

ersten Stock auch fünf schöne, kuschelige, rustikal-ländlich möblierte Doppelzimmer mit Duschbädern. Ein kleines Landhotel zum Wohlfühlen. *Silvia M. Propp*

F F F F F „Brechtmanns Grill“, Hackendohrredder 3, 23684 Schürsdorf, Tel. 04524-703 29 39, Fax 706 78 71, k.brechtmann@brechtmann.de, www.brechtmann.de, außer So nur Abendessen, Di geschl., Gerichte € 12-24 **EC** **MASTRO** **VISA**

FREIBURG

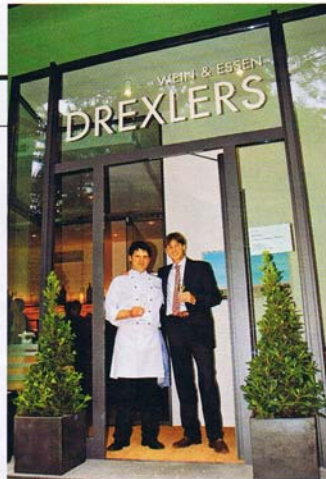
„Drexlers Wein & Essen“: Akustisch perfekt
 Schon lange hatte Ralph Schmidt davon geträumt, seine Weinhandlung „Drexler“ – die bestsortierte in Freiburg – mit einem gastronomischen Angebot zu ergänzen. Nun hat ihm Christian Hodeige, der Herausgeber der „Badischen Zeitung“, fast nebenan im früheren Verlagsgebäude die Möglichkeit dazu eröffnet. „Drexlers Wein & Essen“ heißt das neue Restaurant in großstädtischem Design mit üppiger Verglasung, einer Batterie von Weinklimaschränken, blanken Tischen, bequemen Stühlen und perfekter Akustik: Selbst bei vollem Haus braucht man beim Tischgespräch nicht die Stimme zu heben.

Für das gastronomische Konzept hat sich Ralph Schmidt daran orientiert, wie er selbst am liebsten speist: kompromisslose Qualität bei den Produkten, eine geradlinige, aromenbetonte Zubereitung, und all das zu möglichst zivilen Preisen. Küchenchef Mario Fuchs setzt dies punktgenau um. Der Kalbstafelspitz, kurz angebraten und bei Niedrigtemperatur fertig gegart, hatte Referenzqualität, die pochierte Lachsforelle zum marinierten Spargel bestach durch klaren, taufrischen Geschmack, und der Safranrisotto zur gebratenen Dorade war exakt justiert zwischen bissfest und sämig.

380 Positionen führen einmal durch die Welt des Weins. Groß und kundenfreundlich ist das immer wieder wechselnde Angebot an exzellenten offenen Weinen. Und auch wer nur ein Zehnteile ordert, bekommt es in der Glaskaraffe mit Kühler.

Hans-Albert Stechl

F F F F F „Drexlers Wein & Essen“, Innenstadt, Rosastr. 9, 79098 Freiburg,



Drexlers: Chefkoch Mario Fuchs und Ralph Schmidt in Freiburg (l.). Hanusel Hof: vom Clubhaus zum Hotel gewachsen

Telefon 0761-595 72 03, Fax 595 72 04, info@drexlers-restaurant.de, www.drexlers-restaurant.de, Mo-Fr 11.30-14.30 und 18-24, Sa 11.30-24 Uhr, So und feiertags geschl., Hauptgerichte € 15-18 **EC**

ALLGÄU

„Hanusel Hof“: Höhepunkt für Golfer

Es war einmal ein Bauernhof, der wurde zum Golfplatz, erst 9-, dann 18-Loch: der Golfclub Hellengerst. Auf ihm stand ein Clubhaus, das wurde zum veritablen Hotel: der „Hanusel Hof“. Man biegt von der A 7 südlich von Kempten am Dreieck Allgäu ab und fährt auf die A 980, die hinter Waltenhofen in die B 12 Richtung Isny mündet; auf ihr bleibt man acht Kilometer, dann biegt man wieder ab, und wenn man denkt, jetzt kommen nur noch Bergweiden und Kühe, steht man vor der Anlage in modernem Alpenstil, die sich dezent ins Hügelland schmiegt.

Freundlich und persönlich ist der Empfang, viel Platz findet der Gast in den öf-

fentlichen Bereichen und im Privaten; gediegene Einrichtung – es fehlt nichts, weder im Bad noch im Zimmer, auch ein Balkon ist da. Der Wellnessbereich mit dem Hallenbad ist für ein Hotel mit 24 Zimmern ebenfalls großzügig, und alles ist noch schön neu und blitzblank.

Die Küche bedient sich der guten Produkte des Umlandes, die Forellen kommen aus eigener Zucht, das Wild aus eigener Jagd. Die Gerichte sind heimisch und italienisch inspiriert. Wenn sie jetzt noch etwas beherzter gewürzt wären, wäre das Vergnügen perfekt. Die Weinauswahl ist umfangreich.

Die Golfschule, der gut sortierte Pro-Shop und der abwechslungsreiche Par-71-Platz, auf 980 Metern einer der höchstgelegenen in Deutschland, komplettieren das Urlaubsangebot. *Achim Becker*

F F F F F „Hanusel Hof“, Helinger Str. 5, 87480 Weitnau-Hellengerst, Tel. 08378-920 00, Fax 92 00 19, info@hanusel-hof.de, www.hanusel-hof.de, 21 Zi., 3 App., DZ ab € 149 **EC** **MASTRO** **VISA**



minus

Eitville. Der Name „Schloss Reinhartshausen“ weckt Erwartungen, vor allem in Verbindung mit der Marke Kempinski. Nur schade, dass sie im Schlosshotel nicht erfüllt werden. In den Zimmern sind Tapeten, Polster und Bettverkleidung unansehnlich befeckt, auch der Saunabereich ist in die Jahre gekommen. Das Frühstück entsprach nicht dem gewohnten Standard, und dem Service fehlte es an Engagement.