



„Drexlers“ in Freiburg

Weinen beim Reifen zuzusehen, das macht Ralph Schmidt (oberes Foto) keinen Spaß: „Mein Job ist es, den Leuten Freude am Genuss zu bereiten.“ Er betreibt in Freiburg nicht nur die Weinhandlung „Drexler“, sondern mit dem Küchenchef Mario Fuchs (unteres Foto) auch das Restaurant „Drexlers“. Die schlichten Holztische werden mit Kristall und Damastservietten eingedeckt, das Essen schmeckt (Tipp:

Risotto). Herausragend aber ist die Weinkarte mit 550 Positionen, mit der das Duo auch Einsteiger begeistern will: Alle 14 Tage wechselt die Auswahl von rund 30 hochwertigen Beispielen im offenen Ausschank zu moderaten Preisen (0,1 l gibt es für 3 bis 7 Euro). So kann man die großen Weine Badens sowie italienische und französische Klassiker probieren.

Kenner reiben sich angesichts der Preisgestaltung wohl manches Mal die Augen: Selbst Spitzenweine sind meistens nicht teurer als in der Weinhandlung. Beispiel: Der Kult-Riesling aus der Lage Kirchenstück von Dr. Bürklin-Wolf wird mit 75 Euro pro Flasche quasi zum Ab-Hof-Preis angeboten, ein Corton-Charlemagne von Bonneau du Martray für 110 Euro. Nicht einmal für große Bordeaux in guter Trinkreife muss man sich ruinieren, wie ein 1995er Château Pape-Clément für 69 Euro oder der 1999er Château Montrose für 105 Euro beweisen.

Dieses Konzept kommt gut an. Zu gut: Man sollte unbedingt reservieren, denn spontan einen Platz zu bekommen ist leider sowohl mittags als auch abends fast aussichtslos.

„Drexlers“, Rosastraße 9, 79098 Freiburg, Tel. 0761-595 72 03, www.drexlers-restaurant.de, Sa mittag, So geschl. EG



» Meister, Chef, Sportsfreund – diese Anreden in der Bar kann ich nicht mehr hören! «

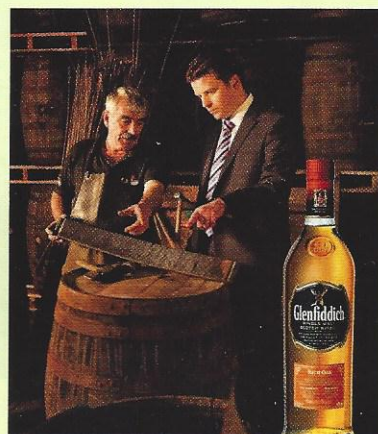
Thorben Bornhöft, Barkeeper, „Le Lion“, Hamburg

HANSE-TEE

Ruhe bewahren, Tee trinken und der Elbphilharmonie beim Wachsen zusehen – dafür eignet sich bestens das neue „Wasserschloss“ in der Hamburger Speicherstadt. Das schöne historische Kontorhaus ist zugleich Teehandel und Bistro. Küchenchefin Irina Berggreen, vormals bei Cornelia Poletto am Herd, verwendet für fast alle Gerichte verschiedene Teesorten als Zutaten. www.wasserschloss.de

GUT HOLZ

Reife Zitrusfrüchte, Pflaumen, Bananen, reichlich Vanille und viel Toffee – so lässt sich der neue Glenfiddich-Whisky „Rich Oak“ beschreiben. Der etwa 14 Jahre alte Single Malt aus der Region Speyside wurde auf der Messe InterWhisky in Frankfurt zur „Whisky-



Innovation des Jahres“ gewählt. Prost! www.interwhisky.com
PS. Mehr über schottischen Whisky erfahren Sie ab Seite 85.

NULL PROMILLE

Wer eine Alkoholpause einlegen, aber auf flüssigen Genuss nicht verzichten möchte, ist in der Dresdner „Twist Bar“ richtig. Hier mixt René Förster köstliche Drinks ohne harte Sachen und gewann damit den „Null-Promille-Cup“ des Sirupherstellers Riemerschmid. Gesiegt hat Förster mit dem Longdrink „Roger Rabbit“ aus viel Karotten- und Orangensaft, dazu alkoholfreies Ingwerbier und Orange-Sanddorn-Sirup. www.riemerschmid.de