte Kappler-Stollen wiederum wurde als Verbindung zwischen Kappel und Hofgrund bekannt – und als »Hebammenstollen«, weil die Hebamme aus Hofgrund durch ihn schnell zum Bergmannsheim im oberen Kapplertal gelangte. Im Winter durften die Kinder der Bergleute ihn in Begleitung eines Bergmanns auch als Schulweg nutzen.

Auf der untersten Ebene des Museums-Bergwerks öffnet sich der enge Gang zu einem riesigen Hohlraum. Er ist so tief, dass sich der Boden nur erahnen lässt. Entstanden ist er durch die Bergleute, die einer steilen Lagerstätte der Erze Bleiglanz und Zinkblende von unten immer weiter hinauf gefolgt sind. Bei dieser Methode konnten sie die Schwerkraft nutzen: Die Erze rollten hinunter zum nächsten Stollen und wurden dort hinausbefördert. Der tiefe Schlund macht neugierig auf die Welt weiter unten. Doch für Hans-Peter Klein ist klar, dass er seine Gäste jetzt wieder zur Oberfläche führt, zum Ausflugsberg mit Aussicht. Das ist sicher auch besser so. »Der Bereich weiter unten ist ein Labyrinth«, sagt er. »Wer sich dort nicht auskennt, ist verloren.« ■

Europa-Park: 95 Hektar Vergnügen

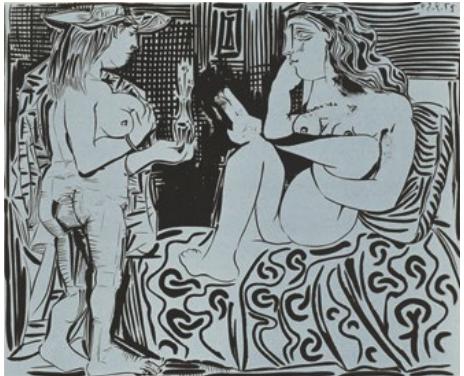
Wer wie die Familie Mack seit rund einem Jahrhundert Fahrgeschäfte konstruiert, will sie auch gebührend präsentieren. Auch aus diesem Grund eröffneten die Macks 1975 den Europa-Park in Rust. Ein Open-Air-Flagship-Store für die eigenen Neuentwicklungen ist er aber nicht geblieben. Der Freizeitpark breitet sich heute auf beeindruckenden 95 Hektar aus und ist eine der beliebtesten Attraktionen der Region. Er spricht ein überraschend breites Publikum an: Klar, die Achterbahnen für den Adrenalkick sind ein fester Wert. Doch inzwischen gibt es auch einen Indoor-Wasserpark mit 17 Wassertischen, diverse Virtual-Reality-Attraktionen, das »Schloss Balthasar« in einem tatsächlich historischen Gebäude, sechs Hotels und mit dem »Ammolite« ein mondänes Gourmetlokal, das unser Schwestermagazin *Der Feinschmecker* 2020 zum »Restaurant des Jahres« gekürt hat. Rust, Europa-Park-Str. 2, Tel. 07822 776688 www.europapark.de

Schwarzwald: Im Zeichen der Zeit

In den Freiburger Souvenirshops ist die Kuckucksuhr bestens vertreten. Oft zum Klischee degradiert, steht sie doch für die spannende Tradition der Uhrenherstellung in dieser Region. Besonders nahe ist man ihr rund sechzig Kilometer von Freiburg entfernt in Schramberg. Seit 1861 produziert dort Junghans Uhren. 6000 Mitarbeiter hatte der ehemalige *big player* auf dem Weltmarkt zu seinen Glanzzeiten. Im Unterschied zu vielen anderen Herstellern gelang nach einer Insolvenz der Neustart. Weil die Fertigung der Uhren heute längst nicht mehr so viel Raum einnimmt, konnte in der ehemaligen Produktionsstätte das Junghans Terrassenbau Museum eingerichtet werden. Die Ausstellung zeigt die Vielfalt der Zeitmesser aus dem Schwarzwald: von Holzuhren, die schon vor Jahrhunderten in vielen kleinen Werkstätten hergestellt wurden, über große Automaten- und Musikuhren bis zu den jüngsten Innovationen von Junghans. Sehenswert ist auch der gut hundert Jahre alte, kürzlich sanierte Bau selbst. Es zieht sich über neun Terrassen den Hang hinauf, große Fensterfronten sorgen in den schmalen Räumen für viel Tageslicht – beste Bedingungen für die feinmechanische Uhrenherstellung. Falls nach dem Besuch Zeit bleibt für weitere Zeitmesser, lohnt ein Halt in Furtwangen. Dort gewährt das Deutsche Uhrenmuseum weitere Einblicke in die Tradition der Uhrenherstellung und zeigt Hunderte von Exponaten – darunter natürlich auch diverse Kuckucksuhren. Junghans Terrassenbau Museum: Schramberg Lauterbacher Str. 68, Tel. 07422 560050 www.junghans-terrassenbau-museum.de Deutsches Uhrenmuseum: Furtwangen Robert-Gerwig-Platz 1, Tel. 07723 9202800 www.deutsches-uhrenmuseum.de



KUNST HALLE BREMEN



DIE PICASSO CONNECTION



**DER KÜNSTLER UND
SEIN BREMER GALERIST**
21.11.2020 – 21.03.2021



Zur Ausstellung erscheint ein reich
bebilderter Katalog im Hatje Cantz Verlag
ISBN 978-3-7757-4804-9

**BREMEN
ERLEBEN!**

Ermöglicht durch:



Gefördert durch:



und eine Gruppe
privater Förderer

Medienpartner:



Mobilitätspartner:



Kulturpartner:



Pablo Picasso, *Bacchanal mit Stier*, 1959
Pablo Picasso, *Frau im Lehnsessel I, nach der roten Platte (Der polnische Mantel)*, 1948
Pablo Picasso, *Zwei Frauen mit Blumenvasen*, 1959
Pablo Picasso, *Frau im Lehnsessel I, nach der roten Platte (Der polnische Mantel)*, 1948
Pablo Picasso, *Portrait einer Frau mit Pomponhut und bedruckter Bluse*, 1962
Pablo Picasso, *Syllette*, 1954
Pablo Picasso, *Frauenbüste: Jacqueline*, 1956/60
Pablo Picasso: © Succession Picasso / VG Bild-Kunst, Bonn 2020, André Villers: VG Bild-Kunst, Bonn 2020

Theater frisst Menschen

Es gibt Leute, die sagen, ein Stück habe sie berührt. Bei unserem Kolumnisten ist es anders: Das Theater in Freiburg hat ihn verschlungen. Und er hat es genossen. Weil dort Menschen zu Hause sind, für die Theater Leben ist. Eine Energie, die überall wirkt: vor, hinter und auf der Bühne

TEXT FINN-OLE HEINRICH ILLUSTRATIONEN P. M. HOFFMANN

Das habe ich selbst gesehen. Selbst gespürt. Wie das Theater anfing, an mir zu nagen, mich bei lebendigem Leib zu verdauen. Wie es mich einfing, ein paar Wochen auf mir rumkaute und mich jeden Tag ein bisschen dünner wieder ausspuckte, wohl wissend, dass ich morgen wiederkommen würde.

Das Theater Freiburg steht ja mittendrin in diesem hübsch-beschaulichen Barfuß-Freiburg, zwischen Bahnhof, Marktplatz, Oper und der neuen Uni-Bibliothek, freundlich sieht es aus, gemütlich, feierlich und satt. Ist es aber nicht. Das ist das Schöne und auch das Fürchterliche am Theater. Es ist nie satt. Wenn ein Theater satt ist, ist es tot. Ein lebendiges Theater sucht und fragt und ist neugierig. Es will die Geschichten der Menschen, davon ernährt es sich. Das Freiburger Theater ist alles andere als tot. Dieses beschauliche Haus hat viele Türen und mampt beharrlich Menschenkörper in sich hinein, frisst sie mit Haut und Haar und all ihren Ideen.

Ich bin kein großer Theaterkenner, aber ein großer Theaterfreund. Und so richtig bin ich das erst in Freiburg geworden, wahrscheinlich, weil ich hier zum ersten Mal so richtig mitmachen durfte, auf der Bühne und dahinter. Nicht nur als Textzulieferer, Gast oder Zuschauer. Zweimal haben wir dort im

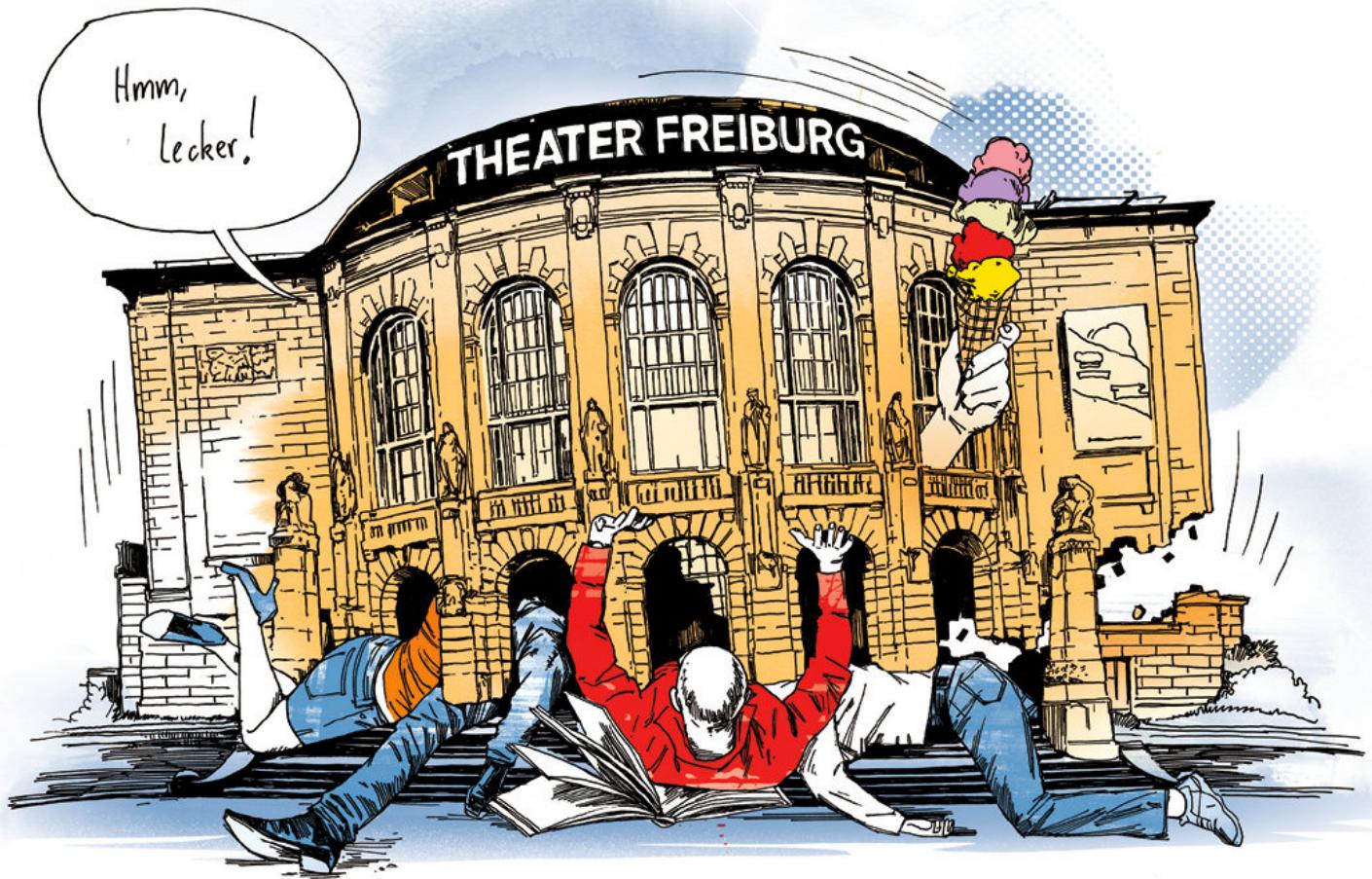
Werkraum, dem Blinddarm des Freiburger Theatermonsters, mit kleinem Team, riesigem Einsatz und endloser Leidenschaft zwei Geschichten von mir auf die Bühne gebracht.

Was ich in dieser Zeit von Freiburg gesehen, über die Stadt gelernt habe? Eigentlich nichts. Wo man im Umkreis von 500 Metern vom Theater die besten und die schlechtesten Brötchen kriegt vielleicht, wo den günstigsten, wo den besten Kaffee, welche Eissorten im »Portofino«, direkt unter dem Theater, genießbar sind und von welchen man die Finger lassen sollte.

Zweimal sechs Wochen habe ich in der Stadt verbracht. Eigentlich genug Zeit, die Stadt ein bisschen kennen zu lernen. Lieblingsorte zu finden, ein Gefühl für Stadtteile zu bekommen oder in einer Kneipe Leute anzuquatschen oder angequatscht zu werden. Aber genau das meine ich mit dem Menschenfressen: Das Theater schluckt dich. Arbeitest du im Theater, lernst du niemanden kennen, du siehst keine Stadtteile, du gehst in kein Museum. Das Theater ist dein Wohnzimmer, deine WG, deine Familie, deine Schule, dein Dealer, dein bester Freund, dein*e Partner*in und auch die Ex. Der Regisseur und Initiator beider Arbeiten, mein Freund Bene – ich weiß gar nicht, wie lange er genau in Freiburg gewohnt hat, meh-



An dieser Stelle schreiben Antonia Baum, Kristine Bilkau, Dennis Gastmann, **Finn-Ole Heinrich**, Till Raether und Saša Stanišić in unregelmäßiger Folge über die Welt und wie sie ihnen begegnet.



rere Jahre ganz sicher –, kannte die Stadt wahrscheinlich kaum mehr als ich. Hatte er Freunde in Freiburg? Sicher: Leute aus dem Theater. Ist er mal in einem entlegenen Stadtteil gewesen? Vielleicht. Wenn ein Theaterprojekt ihn dorthin entführt hat. Ansonsten heißt »Im-Theater-Arbeiten«: »Für-das-Theater-Leben«. Heißt: 12-Stunden-Tage, sechs Mal die Woche und am Sonntag noch mal kurz ins Büro und zu Hause irgendeinen Trailer schneiden oder einen Text kürzen oder einen Blog-Eintrag schreiben oder ein Stück lesen. Am Ende des 12-Stunden-Tags sitzt man dann noch im Theatercafé mit seinem Ex, der Dealerin, dem besten Freund, dem WG-Plenum und der Vermieterin auf ein Bier zusammen und macht Kritik-Runde und formuliert einzelne Textpassagen um. Dann schnell zurück in seine Wohnhöhle, um sich einigermaßen wiederherzustellen, damit das Theater morgen wieder was zu Fressen hat.

Eigentlich unmenschlich, familienfeindlich, unterbezahlt, halbasozial. Aber auch einfach geil. So intensiv. So kreativ. So prickelnd und kitzelnd. Ist man da mittendrin, steht man auf der Bühne, probiert, tobt, tanzt, singt, wird angeleuchtet, von Musik umweht, verkleidet, geschminkt, bekommt alles eine Bedeutung, eine Wichtigkeit, steht man da und möchte den Kopf schütteln vor Glück. So viel Respekt für die Kunst. Kaum zu fassen für mich und eben: kaum je klarer zu fassen als in diesem Theaterraum – dass das ein Beruf ist: Theater machen, Kunst machen, texten, Texte performen, Themen kreieren und auf die Bühne und so unter die Leute zu bringen. Ich weiß nicht, ob und wie lange meine Freunde vom Freiburger Theater sich

noch verdauen lassen können, bis nichts mehr von ihnen übrig ist, aber sie scheinen mir glückliche, erfüllte Menschen zu sein, auch ohne Freiburg zu kennen. Was wiederum Freiburg natürlich nicht gerecht wird, immerhin ist das hier ein Reisemagazin, das nach Freiburg entführen will. Ich will deshalb ins Freiburger Theater entführen. Es lohnt sich. Gerade wenn man etwas Ideenspeck mit sich rumträgt. Einfach mal durchs Hauptmaul hineinspazieren. Wobei ich empfehle (auch weil ich nur das wirklich gut kenne): durch das Theatercafé hindurch und hinten, hinter der Bar durch den Nebenschlund hinein in den Blinddarm, den Werkraum, wo kleines, wildes Theater gemacht wird, von fantastischen Leuten, die hier jeden Tag, JEDEN, ihre Kraft und ihre guten Ideen abliefern, um Freiburg die Geschichten zu erzählen, die es braucht und die es verdient.

Ich erinnere mich verschwommen an diesen einen Abend, als ich aus dem Dunkel des Probenraums raus in das Dunkel des Freiburger Abends glitt, plötzlich ein Eis mit mindestens sechs Kugeln in der Hand, und dachte: Ah! Das ist Theater! Wirklich so. Ich habe Theater immer irgendwie als angenehm irritierend, bereichernd, manchmal auch langweilig und überkandidelt, aber irgendwie gut und nett erlebt. Und dann war ich im Theater Freiburg, Teil des Theaters Freiburg, irgendwie, und habe verstanden: Dieses Ding pumpt, es lebt, es sucht und fragt und nagt und nervt und kaut und verdaut: diese ganze Stadt. Ich dachte: Wow, das hier ist die Agora, die uns irgendwo auf dem Weg von der Polis zur Metropole verloren gegangen ist. Wir brauchen das hier. Theater. ■

MERIAN

ERSCHEINT IM

JAHRES
ZEITEN
VERLAG

EIN UNTERNEHMEN DER GANSKE VERLAGSGRUPPE



Titelfoto

Unser Titel zeigt das Historische Kaufhaus am Münsterplatz. Durch die Unschärfe im Vordergrund verlieh Fotograf Gulliver Theis der Fassade eine leicht verklärte Note.

<i>Chefredakteur</i>	Hansjörg Falz
<i>Stellvertretende Chefredakteurin</i>	Kathrin Sander
<i>Art Direction</i>	Isa Johannsen
<i>Chefin vom Dienst</i>	Jasmin Wolf
<i>Textchefinnen</i>	Kathrin Sander, Tinka Dippel
<i>Redaktion</i>	Tinka Dippel, Kalle Harberg, Andreas Leicht, Jonas Morgenthaler, Stefanie Plarre, Inka Schmeling; Mitarbeit: Uwe Fischer, Sophie Sommer
<i>Bildredaktion</i>	Violetta Bismor, Tanja Foley, Katharina Oesten (Leitung)
<i>Layout</i>	Lena Glauche (stellv. AD), Tanja Schmidt
<i>Redaktionsmanagement</i>	Bodo Drazba (Ltg.)
<i>www.merian.de</i>	Jennifer Bielek
<i>Assistenz der Chefredaktion</i>	Nik Behrend, Birgit Janssen
<i>Konzeption dieser Ausgabe</i>	Jonas Morgenthaler (Text), Tanja Foley (Bild)
<i>Autoren</i>	Antonia Baum, Kristine Bilkau, Finn-Ole Heinrich, Achill Moser, Thomas Pletzinger, Till Raether, Saša Stanišić, Ilija Trojanow
<i>Verantwortlich für den red. Inhalt</i>	Hansjörg Falz
<i>Head of Editorial Teams</i>	Dr. Thomas Girms
<i>Geschäftsführung</i>	Thomas Ganske, Sebastian Ganske, Heiko Gregor (CEO), Peter Rensmann
<i>Brand Owner/Verlagsleitung</i>	Oliver Voß
<i>Gesamtvertriebsleitung</i>	Jörg-Michael Westerkamp (Zeitschriftenhandel), Thomas Voigtländer (Buchhandel)
<i>Abovertriebsleitung</i>	Christa Balcke
<i>Leitung Lesereisen</i>	Oliver Voß
<i>Head of Sales</i>	Helma Spieker (verantwortlich für Anzeigen), Tel. 040 2717-0
<i>Senior Brand Manager</i>	Henning Meyer, Tel. 040 2717-2496
<i>Anzeigenstruktur</i>	Corinna Plambeck-Rose, Tel. 040 2717-2237
<i>Marketing Consultant</i>	Alexander Grzegorzewski
<i>Ihre Ansprechpartner vor Ort:</i>	
<i>Region Nord</i>	Jörg Slama, Tel. +49 40 22859 2992, joerg.slama@jalag.de
<i>Region West/Mitte</i>	Michael Thiemann, Tel. +49 40 22859 2996, michael.thiemann@jalag.de
<i>Region Südwest</i>	Marco Janssen, Tel. +49 40 22859 2997, marco.janssen@jalag.de
<i>Region Süd</i>	Andrea Tappert, Tel. +49 40 22859 2998, andrea.tappert@jalag.de
<i>Repräsentanzen Ausland:</i>	
<i>Belgien/Niederlande/Luxemburg</i>	Mediaware International, Tel. +31 651 4801 08, info@mediaware.nl
<i>Frankreich/Monaco</i>	Affinity Media, Tel. +33 1 53 89 50 00, l.briggs@affinity-media.fr
<i>Großbritannien/Irland</i>	Mercury Publicity Ltd., Tel. +44 7798 665 395, stefanie@mercury-publicity.com
<i>Italien</i>	Media & Service Inter national Srl, Tel. +39 02 4800 61 93, info@it-mediaservice.com
<i>Österreich</i>	Michael Thiemann, Tel. +49 40 22859 2996, michael.thiemann@jalag.de
<i>Schweiz/Liechtenstein</i>	Affinity-PrimeMEDIA Ltd., Tel. +41 21 781 08 50, info@affinity-primemedia.ch
<i>Skandinavien</i>	International Media Sales, Tel. +47 55 925 192, fgisdahl@mediasales.no
<i>Spanien/Portugal</i>	K. Media, Tel. +34 91 702 34 84, info@kmedianet.es

Die Premium Magazin Gruppe im Jahreszeiten Verlag

Gültige Anzeigenpreisliste: Nr. 10

Heft 12/2020 – Freiburg und der Breisgau. Erstverkaufstag dieser Ausgabe ist der 19.11.2020

MERIAN erscheint monatlich im Jahreszeiten Verlag GmbH, Harvestehuder Weg 42, 20149 Hamburg, Tel. 040 2717-0

Redaktion Tel. 040 2717-2600, E-Mail: redaktion@merian.de Internet www.merian.deAbonnementvertrieb und Abonnementbetreuung DPV Deutscher Pressevertrieb GmbH, Tel. 040 2103-1371, Fax -1372, www.dpv.deE-Mail: leserservice-jalag@dpv.deVertrieb DPV Vertriebsservice GmbH, www.dpv-vertriebsservice.de

Litho K+R Medien GmbH, Darmstadt

Druck und Verarbeitung Walstead Kraków Sp. z o.o., Obrońców Modlinia 11, 30-733 Krakau, Polen

Das vorliegende Heft Dezember 2020 ist die 12. Nummer des 73. Jahrgangs. Diese Zeitschrift und die einzelnen Beiträge und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes bedarf der Zustimmung des Verlages. Keine Haftung für unverlangt eingesandte Manuskripte und Fotos.

Jahresabonnementspreis im Inland 99 €, für Studenten 49,50 € (inklusive Zustellung frei Haus). Der Bezugspreis enthält 7 % Mehrwertsteuer. Auslandspreise auf Nachfrage. Postgirokonto Hamburg 132 58 42 01 (BLZ 200 100 20) Commerzbank AG, Hamburg, Konto-Nr. 611657800 (BLZ 200 400 00). Führen in Lesemappen nur mit Genehmigung des Verlages. Printed in Germany ISBN 978-3-8342-3274-8, ISSN 0026-0029, MERIAN (USPS No. 011-458) is published monthly by JAHRESZEITEN VERLAG GMBH.

Weitere Titel der JAHRESZEITEN VERLAG GmbH: A&W ARCHITEKTUR & WOHNEN, CLEVER LEBEN, COUNTRY, DER FEINSCHMECKER, FOODIE, HOLIDAY, LAFER, MERIAN SCOUT, PRINZ, ROBB REPORT, SCHÖNER REISEN, WEIN GOURMET

MERIAN

kompass

10 SEITEN SERVICE



FREIBURG UND DER BREISGAU

Eine Genusstour durch die Stadt, Gasthöfe im Grünen, Hotels mit Chic, Charme und ökologischem Anspruch, Kunst vom Mittelalter bis zur Gegenwart.
Die besten Tipps, Adressen und Karte

1

SEHENSWERT

Die Lage könnte nicht besser sein: Wer **FREIBURG** besucht, sollte viel Zeit für Ausflüge zwischen Rhein und Schwarzwald einplanen



BREISGAU



Zu Besuch bei Top- Winzer Julian Huber

Seite 60



Das Freiburger Barockorchester

Seite 8



Zoff um den Zukunfts-Stadtteil Dietenbach

Seite 30



Museums-Bergwerk
Schauinsland

Seite 110



Breisach, die schöne
Stadt am Rhein

Seite 7



Wanderwege und Weinreben liegen vor der Haustür, Großstadt- und Dorfgefühl ganz nah beieinander. **UNSERE TIPPS** für unterwegs



Bildung im Laufe der Zeit: Hinter dem Kollegiengebäude I von 1911 glitzert die Unibibliothek

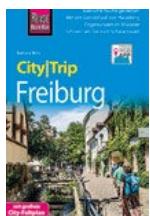
DAS WICHTIGSTE IN KÜRZE

Junge Stadt mit alter Substanz

EINWOHNER Freiburg im Breisgau hat heute gut **230 000 Einwohner**. Deren Zahl hat sich seit 1950 etwa verdoppelt. Und die Freiburger werden weiter immer mehr, die Stadt wächst ungebremst.

GEOGRAFIE Auch das Stadtgebiet ist mitgewachsen, durch zahlreiche Eingemeindungen wurde es stetig größer. Inzwischen erstreckt sich Freiburg über **153 Quadratkilometer** und bietet Platz für sehr unterschiedlich strukturierte Stadtteile. Manche sind sehr urban, andere ländlich – etwa im Westen, in Munzingen am Fuß des Tunibergs. Dort ist die französische Grenze nur etwa drei Kilometer entfernt. Insgesamt sind fast zwei Drittel Freiburgs **Grünfläche**, meist von Wald bedeckt (64 Quadratkilometer) oder landwirtschaftlich genutzt. Innerhalb der Stadtgrenzen liegen **Weinanbaugebiete** und Bergregionen, darunter der Schlossberg. So kommt die Stadt auf 380 Kilometer beschilderte **Wanderwege**. Beeindruckend ist der **innerstädtische Höhenunterschied**: Er beträgt mehr als 1000 Meter, von Waltershofen (196 Meter) bis zum Schauinsland (1284 Meter).

Literatur zur Einstimmung



**Reise Know-How
City Trip Freiburg**
Barbara Benz, Reise
Know-How 2020,
144 S., 12,95 €

Der kompakte Reiseführer informiert verlässlich über die wichtigsten Sehenswürdigkeiten. Ideal für alle, die sich ein paar Tage der Stadt Freiburg selbst widmen möchten. Mit herausnehmbarem Stadtplan und Tipps zu Restaurants, Läden und mehr.



**Kaiserstuhl
Wolfgang Abel, Oase**
2020, 368 S., 22 €
Auf der Suche nach genüsslichen Touren und authentischen Gasthöfen? Dann sind die subjektiv, kritisch und amüsant geschriebenen Reisebücher von Wolfgang Abel eine Goldgrube. Aktuelle Ausgaben gibt es etwa über den Kaiserstuhl, übers Markgräflerland und auch über Freiburg selbst.



**Wiedersehen!
Das Freiburger
Stadtbild im Wandel
der Zeit**
Peter Kalchthaler (Hg.),
Rombach 2016,
160 S., 18 €

Wenn Sie unsere Rubrik »Wie die Zeit vergeht« mögen, werden sie dieses Buch (und die beiden Nachfolgebände) lieben: Es dokumentiert anhand alter und neuer Fotos, wie sich Freiburg verändert.

Bunte Tierwelt

Kinder lieben den »Mundenhof«, ein kosten-los zugängliches Tiergehege im Westen der Stadt. Die Betreiber setzen auf artgerechte Haltung, sehen und erleben kann man dort etwa Wollschweine, Heidschnucken und Buntmarder.

Mundenhof 37, www.mundenhof.de

STADTVIERTEL Zu den bekanntesten Vierteln zählen Wiehre und Vauban, beide südlich der Altstadt gelegen, Herdern im Nordosten und das ehemalige Arbeiter-viertel Stühlinger, das hinter dem Hauptbahnhof beginnt und über die Wiwilibrücke erreichbar ist.

UMGEBUNG Da ist natürlich der Schwarzwald, in den der Osten der Stadt übergeht. Da ist aber auch westlich der Stadt die Rheinebene, aus der sich der Kaiserstuhl und der Tuniberg erheben. Der Breisgau ist eine historisch gewachsene Region und geografisch nicht eindeutig definiert. Heute umschließt der Landkreis Breisgau-Hochschwarzwald Freiburg im Osten, Süden und Westen, im Norden schließt sich der Landkreis Emmendingen an – in dem sich wiederum die Weinregion Breisgau befindet.

UNTERWEGS IN FREIBURG Die meisten Ziele der Stadt lassen sich bestens zu Fuß erreichen. Praktisch ist auch ein Leihfahrrad (siehe S. 7), 230 Kilometer Radwege sind ausgewiesen. Gut unterwegs ist man auch mit Straßenbahnen und Bussen. Für alle, die viel vorhaben, lohnt sich die **WelcomeKarte**. Sie kostet 26 Euro, dafür kann man unter anderem drei Tage lang die öffentlichen Verkehrsmittel und die Schauinslandbahn nutzen und – zumindest 2020 – kostenlos die Städtischen

Museen besuchen (Infos: www.vag-freiburg.de/tickets/welcomekarte).

NETTE TOILETTE Neben öffentlichen Toilettenanlagen gibt es in Freiburg auch diverse »nette Toiletten«: Ein roter Aufkleber weist auf den Eingangstüren von Gastronomiebetrieben darauf hin, dass die Toilette umsonst benutzt werden darf. Die Betriebe kriegen dafür einen Zuschuss – und die Stadt spart sich die hohen Kosten für den Bau neuer Anlagen.

BILDUNG UND FORSCHUNG Überregional bekannt ist Freiburg als Zentrum für Umweltwissenschaft und erneuerbare Energien, insbesondere der Solarenergie. Bekanntester Akteur ist das »Fraunhofer-Institut für Solare Energiesysteme ISE«. Durch die im Jahr 1457 gegründete **Albert-Ludwigs-Universität** ist Freiburg auch eine klassische Studentenstadt. Das Universitätszentrum mit den Geisteswissenschaften befindet sich mitten in der Stadt beim **Platz der Alten Synagoge**. Sehenswert sind das Kollegiengebäude I von 1911 und der Neubau der Universitätsbibliothek von 2015. Die Naturwissenschaften sind nördlich der Altstadt im **Institutsviertel** angesiedelt. Ein weiterer Schwerpunkt befindet sich weiter nordwestlich im **Stühlinger-Viertel** mit dem Universitätsklinikum und der Technischen Fakultät dahinter.

Bewegte Uni-Geschichte

Die Anfänge im 15. Jahrhundert, die ersten Studentinnen, die Zeit des Nationalsozialismus, die 68er-Proteste: Das »Uniseum« bietet zahlreiche erhellende Einblicke in die Geschichte der Albert-Ludwigs-Universität.

Bertoldstr. 17, www.uniseum.uni-freiburg.de

STADTPOLITIK Stärkste politische Kraft im Gemeinderat sind die Grünen. Oberbürgermeister ist der 36-jährige **Martin Horn**. Der parteilose Politiker löste 2018 Dieter Salomon (»Bündnis 90/Die Grünen«) ab, der seit 2002 im Amt war. Auf der städtischen Website berichtet Horn seit seiner Wahl regelmäßig und durchaus unterhaltsam, was er so macht: www.freiburg.de/pb/205852.html.

FREIBURG 2020 Im Jahr 1120 hat Freiburg das Marktrecht erhalten – 900 Jahre später sollte das groß gefeiert werden. Durch das Corona-Virus wurden zahlreiche Veranstaltungen zum **Stadtjubiläum** verschoben, viele auf die erste Jahreshälfte 2021. Alle Neuigkeiten dazu finden Sie unter www.2020.freiburg.de.

LITERATUR Wer neue Lektüre braucht, muss im Zentrum von Freiburg nicht lange suchen: In bester Altstadtlage befindet sich die alteingesessene, gut sortierte **Buchhandlung Rombach** (Bertoldstr. 10, www.rombach.de).

WEITERE INFOS Viele nützliche Tipps finden Sie unter www.visit.freiburg.de. Vor Ort hilft die **Tourist Information** im Alten Rathaus weiter. Auch das Magazin *freiburger* ist dort erhältlich – unbedingt reinschauen, es enthält wirklich gute und auch persönliche Tipps!



Wir haben ein
Sahnestück von Freiburg
für Sie reserviert.

Da wohnen, wo andere Urlaub machen
www.gisinger.de/rezept-schwarzwälder-kirschtorte

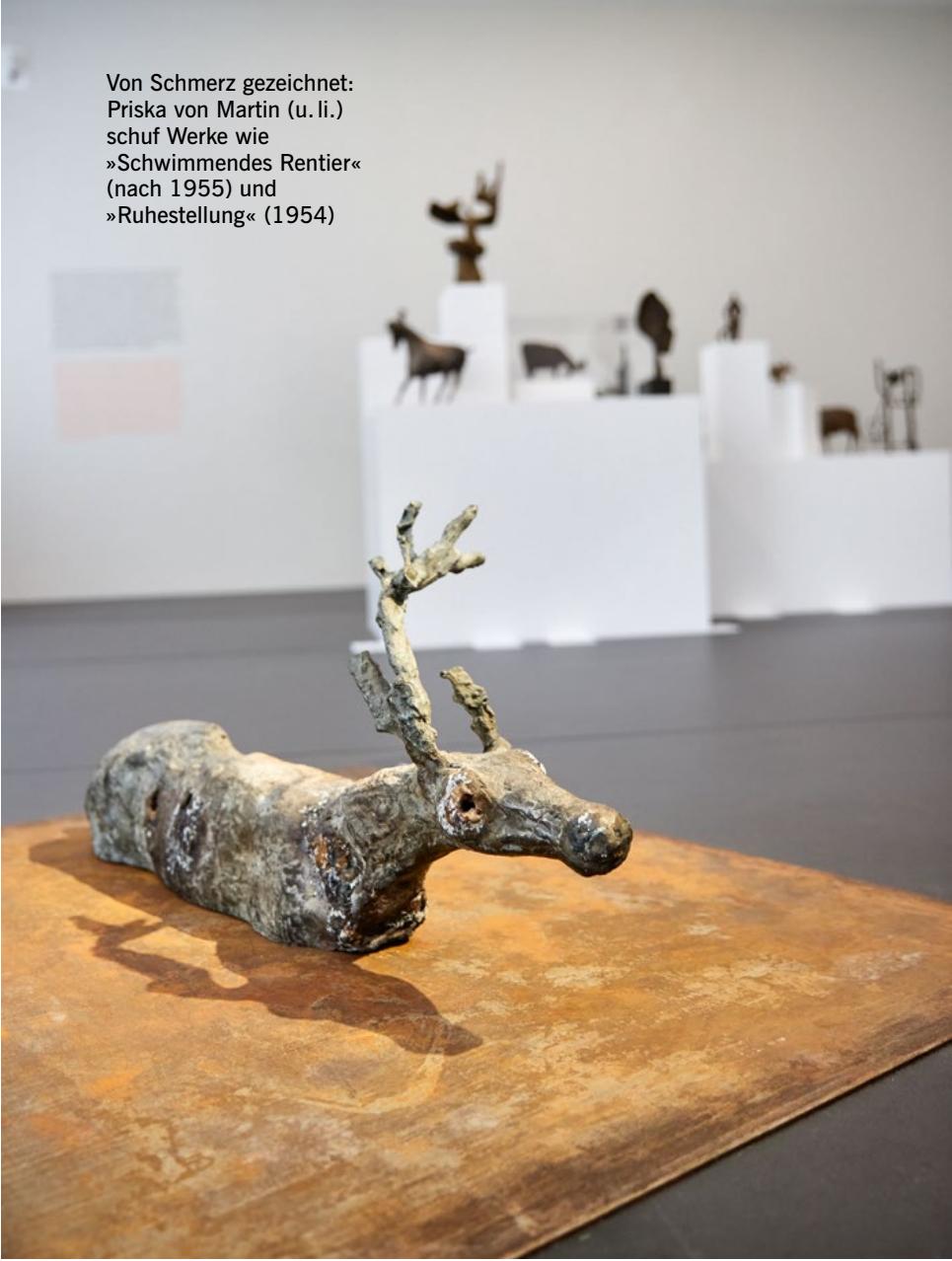
Gisinger



Wohn- und Gewerbebau
Immobilienankauf
Immobilienmakler
Schlüsselfertigbau
Liegenschaftsverwaltung

Ob Figuren aus Bronze oder Stein, Moderne oder Gotik: Diese **MUSEEN** zeigen nicht nur berührende Werke, sondern wissen sie auch zu inszenieren

Von Schmerz gezeichnet:
Priska von Martin (u. li.)
schuf Werke wie
»Schwimmendes Rentier«
(nach 1955) und
»Ruhestellung« (1954)



PRISKA VON MARTIN

Tiere als Spiegel

München wäre naheliegend gewesen. Dort hat die Bildhauerin Priska von Martin bis zu ihrem Tod 1982 Jahrzehntelang gelebt und gearbeitet. Doch ihren Nachlass gab sie den Museen der Stadt Freiburg, in der sie 1912 geboren wurde. Kunsthistoriker vermuten, dass sie ihn damit vom Werk ihres berühmteren und älteren Mannes Toni Stadler entkoppeln wollte, um posthum stärker als eigenständige Künstlerin wahrgenommen zu werden. Lange verstand sie sich nur als Stadlers Schülerin, erst mit den Jahren ging sie ihren eigenen Weg. Jetzt, fast 40 Jahre nach ihrem Tod, wird ihr Werk wiederentdeckt – in Freiburg. Viele ihrer Plastiken und Grafiken gehören zur Sammlung des **Museums für Neue Kunst**. Wer sie betrachtet, begreift schnell, wie modern und vielschichtig Priska von Martins Arbeit ist. Sie zeichnete und malte, arbeitete mit Bronze, Aluminium und Gips. Einige ihrer Werke, so zeigen es Fotos, inszenierte sie auch draußen, etwa die »Roten Mädchen«: Die Künstlerin schnitt die lebensgroßen Kreidezeichnungen aus, verstärkte sie und setzte sie im Freien in Szene, etwa auf dem Münchener Königsplatz oder vor einem Schuppen im Schnee. Neben dem weiblichen Akt gehören Tiere zu ihren bevorzugten Motiven: Pferde, Elche, Rentiere. Bei ihren Bronzefiguren betont sie durch Risse, Nähte sowie unpolierte, oxidierte Oberflächen den Entstehungsprozess. Eine realistische Darstellung hat Priska von Martin nie interessiert, mit Plastiken wie dem »Schwimmenden Rentier« wollte sie vom Menschen sprechen – und von sich selbst. Immer wieder konnte sie wegen Depressionen und Nervenschmerzen nicht arbeiten. Auch das »Schwimmende Rentier« leidet: Die Bildhauerin hat die Plastik eingeritzt und mit Einstichen versehen. Dazu schrieb sie: Den Schmerz »muss ich, um mich auszudrücken, meinen Geschöpfen ebenso antun, damit sie zeigen, wer ich bin.«

Marienstr. 10a, www.freiburg.de/museen

Lachen statt malochen

Eine bewährte Bühne für Kabarett ist das »Vorderhaus« in einer ehemaligen Fabrik im Stadtteil Herdern, heute ein alternatives Kulturzentrum, das schlicht »Fabrik« heißt.

Habsburgerstr. 9, www.vorderhaus.de

Pioniere am Projektor

Das Freiburger Arthouse-Kino »Friedrichsbau« ist eine feste Größe für Cineasten. Eröffnet 1911, gehört es heute zu den ältesten in Deutschland. Allerdings wurde es mehrmals umgebaut.

Kaiser-Joseph-Str. 268-270, www.friedrichsbau-kino.de

ALTER FRIEDHOF

Wo die Schöne schläft

Der Freiburger Maler und Bildhauer **Johann Christian Wentzinger** (siehe S. 21) hinterließ im 18. Jahrhundert sein Vermögen dem Freiburger Stiftungsfond mit einer Bedingung: »Auf ewige Zeiten soll sein Grab auf dem Alten Friedhof gesichert sein. Vielleicht hat er ihn damit vor lukrativen Bauplänen bewahrt, jedenfalls blieben Grab wie Friedhof trotz Top-Lage nördlich der Altstadt erhalten. Von 1683 bis 1872 diente die Anlage als Hauptfriedhof, seitdem ist sie ein Park. Besucher schlendern an Gräbern alter Adels- und Bürgerfamilien vorbei, manche vergessen, manche bis heute bekannt. So wurde hier **Bartholomä Herder** beigesetzt, der 1801 den Verlag Herder gegründet hat, um »durch Verbreitung guter Schriften in das Leben einzugreifen«. Auf das legendenumrankte Grabmal von **Caroline Walter** (Foto), die mit 16 Jahren starb, soll ein Verehrer täglich Blumen legen – von ihrem Tod 1867 an bis heute. Karlstr. 37-39, www.alter-friedhof-freiburg.de



Farbe im Fokus

Die minimalistische Präsentation von Farbe wie hier bei der Installation »Ghost Rider« von Lori Hersberger war der Fokus des 2019 verstorbenen Freiburger Unternehmers und Kunstmäzens Paul Ege. Auf seiner Sammlung gründet das **PEAC Museum**. Wechselnde Ausstellungen mit zeitgenössischer Kunst lohnen immer mal wieder den Weg zum Gelände des Unternehmens Alexander Bürkle in einem Industriegebiet am Stadtrand. Robert-Bunsen-Str. 5 www.peac.digital

ALLES NEU IM AUGUSTINERMUSEUM

Göttliche Inszenierung



Unten stehen die Besucher vor fast drei Meter hohen Apostelfiguren mit ernsten Gesichtern, auf der Empore schauen sie in die Fratzen der Wasserspeier: In einem großen, vor zehn Jahren neu gestalteten Raum des **Augustinermuseums** kommt man den Originalfiguren des Münsters beeindruckend nah. Fantastisch inszeniert sind auch andere Kunstschatze: barocke Holzskulpturen, mittelalterliche Tafelmalereien, Kirchenfenster. Seit 2016 bietet nebenan das **Haus der Graphischen Sammlung** Platz für die vielen Grafiken des Museums. Letzter Akt des Umbaus soll bald die Eröffnung der **Schatzkammer** im historischen Gewölbe sein.

Augustinerplatz, www.freiburg.de/museen

Exklusiver Import

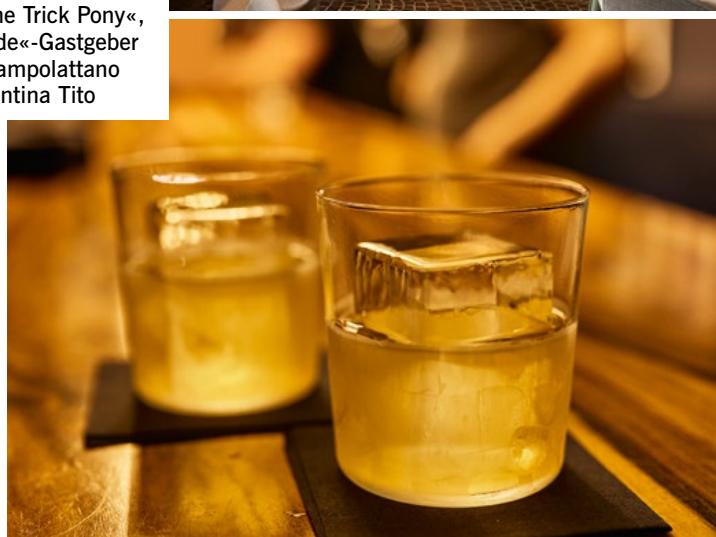
Das Colombischlössle (siehe auch S. 20) ist nicht nur eine hübsche neugotische Villa, sondern beherbergt seit 1983 auch interessante Artefakte: In den Räumen zeigt das **Archäologische Museum** Fundstücke aus längst vergangenen Epochen, etwa Harpunen aus Geweih und Knochennadeln aus der Steinzeit oder eine Glasschale aus der Eisenzeit. Gefunden wurde sie in einem keltischen Prunkgrab in Ihringen am Kaiserstuhl. Damals war sie eine exklusive Grabbeigabe, importiert aus dem Orient und wertvoller als Gold.

Rotteckring 5 www.freiburg.de/museen

Heute Bratkartoffeln und Wurtsalat, morgen Hummus-Brioche und kalter Kaffee mit Tonic – **KONTRASTE** machen Freiburgs Gastronomie lebendig



Im Uhrzeigersinn:
Rote-Bete-Stulle im »Lollo«,
Gastrum im »Kuro Mori«,
Drink im »One Trick Pony«,
die »Eichhalde«-Gastgeber
Federico Campolattano
und Valentina Tito



GENUSS-TOUR

Bagels, Pasta und feine Drinks

Kein Sightseeing, kein Shopping, sondern einfach genüsslich durch die Stadt streifen: Das geht in Freiburg wunderbar. Unser Tag beginnt mit einem Spaziergang durchs Wiehre-Viertel mit Frühstück in der Speisekneipe **Lollo**: Stefanie und Frédéric Zindler servieren zum Kaffee köstliches Soulfood, etwa Porridge, Pancakes, Bagels oder Brioche mit Artischocke und Hummus. Kontraste zur beschaulichen Altstadt bietet der Lunch im neuen Casual-Lokal **Kuro Mori** von Spitzenkoch Steffen Disch (»Raben« in Horben). In der offenen Küche verbindet das Team fernöstliche und regionale Elemente,

dazu gibt's urbanes Flair mit Bar, vertikalem Garten und unverputzten Backsteinwänden. Gegen Abend lohnt ein Ausflug ins Wohnviertel Herdern zum Restaurant **Eichhalde**. Am Herd steht der Neapolitaner Federico Campolattano. Sein Handwerk hat er beim Mailänder Niko Romito verfeinert, einem der besten Köche in Italien. Die Liebe hat ihn nach Freiburg verschlagen, jetzt bereitet er hier mit besten Zutaten puristische italienische Gerichte zu, etwa Pasta mit Kaninchensugo und Estragon – einfach, aber hervorragend. Zurück im Zentrum ist es Zeit für die beste Bar der Stadt: das **One Trick**

Pony. Mehr als 400 teils rare Spirituosen stehen im Regal, vor allem aber wird hier hervorragend gemixt. Viele Zutaten machen Boris Gröner und Andreas Schöler mit Geräten wie einem Rotationsverdampfer selbst – kein Wunder, dass Liebhaber der Barkultur von weither anreisen, um die Drinks zu kosten.

Lollo Schwimmbadstr. 46, Tel. 0761 70759933, www.lollo-freiburg.de

Kuro Mori Grünwälderstr. 2, Tel. 0761 38848226, www.kuro-mori.de

Eichhalde Stadtstr. 91, Tel. 0761 58992920 www.eichhalde-freiburg.de

One Trick Pony Oberlinden 8, Tel. 0761 61250351, www.onetrickpony.bar

Kaffeecocktails im Stadtgarten

Selbst geröstete Bohnen, kreative Zubereitungen wie auf Eis gebrühter Filterkaffee mit Tonic: Das winzige »Café Marcel« sorgt in einem ehemaligen Kiosk an der Talstation der Schlossbergbahn für moderne Kaffeekultur.

Im Stadtgarten 1, www.cafemarcel.de

Minidrinks über dem Kanal

Das »Au Contraire« ist zugleich veganes Café und Bar. Kleine Versionen von Klassikern wie dem Old Fashioned, alkoholarme Cocktails und eine Terrasse über dem Gewerbe Kanal machen das Lokal zum idealen Ort für einen Aperitif.

Gerberau 12, Tel. 0761 51461581, www.aucontraire.de

BADISCHE KÜCHE

Wo die Brägele brutzeln

Kulinarischen Lokalkolorit bieten in Freiburg badische Gerichte wie saure Leber oder das »Badische Dreierlei«: feinsäuerlicher Wurstsalat mit Bibeleskäse (Kräuterquark) und Brägele (Bratkartoffeln). Bestens zubereitet und freundlich serviert werden solche Klassiker etwa im **Schwabentörle**, einem traditionsreichen Restaurant in bester Altstadtlage. Einen kleinen Ausflug an den Strand lohnt das urig-gemütliche **Gasthaus zum Löwen** im Stadtteil Lehen. Bei Familie Disch sind die Nudeln und Spätzle hausgemacht, auf Fleischgerichte wie Maultaschen-Suppe, Kaninchenkeule in Senfsoße oder geschmorte Kalbsbäckle ist Verlass – der Bruder des Kochs ist Metzger.

Schwabentörle Oberlinden 23

Tel. 0761 6800565

Gasthaus zum Löwen Breisgauer Str. 62

Tel. 0761 82216

www.zum-loewen-freiburg-lehen.de

Bekannt für seine Maultaschen: das »Gasthaus zum Löwen« im Stadtteil Lehen



EISDIELE MIT ANSPRUCH

Die Kunst der kühlen Kugeln



Eis geht immer – zumindest wenn es so gut schmeckt wie bei **Scheinpflug Eis**. Richard Kim und Wolfgang Scheinpflug sind routinierte Produzenten, aber erst seit Kurzem verkaufen sie ihr Eis in einer eigenen »Eis-Boutique« am Annaplatz im Wiedere-Viertel – auch im Winter. »Die meisten Zutaten sind Bio, vieles kommt aus der Region«, erzählt Richard Kim. »Früchte wie Birnen, Kirschen und Zwetschgen stammen zum Teil von unseren eigenen drei Äckern.« Um die 65 verschiedenen Sorten entstehen so, von Pistazie und Mango bis zu Tomate, Bier und Wintersorten wie Spekulatius. Gut für Neugierige: Verkauft wird nach Gewicht, nicht nach der Anzahl der Kugeln.

Kirchstr. 48, www.scheinpflugeis.com

Ab aufs Land!

Jetzt ist mal Ruhe: Nicht weit von Freiburg entfernt finden Ausflügler viele gute Gasthöfe

Schlegelhof

Im Osten von Freiburg geht die Stadt direkt ins ruhige Dreisamtal über. Etwas abseits von Kirchzarten ist der »Schlegelhof« ideal für eine erholsame Landpartie. Marianne und Martin Schlegel bieten mitten im Grünen gehobene gutbürgerliche Küche, im Sommer auch draußen im Garten – und helle, mit viel Holz gestaltete Hotelzimmer. Kirchzarten, Höfener Str. 92 Tel. 07661 5051 www.schlegelhof.de

Sonne Wildtal

Im Sommer herrscht auf der großen Terrasse vor dem stattlichen Gasthof bei Gundelfingen genüsslicher Frieden. In der Küche gelingt Daniel Zitzelsberger der klassische Zwiebelrostbraten ebenso gut wie kreative kombinierte Gerichte, etwa Zackenbarsch und Calamaretti mit wildem Brokkoli, Beurre blanc, Artischocken-Oliven-vinaigrette und Safranrisotto. Gundelfingen-Wildtal, Talstr. 80 Tel. 0761 61257060 www.sonnewildtal.com

Villa Thai

Exzellent und authentisch ist die thailändische Küche, die Familie Mac in Umkirch westlich von Freiburg anbietet. Sushi gibt es übrigens auch – für die ist dann aber der erfahrene Sushi-Meister Yuichi Kusakabe zuständig. Umkirch, Hugstetter Str. 2 (im »Hotel Pfauen«), Tel. 07665 93760, www.villa-thai.de

5

ÜBER NACHT

Ob vis-à-vis zum Münster oder vor den Toren der Stadt:
In diesen Häusern können Sie wunderbar **ENTSPANNEN**



NACHHALTIGE HOTELS IN FREIBURG

Barkultur mit Ökostrom

Gute Hotelbars sind selten geworden. Minibars haben viele davon verdrängt, andere sind zu deprimierenden Ecken mit müden Nachportiers als Bartender verkümmert. Da ist die **Hemingway Bar** (Foto) ein Lichtblick. Hier werden richtige Cocktails gemischt, es gibt eine Zigarrenlounge und einen direkten Eingang für externe Gäste. Die Bar gehört zum **Best Western Premier Hotel Victoria**, und das ist auch sonst ein besonderer Ort: Schon seit den achtziger Jahren gestalten die Inhaber Astrid und Bertram Späth ihr Haus möglichst nachhaltig, etwa durch Solarzellen auf dem Dach, einer Holzpellet-Heizung und einer mit Grundwasser gekühlten Klimaanlage. Ebenfalls auf Nachhaltigkeit bedacht ist das **Green City Hotel Vauban** im Öko-Vorzeigeviertel Vauban, eine Straßenbahnfahrt vom Zentrum entfernt. Kletterpflanzen ranken die bestens gedämmte Fassade hoch, die Zimmer sind mit Holz aus der Region gestaltet, und die Speisen fürs Frühstück kommen möglichst aus der Nähe. Auch soziale Verantwortung wird gelebt, rund zehn Menschen mit Behinderung arbeiten im Betrieb mit.

Best Western Premier Hotel Victoria Eisenbahnstr. 54
Tel. 0761 207340, www.hotel-victoria.de

Green City Hotel Vauban Paula-Modersohn-Platz 5
Tel. 0761 8885740, www.green-city-hotel-vauban.de

DESIGN IN GUNDELINGEN

Schicke Scheune

Vier Minuten sind es mit der Regionalbahn von Freiburg in den beschaulichen Ort Gundelfingen – und zu einer ganz besonderen Unterkunft. **Friz BNB + Lounge** befindet sich in einer 1842 gebauten Scheune, die Melanie Thoma von ihren Großeltern geerbt und mit ihrem Mann Ron van Es restauriert und umgebaut hat. Die beiden haben in den offenen Räumen geschickt mit Kontrasten gespielt, etwa wenn altes Gebälk und Steinmauern auf Sichtbeton treffen. Die Einrichtung der fünf geräumigen Apartments mit Küche zeugt von großer Liebe zu besonderen Objekten – egal, ob alte Werkbank, Blechspielzeug oder Designklassiker wie auf dem Foto zwei Lounge Chairs von Charles & Ray Eames. Ron van Es bereitet am Eingang in der Lounge gerne einen Kaffee zu – und erzählt auf Wunsch die Geschichten von den vielen anderen außergewöhnlichen Möbeln und Dingen, die man dort auch kaufen kann.

Alte Bundesstraße 54 B, Tel. 0152 53002802, www.frizbnb.de



Entspannung am Stadtrand

Der »Hirschen« in Freiburg-Lehen, einst ein einfacher Gasthof, ist heute ein klassisches Wohlfühlhotel mit geräumigen Zimmern, Sauna, Außenpool und einer ausgezeichneten badisch-internationalen Küche.

Breisgauer Str. 47, www.hirschen-freiburg.de



Erholung auf dem Berg

Das Hotel »Die Halde« liegt auf dem Schauinsland in 1147 Meter Höhe. Die Zimmer sind gemütlich, die Aussicht vom Hallenbad ist zauberhaft, auch ein gutes Restaurant gibt's – kurz: alles da zum Abschalten.

Oberried-Hofsgrund, www.halde.com

DER NEUE »RAPPEN«

Zimmer mit Turmblick

Es gibt Hotelfenster, die scheinen dafür gemacht zu sein, dass sie der Gast morgens mit einem langen, begeisterten »Aaaaah« öffnet. Das **Hotel Rappen** hat einige davon: Sie gehen direkt auf den Freiburger Münsterplatz, wo schon frühmorgens die Marktstände aufgebaut werden und die Sonne auf die gotische Fassade der Kirche strahlt. Wer dann genug hat vom Gebimmel und Gemurmel macht die Fenster einfach wieder zu. Der »Rappen« ist ein wunderbares Hotel für Fußgänger, mittendrin in der Altstadt. Das Traditionshaus wurde vor Kurzem

rundumsaniert und neu gestaltet. In den 16 Zimmern stehen nun bequeme Box-springbetten, auch neue Bäder wurden eingerichtet. Etwas mehr Ablagefläche und Stauraum wären praktisch, dafür sind die Räume mit gedeckten Farben und Goldelementen angenehm reduziert gestaltet. Zum »Rappen« gehört auch ein Restaurant mit großzügigem Außenbereich zum Münster, auf der Karte stehen badische Klassiker sowie Dry-Aged-Steaks vom 800-Grad-Grill.

Freiburg, Münsterplatz 13, Tel. 0761 31353
www.hotel-rappen-freiburg.de

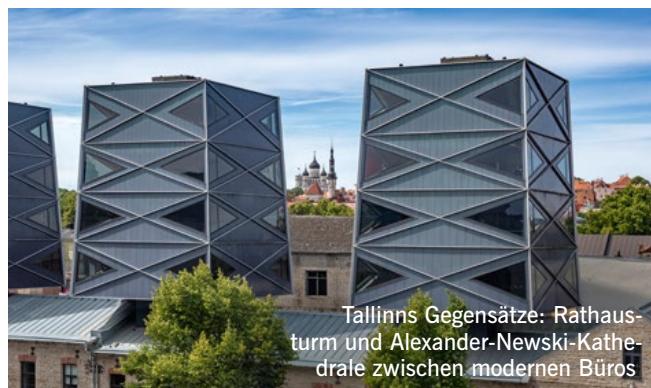
Gegend gut.
Stadt gut und
Firma
sehr gut.

mediarata

Handeln, nicht reden.
www.unmuessig.de

UNMÜSsig

DAS NÄCHSTE MERIAN IM HANDEL AB 17. DEZEMBER 2020



Rund um die Ostsee

48 STUNDEN IN... Stockholm, Helsinki, Riga, Klaipeda, Danzig
MIT STIL Herrenhäuser an der deutschen Küste
VON OBEN Steigen Sie St. Petersburg doch mal aufs Dach!
LEINEN LOS Ein Mann, ein Boot und die dänische Südsee

Zuletzt erschienen



Juli 2020

August 2020

September 2020

Oktober 2020

November 2020

Haben Sie eine
MERIAN-Ausgabe verpasst?
Bestellservice: Tel. (040) 2717-1110
E-Mail: sondersversand@jalag.de
oder online bestellen unter
www.merian.de
oder www.einzelheftbestellung.de

Abo bestellen:
Tel. (040) 21031371
E-Mail: leserservice-jalag@dpv.de
oder online unter
shop.jalag.de

In Vorbereitung:
Salzburg
Istrien
Südtirol

MERIAN abo

3 x MERIAN lesen + Geschenk!



25%
sparen!

Bestellen Sie jetzt
unser MERIAN
Kennenlern-Angebot.

Und Sie erhalten die
nächsten 3 Ausgaben
MERIAN frei Haus zum
Preis von nur 21,90 Euro
plus eine Tasche von
Samsonite als Geschenk!

Ihr Geschenk



Samsonite Foldaway Duffle

Diese Tasche ist die ideale Lösung für mehr Flexibilität bei Freizeitaktivitäten, Last-minute-Trips oder Einkäufen. Eine praktische Tasche, die sich in der integrierten Hülle verstauen lässt. Ein leistungsstarkes Design aus hochwertigem Polyester, das zugleich langlebig und leicht ist.

Farbe: Schwarz. Maße: ca. 55 x 30 x 21 cm.

+1 Euro Zuzahlung

Jetzt 3 Ausgaben für nur 21,90 Euro bestellen!

040/21 03 13 71

Bitte Bestell-Nr. 196 75 06 angeben. E-Mail: leserservice-jalag@dpv.de Internet: merian.de/test

Das Angebot gilt innerhalb Deutschlands und nur, solange der Vorrat reicht. Widerrufsgarantie und Hinweise zum Datenschutz siehe shop.jalag.de.

MERIAN

Die Lust am Reisen



Geldermann

WAHRE
SEKT
KULTUR
SEIT 1838

Geldermann steht seit 1838 für deutsch-französische Handwerkskunst. Unsere erlesenen Cuvées reifen mindestens ein Jahr in traditioneller Flaschengärung und erhalten so ihren charaktervollen Geschmack.

GELDERMANN.DE

