

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Führer durch Freiburg im Breisgau, die Schwarzwaldhauptstadt

Freiburg i.Br., 1938

Die gastliche Stadt

[urn:nbn:de:bsz:31-246754](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-246754)

Die gastliche Stadt.

In Freiburg, wo die Edelkastanie und die Feige zur Reife gedeiht und wo die Rebe in üppigster Fülle wächst, bringt der fruchtbare Boden zarte, feine Gemüse, alle Sorten edelsten Obstes und in den Wäldern Beeren und Pilze in gewaltigen Mengen hervor. Freiburg liegt ja in einem einzigen schönen und ertragreichen Garten — hier also ist die Tafel gut bestellt! Auch mit Fleisch, mit Wild und Geflügel und mit Fischen aus dem Rhein, mit Forellen aus den Schwarzwaldbächen!

Im Frühjahr pflegen die Freiburger seit alters ins Tuniberggebiet zu ziehen, in die berühmte Spargelgegend, wo sie sich spargeln in lieblichem Verein mit Krätzete (zerkleinerter Melette), einer tüchtigen Portion Schinken und einem guten Wein auf-tischen lassen. Sehr beliebt sind auch Ausflüge in die uralten Ortschaften der Rheinebene zum Zweck eines gemeinsamen Mistkratzerle (= Hähnchen-)Essens, das selbstverständlich auch nicht trocken eingenommen wird. Hier, in den hochbetagten Weindörfern ist es auch, wo man im Oktober den „Neuen Süßen“ probiert, wo man zum Most sich süsse Walnüsse und derbes Bauernbrot schmecken läßt.

Man legt hierzulande Wert auf „gut Esse un Trinke“. Das traditionelle Samstagessen, die Mittagsmahlzeit vieler Freiburger Familien, besteht aus einer kräftigen Einf- oder dicken Nudelsuppe und Ochsenfleisch mit Kartoffeln und Beilagen. Unter diesen Beilagen spielt der Meerrettich eine führende Rolle (je schärfer, umso besser), auch Radieschen, Gurken- und Selleriesalat und Rahnen (= Rote Beiben) sind als Beilagen sehr geschätzt. Desgleichen Preiselbeeren — die man womöglich selbst auf den Schwarzwaldbergen gepflückt hat. Unter den erfrischenden, gern genossenen Salaten geben viele dem „Sonnewirbele“, dem Ackererfeldsalat, den Vorzug. Zu den Spezialitäten der schwäbisch-alemannischen Küche gehören liebevoll zubereitete Fleischspeisen, hauptsächlich Schpätzle (oder Knöpfe), die so manchen erst richtig munden, wenn sie mit Käse „aagmacht“ und „Fäde ziehn“.

Wer sich ein schmackhaftes zweites Frühstück, ein ausgiebiges „Z'Nüüni“ erlauben kann, bestellt sich im Gasthaus

ein Saures oder Geröstetes Leberle oder Nierle mit Bratkartoffeln, oder auch ein Sülzle oder Briesle. (Dem Fremden, dem das unbekannte Begriffe sind, sei geraten, es dem Einheimischen nachzutun und sich auch solch ein Vesperle bestellen; er fährt wohl dabei.) In hohem Ansehen steht übrigens auch der oft als zweites Frühstück aufgetragene „Zwiebelwaie“, der Zwiebelkuchen mit einem Glas Wein.

Die berühmten Freiburger Brezeln, die großen Laugbrezeln oder die knusprigen kleinen, machen den Bier-Frischoppen besonders genußreich. (Sie werden aber auch zu Vierteln Wein aufgetischt.)

Ein vielbegehrtes Gericht, das es an gewissen Wochentagen in den Gasthäusern gibt, ist die Metzelsuppe (Schlachtplatte: Kesselfleisch, warme Blut- und Leberwurst mit Sauerkraut und Kartoffelbrei.

Es kann hier natürlich nur andeutungsweise von der Vielfältigkeit der Freiburger Speisekarte gesprochen werden, die je nach Jahreszeit ein anderes Aussehen hat, gelegentlich auch

Das gute
Feierling = Bier

Brauerei-Ausschank
Inselgaststätte

Schönster Wirtschaftsgarten Freiburgs
Inhaber: Carl Greiner
Oberlinden 8 / Telefon 1238 / Gerberau 15

Gut geführte Küche / Eigene Schlächterei / Große Säle
Augustiner - Parkplatz

heinlachs vermerkt oder Bodensee-Felchen, Rebhuhn, Fasan
er Schnecken.

Als Weihnachtsgebäck sind hier die „Springerle“ (Gebild-
ote), die „Butterbackesle“ und die mürben, keulenförmigen
schenkele“ besonders beliebt; in der Silvesternacht muß
ne riesengroße Brezel neben der dampfenden Punsch-
hüssel liegen, und an Fastnacht kommen die Fasnets-
ichle aus Hefeteig auf den Tisch.

In den kalten Monaten kann man sich zur Erwärmung und
weckung des eingefrorenen Lebensgeistes nichts Besseres
nken als das bewährte Schwarzwälder Hausmittel: ein
riesewässerle, d. i.: ein Gläschen oder Glas alten Kirsch,
a handfestes Stück hartgeräucherten Speck und ein Stück
hwarzbrod. Das flickt Leib und Seel wieder zusammen.

Großer Hochschätzung erfreuen sich außer dem Kirscher:
Zwetschgenwasser, Hefeschnaps und der vor-
gliche Himbeergeist.

Fastnacht in Freiburg im Breisgau.

s „Fleckelhäs“. — Alte, bodenständige „Fasnets“-Bräuche.
Die Breisgauer Narrenzunft und ihre Veranstaltungen. —
Verbrennen der „Fasnet“.

Die Wintergeister, die aus Nacht und Nebel geborenen
monen müssen vertrieben, endgültig aus dem Land gejagt
rden! Im alemannischen Gebiet geschieht dies, uraltem
auch gemäß, auf vielfache Art: man sucht die bösen, fin-
ren Geister durch schreckhafte Masken und ohrenbetäu-
nden Lärm so einzuschüchtern, daß sie sich schließlich
n auf- und davonmachen; man trommelt, jöhlt, pfeift,
selt, fidelt und paukt sie in die Flucht, man möchte, daß
Luft von ihnen gesäubert, daß sie wieder rein, und daß
Erde endlich wieder grün und fruchtbar werde!

Viele der heute noch erhaltenen alemannisch-schwäbischen
snets-Bräuche gehen auf germanisches Brauchtum zurück.
er nationalsozialistischen Kulturpolitik ist es zu dan-
h, daß diese urwüchsigen Gepflogenheiten überall eine