



Come in and find out – Restaurant Bruggaa an der Brugga

Ein Hauch Sansibar im Geroldstal

Ein spektakulärer Neubau in reizender Lage

Bis zu Beginn der 2000er Jahre war der Löwen im Geroldstal das, was man eine Charaktereinkehr nennt. „Gasthaus zum Löwen“ stand in Fraktur gemalt auf einem Holzschild an der haselnussbraunen Schindelwand. Gleich darunter signalisierte ein kleines Blechschild, daß ein Löwen keine Hüpfburg ist: „Tische bitte nicht zusammenstellen“. Die Wirtin durfte für sich beanspruchen, eine Wirtslegende zu sein. Ich erinnere mich an eine sachdienliche Vesperkarte und herrliche Ausflugsnachmittage an nicht zusammengestellten Tischen im grünen Abseits des Dreisamtals, zwischen Oberried und Kirchzarten. Und wenn es dann draußen kühler wurde ging man halt in die Stube, wo auch mal ein paar bekannte Gesichter saßen, die dem Abend eine zweite Chance gaben. Alles Geschichte.

Bis heute rauscht die Brugga am ehemaligen Löwenareal vorbei gen Kirchzarten, ein schmaler Nebenast der Geroldstalstraße führt landschaftsnah und bildschön wie im Heimatfilm talaufwärts. Vorbei an Steierbartlehof (Hofladen) und Schir-

kenhof gen Oberried; weiche Kurven, weite Matten, vitale Hofstellen, die Kapelle am Wegesrand. Wer Besuch aus der norddeutschen Tiefebene von den Vorzügen der Südschwarzwälder Flußtäler überzeugen möchte, könnte mit seinen Gästen hier längsradeln und schweigen – auf beschwingter Fahrt durch ein Tal, das für sich spricht.

Was die Gastronomie betrifft, folgte auf den entschlafenen Löwen über lange Jahre ein schmerzender Stillstand, um nicht zu sagen tabula rasa. Im Dreisamtal dürfte man sich mehr als einmal gefragt haben, ob, wann und was aus dem Gunstplatz noch werden wird. Nun ist das Werk endlich vollbracht. Für den sehenswerten Neubau wurde das alte Anwesen bodeneben geschliffen und seit dem Jahreswechsel lockt ein Restaurant in Holzständerbauweise namens „Bruggaa“ an die Brugga. Aus der Ferne wirkt das Vollholz-Bauwerk (HolzHaus, Bonndorf) wie eine Kreuzung aus Ranch und Scheune. Wegen der rundum laufenden gut sechs Meter breiten und voll überdachten Veranda, den breiten Treppen und dem schier parkweiten Umschwung mit Naturteich, könnten manche Gäste auch entfernt an eine in den Südwesten migrierte Sansibar denken.

Im lichten, firsthoch offenen Gastraum wirkt das neue Schmuckstück der Wirtsfamilie Hegar (bekannt von der Halde, Schauinsland) durchaus flott und warm durchdesigned. Gekrönt von einem Monument von Deckenlampen warten Holztische mit Kerzenlicht; Polstersessel, textile Ethnozitate und eine umlaufende Sitzbank sorgen für Behaglichkeitswerte zwischen entkerntem Holzstadel, moderner Lounge, Restaurant und Café. Das Bruggaa wurde erkennbar als All-in-one-Format konzipiert, als Multifunktionsgastronomie, die vom Kaffeekränzchen zum Boxenstop für die MTB-Gruppe, von Sundowner bis Dinner for two allen etwas bieten möchte. Politiker nennen das „die Leute abholen“, in der Gastronomie heißt es „komm wie du bist.“ Natürlich wird sich das Publikum mit der Zeit noch sortieren, wofür allein schon die Weinpreise sorgen werden. Erfreulich, daß alle Flaschen auch glasweise am Tisch ausgeschenkt werden, weniger lustig, daß die 0,1 Liter Tarife auf das Viertele gerechnet über zehn Euro liegen.

Geneigte Leser mögen sich spätestens an dieser Stelle fragen: „Wann schreibt er endlich was über’s Essen?“ Nun denn, als „Brot & Co“ (für drei Euro) wurde geschnitten Brot mit sehr feiner, röscher Kruste serviert, dazu Aufstrich, Olivenöl und Meersalz, einfach & gut so. Gemischte Vorspeisen (zu 24 Euro) wurden auf einer dreistöckigen Etagere angerichtet. Wir konnten die Lieferung ohne einen Hauch von Futterneid aufteilen, was hier und heute ein Neutralkommentar sein soll. Auch beim „Halben Hahn für zwei“ (44 Euro) gab es keine Konflikte am Tisch. Brust und Keule waren etwa gleich trocken. Weil ein stattlicher Neubau in so reizender Lage mehr als einen Anlauf verdient hat, auch weil die Karte vermutlich noch öfter verändert wird, möchte ich mit einem Vorurteil schließen: im Osten Freiburgs ist das Bruggaa eine Bereicherung, die Küche befindet sich im Aufbautraining.