Die Zirbelstube und ihre geschmackliche Symphonie

Auteur : Hervé Lévy

Date : 28 März 2024

In der **Zirbelstube** in Freiburg in Breisgau ist das Duo Henrik Weiser und Sven Usinger am Werk, das die Gipfel des französischen Raffinements erreicht hat.

Es ist ein historisches Haus der Rheinebene, ein Hotel mit poetischem Namen und starkem Charme, in dem sich der veraltete Charakter der BRD der 1960er Jahre mit einer schönen Zeitgenössigkeit vermischt. Im Colombi ist die Gastronomie kein leeres Wort und sein Flaggschiff, die Zirbelstube, hat im vergangenen Jahr seinen Stern im Guide Michelin zuru?ckgewonnen, dank Henrik Weiser und Sven Usinger, die hier gemeinsam seit 2022 arbeiten. Ersterer wird im kommenden Jahr 50 Jahre alt und sein Lebenslauf ist ellenlang – er kochte in Häusern wie Le

Canard in Hamburg oder der Traube in Blansingen –, während der Zweite gerade erst dreißig Jahre alt ist. Er hat seine Karriere hier als Ku?chengehilfe begonnen und kam hierher zuru?ck, nachdem er insbesondere im Bareiss, bei Claus-Peter Lumpp lernte. Das harmonische Duo wirkt Wunder: „*Wir kannten uns nicht und wir mussten lernen zusammen zu arbeiten, um die französische Haute Gastronomie so weit wie möglich zu bringen*“, wirft Henrik ein. Und Sven unterstreicht: „*Wir fu?hren viele Gespräche, voller Vertrauen. Der Austausch ist permanent und in dieser Dialektik wird die Karte komponiert.*“

Zirbelstube : Langostini

Die sonnigen Landschaften von Roger Mu?hl stehen den feierlichen Gemälden mit bäuerlichen Motiven gegenu?ber, sowie einigen abstrakten Windungen in einer traditionellen Stube, einem Schmuckkästchen aus Holz – von der Zirbelkiefer – dass das Theater einer Geschmacksymphonie ist. Hier entfalten sich Gerichte von großer Lesbarkeit: „*Jeder Teller soll klar und fu?r die Gäste verständlich sein*“, unterstreicht Henrik. Illustration mit einem Wolfsbarschfilet – dessen Haut schön knuspert – u?berzogen mit einem Hauch von Chorizo, der in Form eines unglaublichen Aromas um den Fisch herum schwebt, in Begleitung eines Nizza-Salats, den man beim ersten Bissen erkennt,

selbst wenn er einen gehörigen Dekonstruktions-Prozess erfahren hat, der mit Glu?ck seinen bu?rgerlichen Klassizismus durcheinanderbringt. Wir lieben auch das Milchkalb in allen seinen Zuständen – Kopf, Bries, Filet…– das u?ber eine Weide hu?pft, in der die Tru?ffel auf schönes Gemu?se trifft. Die intensive Finesse des Fleischs antwortet auf schönste Weise auf die sinnliche Stärke eines (schlecht benannten, aber köstlichen) Cuvée Calmo vom Weingut Martin Waßmer, dessen Glu?hen einen passenden Kontrast zum ruhigen Kalb darstellt. All das ist ausgeglichen und ausbalanciert, wie die Kompositionen, die in der gegenu?berliegenden Weinstube serviert werden, in der die Tradition in schicker und moderner Art verherrlicht wird. Man denke an ein Seesaiblings-Confit, das vor Frische in einem Rahmen aus Kräutern und Gemu?se prickelt… das fast seinen Platz im Gastronomie-Restaurant hätte.

Die Zirbelstube liegt im Hôtel Colombi, Rotteckring 16 (Freiburg im Breisgau). Geöffnet mittwochs bis samstags, ausschließlich abends. Menu zwischen 129 und 178€. Die Weinstube ist dienstags bis samstags geöffnet. Menu zwischen 39,50 und 109€

colombi.de