

## **Sushi-Bar und Retropfannkuchen**

### **Neustart in Freiburg - beim Japaner und im Wald auf St. Valentin**

Sushi vom Fließband nun auch in Freiburg. Seit Anfang 2004 gibt es mit der Sushi-Bar im Untergeschoß der Atriumpassage eine preiswerte und unpräzise Alternative zum Freiburger Komfortjapaner Basho-An am Predigertor. Zu den Vorzügen der neuen Sushi-Bar gehört das günstige Mittagsangebot (Misosuppe plus vier mal Sushi vom Schiffchen plus grüner Tee zu 9,80 Euro). Ambiente und Röllchenqualität können natürlich nicht mit Freiburgs erster Adresse mithalten, gehen aber durchaus in Ordnung. Zudem garantieren die kreisenden Sushi-Barken, die vor den eng platzierten Gästen vorbeigleiten, unkomplizierten Ablauf und freie Auswahl. So ist die neue Sushi Bar für ein leichtes Mittagmal ebenso geeignet wie für die fleischlose Abendspeisung. Die sympathische Einrichtung wurde vom Start weg sehr gut angenommen, mitunter hat der Sushi-Monteur hinterm Tresen alle Mühe, die Nachfrage zu bedienen. Die anfangs noch etwas unsynchrone Bedienung wird sich mit der Zeit einlaufen. Funktional-schlichte Einrichtung. Eher für Zwischendurch, als zum lang Hocken.

Die Waldgaststätte St. Valentin, oberhalb von Günterstal im tiefen Forst gelegen, gehört zu den Freiburger Gastrolegenden. Ganze Proseminare verhockten hier einst lange Abende, behänd zwischen marxistischer Exegese und zwischenmenschlicher Kontaktsuche wechselnd. Dazu Rotstrümpfe am Wochenende und bewegte Paare unter Lindenlaub und Lampenkette. Manche Heimfahrt glich einer Schlittenpartei, gerade in der Sommernacht. Die Legitimation der gastronomischen Einsiedelei gründete freilich eher in idyllischer Lage und speziellem Betriebssystem, jedenfalls nicht in kulinarischer Höchstleistung. Mögen die legendären Pfannkuchen noch so groß gewesen sein, materialkritisch betrachtet waren sie wenig mehr als Notverpflegung. In der Hauptsache war die Einkehr auf St. Valentin ein emotionaler Brandbeschleuniger.

Nach überfälliger Totalsanierung und Neuverpachtung hat die Legende seit dem Herbst 2003 wieder geöffnet. Dabei konnte der Charme der alten Gastroklausur zu einem guten Teil konserviert werden. Nach wie vor lockt eine anrührend heimelige Wirtsstube, hinzu kommt ein saumseliger Garten im Halbschatten alter Hausbäume: im Winter ein Fleck, um Rotbäcker zu reiben, in der warmen Jahreszeit eine feine Jausenstation. Der neue Küchentrakt und die Haustechnik wurden – zunächst kaum sichtbar – nach hinten angebaut. Die Hardware geht also soweit in Ordnung, die Gunstlage im Wald über Günterstal und doch nah bei der Stadt ist ohnehin unverwundlich. Die neuen Pächter bemühen sich mit Elan und bemerkenswerter Freundlichkeit, die alte Legende als neue Ausflugsadresse zu etablieren. So weit, so angenehm.

Zum Neustart gehört eine Karte, die einerseits Valentin-Memorials anbietet, wozu vor allem die Überformat-Pfannkuchen in Varianten wie

Speck, Pilz und Apfel zählen. Zur münkelebraunen Pilzfüllung wäre allerdings zu sagen, dass deren Fließverhalten an guten Mörtel erinnert. Ansonsten verspricht die laminierte Speisekarte ein Spektrum, das ein Austauschstudent vermutlich als 'original black forest cooking' lobt, darunter: multikulturelle Flammkuchen (Schafskäse Oliven/Tomate Mozzarella/Apfel Zimt), Käsespätzle, Spaghetti Bolognese, Schnitzel, natürlich auch unser aller Salat, mit Schafskäse, Oliven oder Lachsstreifen ausgesprochen weltzugewandt garniert. Hinzu kommen noch Tagesgerichte. Nicht nur das Angebot, auch die Zubereitung orientiert sich am Anspruchsniveau internationaler Stipendiaten. Zwar sagt ein altes maurisches Sprichwort: „Ein Stein aus Freundes Hand ist ein Apfel.“ Ob dies auch auf St. Valentin gilt, bleibt für heute offen. Eine genuin regionales Angebot, gar ein verschärftes Produktbemühen ist jedenfalls nicht zu erkennen - und sei es nur beim Weißbrot, das einmal mehr Tankstellenqualität erreicht. Also wieder eine Chance weniger und das in einer Immobilie, die auch mit reichlich öffentlichen Mitteln erhalten wurde. Was die Ökometropole und ihre offizielle Verpachtungspolitik angeht, gehört öko reden und Convenience handeln offensichtlich zum guten Ton. Nach wie vor gelingt es im Breisgau nicht, auch nur eine Ausflugsgaststätte auf das Niveau einer fortgeschrittenen Südtiroler Vesperstation zu bringen. Soviel zum viel zitierten „kulinarischen Hoch im Südwesten“.

Die Verpflegungsqualität auf St. Valentin relativiert sich allerdings durch einige Extras. Der freundliche und speditive Service zählt wie die ungewöhnlich gute Weinauswahl zu den Pluspunkten. Hinzu kommt der hohe Romantikfaktor und eine Lage, die gütig stimmt. Alles in allem also kein Paradies, aber ein Platz zum Träumen. Vom Paradies.

Sushi Bar, Freiburg, Augustinerplatz (Untergeschoß der Atriumpassage), Tel. 0761-1375555, So. geschl.

Sankt Valentin (bei Freiburg-Günterstal), Valentinstraße 100, Zufahrt ab Ortsausgang Günterstal beschildert. Tel. 0761-3884131. 12 bis 24 Uhr, Wochenenden ab 10 Uhr.