

Bahnhöfle mit Pfiff

Weinkultur im Südwesten und ein Neustart in Gundelfingen.

IN SEINER LETZTEN WEIN-KOLUMNE lobte Fritz Keller das neue Drexlers in der Rosastraße als „Römerfreie Zone“. Reformierte Weinstuben im Stil des Drexlers sind in Freiburg tatsächlich eine Rarität. Einrichtung im zeitgenössisch urbanen Stil, Weinkultur und eine frische Küche, die den Gast nicht mit verkrampfter Pseudokulinarik behelligt. Es geht also doch, und alles erst noch zu fairen Preisen. Neben der Freude über die Neueröffnung wären da aber noch zwei Fragen: Warum erst jetzt? Und warum nur hier?

Offensichtlich gehört der erdbeernasige Viertelepfetzer immer noch zur kulinarischen Leitkultur Südbadens, anders wäre die Sitte, randvoll eingeschenkte Senfpötte als „Badisches Viertele“ anzupreisen, kaum zu verstehen. Im Drexlers lagert der Rotwein in einem wandbreiten Klimaschrank bei 16 Grad, was schon mal animierend anzusehen ist und dem Gast die auch im Südwesten weit verbreitete Zumutung seichwarmen Rotweins erspart. Ist es im Land der Burgunder Symposien und Gutedeltage eigentlich zuviel verlangt, dass Flaschenwein, der zum Tarif eines Europafluges angeboten wird, richtig temperiert auf den Tisch kommt? Und wie oft soll man noch schreiben, dass eine heiße Karaffe, direkt aus der Spülmaschine befüllt, jeden Weingenuss vereitelt. Vermutlich dauert es auch noch Jahre bis BYO (= bring your own) von der Geheimformel zur Option wird. „Sollten Sie Ihren eigenen Wein mitbringen wollen, so können Sie diesen gern bei uns trinken. Wir erheben ein Korkengeld von 13,00 Euro.“ Stand neulich auf einer Weinkarte, allerdings in einem Lokal in Hamburg-Winterhude. Auf die Frage, ob es möglich ist, noch eine Flasche Wein zu bestellen, drauflos zu trinken und hinterher nach aktuellem Pegelstand abzurechnen, antwortete eine Bedienung im ach so mediterranen Freiburg: „Das geht nicht, ich kann das nicht bonieren.“ Danke Drexlers, es wartet aber noch einige Arbeit im Schatten der Freiburger Kübelpalmen.

In Gundelfingen gibt es eine Bahnhofstraße und an deren Ende ein Bahnhöfle. Eigentlich sieht die Gegend hier aber mehr aus wie ein Vorstadtidyll, die Hecken tragen jedenfalls einen sauberen Meckischnitt. Lange Jahre wirteten Elisabeth und Thierry Falconnier im Freiburger Innenstadtlökal Kreuzblume, ihre solide, französisch orientierte Küche mit Klassikern von der Jakobsmuschel bis zum Ochenschwanz in Burgundersauce praktizieren beide nun am neuen Ort in Gundelfingen. Anfang Mai wurde das runderneuerte Bahnhöfle als gepflegte, aber nicht aufgedonnerte Quartiersgaststätte wiedereröffnet; Lokal, Pächter und das gediegene Angebot passen



Ab und zu rauscht ein Zug vorbei, Austern gibt es aber auch: Bahnhöfle Freiburg-Gundelfingen,

gut zusammen. Zum Glück möchte Thierry Falconnier das Kochen nicht neu erfinden, sondern Bewährtes präzise umsetzen: Pulposalat, Rindercarpaccio, lauwarmer Spargel mit Parmesan, ein, zwei Pastagerichte, frischer Fisch von Wolfsbarsch bis Seezunge, dazu eine gepflegte Weinauswahl und zwei Stuben mit Holzbankcharme. Auf der Terrasse vor dem Haus spendet ein chinesischer Blauglockenbaum Schatten, statt dem Meer rauscht ab und zu ein Zug vorbei. In der Summe ein lässiger Platz und eine kulinarische Basisadresse in Ober Gundelfingen (mit Rotwein aus dem Klimaschrank!). Neben Austern und Bœuf Stroganoff bietet das Bahnhöfle zudem einen Rat zum Erhalt des Hauses. Auf einem der Deckenbalken der Gaststube findet sich der Hinweis: „Wer die Frau hat mitgenommen, ist nie zu spät nach Haus gekommen“.

Bahnhöfle, 79194 Gundelfingen, Bahnhofstraße 16, ab 17 Uhr, Sa und So auch von 11.30 bis 15 Uhr, RT: Mi. Tel. 0761-5899949.