

# MERIAN

# Schwarzwald

**Freiburg**  
Lebenswert  
und  
liebenswert

**Baden-Baden**  
Moderne  
Kunst,  
moderne  
Kuren

**Wandern**  
Auf dem  
Westweg  
durch  
die Wildnis

**Europa-Park**  
Die Freizeit-  
Macher



[www.merian.de](http://www.merian.de)

ISBN 978-3-8342-1008-1

00795



9 783834 210081

**22 Seiten Service** Ausgewählte Tipps und Adressen

schicken, modernen Restaurant mit großer Glasfront Menüs serviert, mittags gibt es gute und preiswerte Tagesgerichte mit Salat oder Suppe.  
**(c 2) Rosastraße 9**  
 Tel. 0761 5957203  
[www.drexlers-restaurant.de](http://www.drexlers-restaurant.de)

## Hausbrauerei Feierling

Viele Freiburger schwören auf das hier gebraute naturtrübe Bier. Dazu passen Wurstsalat mit Brägele (Bratkartoffeln), Fleischküchle oder Vesperplatten.

**(d 3/4) Gerberau 46**  
 Tel. 0761 243480  
[www.feierling.de](http://www.feierling.de)

## Kartoffelhaus

Das Beste aus der Kartoffel – ob mit der Sorte »Berber«, »Dita« oder der blauen »Vitelotte«. Neben der Knolle gibt's auch Fleisch, Fisch und Pasta. Die Spargelsorte »Epos« schmeckte wunderbar intensiv, die Sauce holländische war buttrig und doch schaumig-leicht, der Kartoffelgratin ein Traum. Saisonkultur mit besten Produkten!

**(a 6) Basler Straße 10**  
 Tel. 0761 72001  
[www.daskartoffelhaus.de](http://www.daskartoffelhaus.de)

## Markthalle

Oft laut und rasselvoll, aber gut für ein schnelles und preiswertes Mittagessen. Durch die vielen Stände ist das Angebot äußerst vielfältig – von Currywurst bis zu indischen Gerichten.

**(d 3) Grünwälderstraße**  
[www.markthalle-freiburg.de](http://www.markthalle-freiburg.de)

## (D 4) Kappelrodeck/Waldum Rebstock Waldum

In der gemütlichen Gaststube wird gehobene, zeitgemäße Regionalküche serviert, etwa Wachtelkotelett mit Sauerkraut-terrine. Danach bietet sich



Austern, Pommes, Burritos? Vielfalt in der Markthalle Freiburg

ein hauseigener Obstbrand an.  
**Kutzendorf 1**  
 Tel. 07842 9480  
[www.rebstock-waldum.de](http://www.rebstock-waldum.de)

## (C 9) Kirchzarten Zum Rössle

Der alte Gasthof liegt idyllisch am Rande von Kirchzarten. Gegessen wird in der Bauernstube mit Kachelofen oder draußen unter den Apfelbäumen. Der Ziegenkäse mit Rhabarber war wunderbar frisch, der Service aufmerksam, der Preis anständig (3 Gänge für 32 €).  
**Dietenbach 1**  
 Tel. 07661 2240  
[www.zumroessle.de](http://www.zumroessle.de)

## (F 2) Kuppenheim-Oberndorf Raubs Restaurant

Wolfgang Raub bietet Kreationen auf höchstem Niveau mit feinem Aromenspiel, z.B. bretonische Rotbarbe in Süßholz-Muschelnage mit Kohlrabi und getrockneten Tomaten. Im Kreuz-Stübl gibt es auch badische Gerichte.  
**Hauptstraße 4**  
 Tel. 07225 75623  
[www.raubs-restaurant.de](http://www.raubs-restaurant.de)

## (B 5) Neuried-Altenheim Krone

Das schöne Gasthaus mit

Innenhof ist bekannt für seine knusprigen Flammkuchen, die stückweise bestellt werden können. Das beliebte Ritual gibt es nur Mi, Fr und So.  
**Kehler Str. 63**  
 Tel. 07807 2153  
[www.krone-altenheim.de](http://www.krone-altenheim.de)

## (B 7) Rheinhausen- Oberhausen

### S'Dilln Fischerstube

Wer Fisch mag, ist hier richtig: Auf der Karte steht, was gerade aus den umliegenden Gewässern gezogen wurde. Die Fische gibt es frittiert, gebraten, gedünstet oder gegrillt.  
**Hauptstraße 124 a**  
 Tel. 07643 930708  
[www.fischerstube.de](http://www.fischerstube.de)

## (D 9) St. Märgen

### Café Goldene Krone

Eine Bürgerinitiative hat das Haus von 1757 gerettet. Im sehr beliebten Café darin backt nun eine Gruppe Landfrauen Kuchen (Tipp: Käsekuchen!) und Brot, kocht Suppen, bereitet Salate zu.  
**Wagensteigstraße 10**  
 Tel. 07669 9399988  
[www.cafe-goldene-krone.de](http://www.cafe-goldene-krone.de)

## MERIAN | PROBIEREN IST BESSER

In Staufen werden die **Schladerer**-Brände hergestellt. In dem kleinen Hausladen bekommen Sie seltene Schnäpse wie etwa den »Zibärtle«. Ein Besuch in Maischehalle, Filtrationskeller und Brennerei zeigt, was einen guten Obstbrand ausmacht.  
**(B 10) Staufen im Breisgau, Schladerer-Platz 1**  
 Anmeldung: 07633 8320, [www.schladerer.de](http://www.schladerer.de)

Lohnenswert zu sehen, wie eines der vielen lokalen Mineralwasser gewonnen wird. In **Teinach** kann man die moderne Abfüllanlage besichtigen, ein Dokumentationsraum mit Filmvorführung erklärt und eine Versuchstheke erfrischt.  
 Anmeldung: Tel. 07331 2010  
[www.mineralbrunnenag.de](http://www.mineralbrunnenag.de)

In den Ebenen rund um den Südschwarzwald wachsen die köstlichsten Früchte, aus denen feine Konfitüre hergestellt wird. **Franz Simmler** gewann damit viele Auszeichnungen.  
**(E 12) Lauchringen, Bahnhofstraße 19**  
 Tel. 07741 969630, [www.simmler.de](http://www.simmler.de)

Wer Schwarzwald sagt, muss Schinken kosten. Seine Herstellung erfordert viel Handarbeit und Erfahrung, am besten kann man das bei **Hermann Wein** in Freudenstadt anschauen. Gasthaus, Verkaufsstelle und Führung bieten Köstliches.  
**(F 5) Freudenstadt-Musbach, Dornstetter Straße 29**  
 Anmeldung: Tel 07443 2450, [www.schinken-wein.de](http://www.schinken-wein.de)