LUST AUF GUT(en) APPETIT

Tell your story

REPUBLIC OF CULTURE Special | **Rund um Essen und Trinken** | 39



Das Hintergrund-Magazin für Freiburg und drum herum

Gastronomie, Handwerk, Küche, Design, Handel, Qualität, Genuss

Republic of Culture, www.lust-auf-gut.de

Foto: www.beck-fotografie.de für Fisch Franke


TELL
YOUR
STORY

Kulinarik verbindet. Sie bringt zusammen. Sie macht Lust. Lust auf Entdecken, Lust auf Gutes – und davon haben wir in der Region so viel.

Dort, wo die Digitalisierung Menschen und kulinarische Welten zusammenbringt, wollen wir hinschauen und entdecken: die Geschichten von Menschen und Unternehmen in der Region, die mit Leidenschaft und Begeisterung die vielfältigen Facetten von Kulinarik erlebbar machen. Und die dazu die Chancen der Digitalisierung nutzen.

Diese Geschichten inspirieren uns. Wir erzählen sie, damit sie verbinden. Euch, uns, alle.

Viel Genuss beim Schwelgen und Entdecken wünscht



Jörg Frey
Geschäftsführer Lexware

LEXWARE
Einfach machen

www.lexware.de



Fotos: Raphael Pietsch, www.rap-media.com







Am Anfang war die Nuss.

Und eine gute Idee. Zusammen ergibt das: Erfolg. Als Amos Bucher mit seinem Bruder und einem Freund vor fünf Jahren mit der Idee an den Start ging, Produktion und Handel von Nüssen fair zu organisieren, war vieles möglich. Eines war nicht absehbar: dass aus dem kleinen Drei-Mann-Start-up binnen weniger Jahre ein aufstrebender Bio-Lebensmittelhersteller mit 60 Mitarbeitenden werden würde.

„Die Digitalisierung eröffnet Chancen für Menschen mit Ideen, die etwas verbessern wollen", sagt Gründer Amos. „Mehr als den Willen und ein gutes Konzept hatten wir anfangs nicht", gibt er zu.

Gemeinsam mit einem nigerianischen Freund gründeten sie eine Cashewproduktion in Nigeria. „Die ersten 200 Kilo Nüsse waren nach 22 Tagen ausverkauft. Da wussten wir: Es funktioniert."

2018 eröffneten die drei in Freiburg eine eigene Manufaktur, in der die Bionüsse geröstet, verpackt und verschickt werden: fairfood Freiburg. „Ohne digitale Hilfsmittel wären wir als Quereinsteiger aufgeschmissen. Egal ob bei Buchhaltung und Lagerhaltung, speziellem Fachwissen oder der Echtzeit-Kommunikation mit unseren Partnern auf der ganzen Welt", so Amos.

fairfood

www.fairfood.bio

Merzhauser Straße 112, 79100 Freiburg
T: +49 (761) 458 927 51



06



Vista
Portuguese

LUST AUF GUT

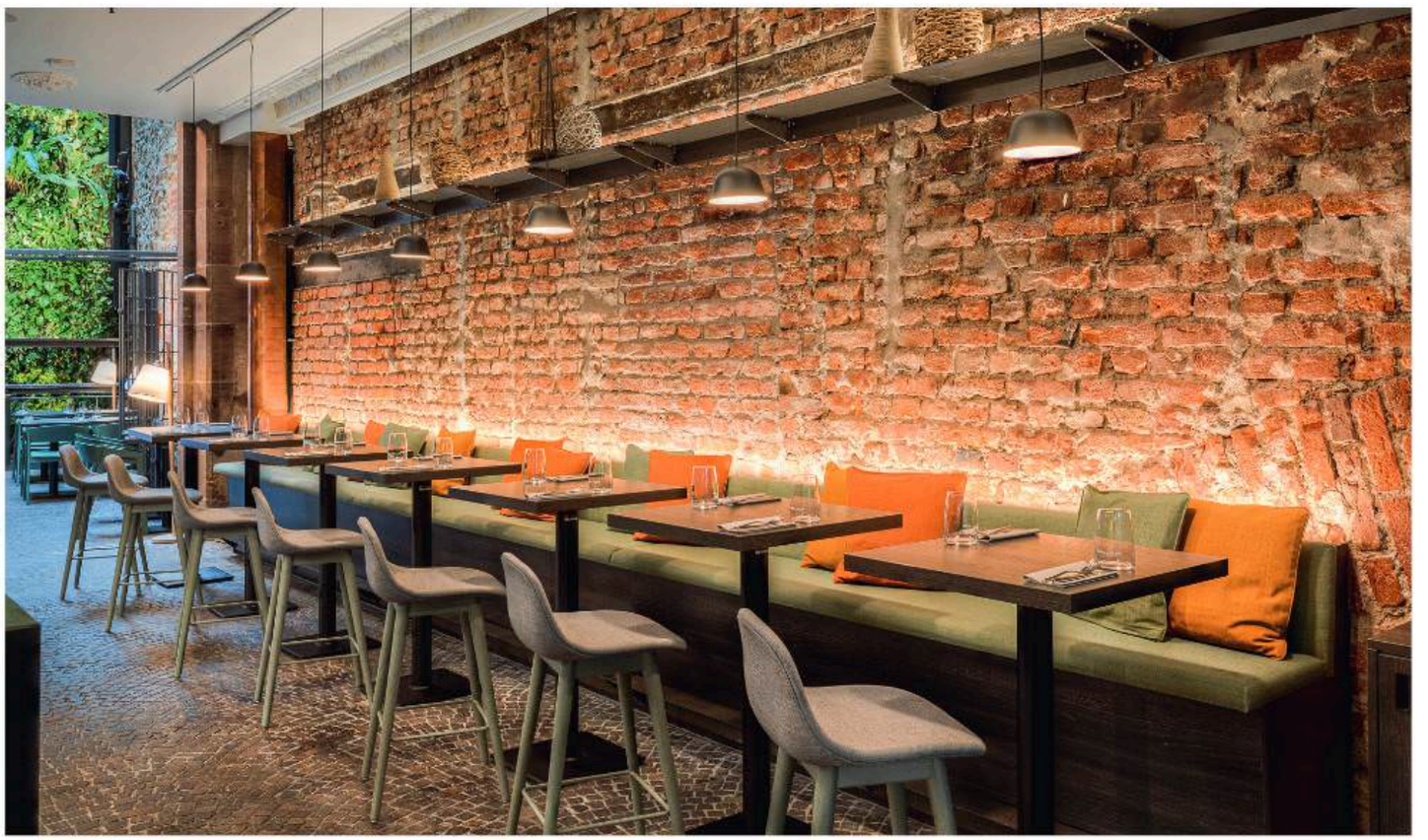
conceptstore Freiburg

www.lustaufgut-conceptstore.de

Gerberau 9 a
79098 Freiburg
T: +49 (761) 70 88 99 00

lustaufgutstore
lustaufgutconceptstore

Kuro Mori ab 12 Uhr







Kuro Mori

Black Forest meets Asia

www.kuro-mori.de

Grünwälderstraße 2, 79098 Freiburg
T: +49 (761) 38 84 82 26

Öffnungszeiten:
Di – Sa 12 – 1 Uhr
ab 21 Uhr Bar (just for a drink)

KURO MORI – eine Mischung aus Restaurant, Lounge und Bar
Das einzigartige Konzept des gebürtigen Freiburgers Steffen Disch: raffinierte, aber einfache asiatische Speisen durch regionale Zutaten neu interpretieren. Unterschiedlicher könnten die Gegensätze nicht sein. Seit Juni 2020 kann man sich mitten in der Freiburger Altstadt wie in Tokio, Shanghai oder Singapur fühlen. In der Grünwälderstraße eröffnete der Sterne- und Fernsehkoch Steffen Disch neben dem Traditionsgasthaus Raben in Horben ein zweites Lokal: das Kuro Mori, der japanische Begriff für „schwarzer Wald". „Black Forest meets Asia" lautet das Konzept des Kuro Mori. Hannes Eberhard (10 Jahre Küchenchef im Alkimia 1* Barcelona), inspiriert von Stationen in London und Barcelona, kreiert leichte und moderne Gerichte mit heimischen Produkten.

Fotos: Kirchgasser Photography, www.kirchgasser-photography.com

Kuro Mori Bar ab 21 Uhr







Kuro Mori Bar

Weine und Drinks

Öffnungszeiten Bar:
Di – Sa 21 – 1 Uhr

Amore

Mit Liebe zum Genuss!

www.mandelgebaeck.com

Stefania Barbuto
Stegenbacherstraße 27
79232 March / Buchheim
T: +49 (157) 71 46 07 14
info@mandelgebaeck.com



Foto: TWOPHAZE, www.two-phaze.de

Verführung auf Italienisch.

Wieso dieser Versuchung widerstehen? Geben Sie sich den einzigartigen Geschmacksnoten der führenden italienischen Feinbäckerei im süddeutschen Raum hin. Entdecken Sie das Dolce Vita für Ihre kulinarischen Sinne! Schon seit über 35 Jahren verführt unser Familienbetrieb mit zartem Mandelgebäck und weiteren handgemachten, laktosefreien und glutenfreien Leckereien die Kunden mit Italiantà. Schon in zweiter Generation verwöhnt Amore eine große Stammkundschaft mit altbewährter Backkunst und Geheimrezepten, die noch von der Nonna stammen. Im Zuge der Zeit führen wir unser Mandelgebäck, Cannoli, Aragostine und viele andere Produkte auch frei von Gluten und Laktose. Geblieben ist die Qualität und Liebe, die unsere Produkte so einzigartig machen – im Geschmack und in der Konsistenz. Zum Reinbeißen gut! Allora, worauf warten Sie noch?

Für Eilige gibt’s leckere Naschereien an der Kuchentheke.

Alle anderen verweilen hier gerne etwas länger, um sich verzaubern zu lassen. Von herzhaften Waffeln über raffinierte Leckerbissen bis hin zum Brunch mit regionaler Guacamole.

Die Einflüsse aus der französischen Karibik, der Schweiz und Asien finden sich nicht nur in den Patisserie-Kreationen wieder, sondern auch in der Einrichtung und Dekoration.

Die Leidenschaft, die im Café Mohrentopf steckt, lässt sich nur persönlich erleben. Die Lust darauf entsteht jedoch im Netz – durch einen ebenfalls mehr als geschmackvollen Auftritt. Auch die Buchhaltung, Tischreservierungen und Kasse erledigen die Betreiber ausschließlich digital.

Mohrentopf

www.mohrentopf.com

Haslacherstraße 41, 79115 Freiburg
T: +49 (761) 458 927 51







Fotos: Corina Beha, www. corinabeha.de



„Leckermäulchen gehen bei uns gerne ins Netz.“

Viele Köche & ihr Brei

Chiara Schuler
Projektkoordinatorin Naturpark-Kochschule, Naturpark Südschwarzwald e. V.

Was motiviert dich bei deiner täglichen Kochschularbeit am meisten?

Die Arbeit beim Naturpark Südschwarzwald ist grundsätzlich super erfüllend. Unser Motto bringt es auf den Punkt: „Eine Region gestaltet ihre Zukunft" – das gilt auch für die Kochschule! Egal, ob es um Förderantrag oder Veranstaltungsplanung geht, ich weiß: Am Ende steht ein Tag, an dem Kinder oder Familien regionale Leckereien entdecken und Freude am gemeinsamen Kochen finden.

Was ist dein liebstes Kochschulrezept und wieso?

Hauptziele des Projekts sind die Vermittlung altersgerechter Kochkompetenzen sowie die Sensibilisierung für nachhaltige Ernährung im Rahmen einer Bildung für nachhaltige Entwicklung – deshalb liebe ich unser sauer eingelegtes Gemüse am meisten! Das Rezept ist alltagstauglich und das Ergebnis lecker, man kann dabei aber auch Resteverwertung und Haltbarkeit greifbar machen. Das Rezept koche ich oft nach, wenn mein Gemüse mal etwas schrumpelig wird.

Die Naturpark-Kochschule gibt es nun seit 2019 – was ist deine schönste, motivierendste Erinnerung aus dieser Zeit?

Es ist so schwer, sich zu entscheiden! Programme an Naturpark-Schulen oder -Kindergärten sind immer ein Highlight, aber ein besonderes Gefühl habe ich bei den Online-Kochabenden für Familien, die wir mit den anderen sechs Naturparks im Ländle anbieten. Hier erreichen wir die Kinder direkt in der eigenen Küche, zusammen mit ihren Eltern. Neues für den eigenen Alltag entdecken, gemeinsam genießen und lachen – großartig!

Anne Rausch
Ernährungsberaterin Naturpark-Kochschule, Rausch – Die Familienwerkstatt

Was motiviert dich bei deiner täglichen Kochschularbeit am meisten?

Es ist einfach traumhaft, zu sehen, wie toll man die Kids für die Themen Regionalität und Kochen begeistern kann! Ich liebe es, wenn die Tür aufgeht und eine ganze Schulklasse zur Begrüßung kommt. Alle total gespannt auf das, was da wohl kommen mag, und hochmotiviert, Neues zu lernen und zu entdecken.

Was ist dein liebstes Kochschulrezept und wieso?

Mein liebstes Rezept ist unser Tomaten-Frucht-Ketchup. Wieso? Weil es so viele Themen vereint: 1. Die Verwendung von regionalem „Verbrauchsobst" (z. B. Erdbeeren, die nicht mehr verkauft werden können), 2. geht es hier um den Zucker-Ersatz durch saisonales Obst und 3. zeigt dieses Rezept, wie einfach man so ein beliebtes Produkt selbst herstellen kann. Das Tomaten-Frucht-Ketchup steht schon seit Beginn der Kochschule auf dem Programm und ist der absolute Kochschulklassiker.

Die Naturpark-Kochschule gibt es nun seit 2019 – was ist deine schönste, motivierendste Erinnerung aus dieser Zeit?

Das kann ich wirklich nicht sagen! Ich bin immer gespannt, was mich an den Naturpark-Schulen und -Kindergärten erwartet. Welche Kinder, wie die Gruppendynamik ist, wie sie die Rezepte finden. Und jeden Tag geschieht etwas Tolles. Einmal kam ein Junge nach dem Event aus dem Schulhaus, ich war gerade beim Aufräumen. Er sagte: „Mensch, Anne, das war so klasse heute! Vielen Dank!" Das war ein sehr schöner Moment. Ein Junge von neun Jahren und er war so begeistert von diesem Tag. Ist total toll! Ich freue mich auch immer sehr über Feedback der Eltern. Es ist einfach mein Traumjob!

Das Projekt Naturpark-Kochschule wird durch den Naturpark Südschwarzwald e. V. mit Mitteln des Landes Baden-Württemberg gefördert.













Naturpark-Kochschule

www.naturpark-suedschwarzwald.de
www.rausch-familienwerkstatt.de

Naturpark Südschwarzwald e. V.
Dr.-Pilet-Spur 4
79868 Feldberg
T: +49 (7676) 93 36 29

Foto: Naturpark Südschwarzwald e. V. / S. Schröder-Esch

Kurze Pause?
Mit più caffè die Auszeit genießen – im Café, bei der Arbeit oder zu Hause.

Kaffeevollautomaten von più caffè sind Alleskönner: Kaffee, Milch, heiße Schokolade & Tee. Dazu Kaffeebohnen in bester Barista-Qualität nach traditioneller Schweizer Röstung.

Der persönliche & flexible Rundum-Service in Freiburg und der Region.

più caffè

più im Kopf – più im Herz – più in der Tasse

www.piucaffe.de
www.piucaffe.shop

Industriestraße 1 a
79232 March-Hugstetten
T: +49 (7665) 93 46-0





Christian Widera
Geschäftsführer

Foto: Johannes Meger, www.johannesmeger.com

It’s not magic, it’s design!



HORL Rollschleifer-Messerschärfer (Eiche) und Magnet-Schleiflehre.

Fotos: Markus Ruf, www.markusruf.de



Das Klingenschärfer-Original aus dem Schwarzwald. Für den perfekten Schnitt.

www.horl.com

Erhältlich bei:

Schafferer

Freude zubereiten

www.schafferer.de/shop

Kaiser-Joseph-Straße 236, 79098 Freiburg
T: +49 (761) 515 82 00



„ 120 Jahre Erfahrung – vier Generationen und noch viel mehr …

Seit den frühesten Anfängen unseres Weinguts sind wir überzeugt, dass ein guter Wein im Weinberg wächst – und nicht im Keller! Und genau darauf legen wir unsere ganze Aufmerksamkeit. Von der Auswahl der Klone über die konsequente Ertragsreduzierung bis hin zur aufwendigen Laubarbeit überlassen wir nichts dem Zufall. Nur mit erstklassigem Traubenmaterial können wir einen Wein machen, der uns und unsere Kunden zufriedenstellt.

Fotos: Werbefotografie Clotten



Unsere Trauben werden von Hand gelesen und selektiert, schonend gepresst und durchgegoren ausgebaut – und das seit über 120 Jahren. Erschmecken Sie das Potenzial und die Vielfalt unsere Weine bei einem Besuch auf unserem Weingut. Ob im Winter am langen Eichentisch in der urigen Probierstube oder im Sommer in unserem Innenhof unter blühenden Oleander und Zitronen. Gönnen Sie sich ein Stück Urlaub im Markgräflerland. Gemeinsam probieren wir unsere Weine, die Jahrgangssekte oder unsere feinen Brände. Erleben Sie selbst, was man in Worten nur annähernd beschreiben kann – wir freuen uns auf Sie! “

Weingut Hermann Dörflinger

www.weingut-doerflinger.de

Mühlenstraße 7, 79379 Müllheim, T: +49 (7631) 22 07
E: info@weingut-doerflinger.de



ENGEL

Ristorante

www.ristorante-engel.de

Weinbergstraße 2, 79299 Wittnau bei Freiburg, T: +49 (761) 40 28 05

Öffnungszeiten:
Mi – Sa 17 – 22.30 Uhr, So 12 – 14 und 18 – 22.30 Uhr, Mo und Di Ruhetag

Foto: Sven Ketz, www.svenketz.de


ENGEL
RISTORANTE



Appetié

**Geschmäcker sind verschieden –
wir haben alle!**

www.appetie.de

Am Dorfbach 7
79111 Freiburg
T: +49 (761) 48 89 69 34
info@appetie.de

Antipasti
Oliven & Feta
Pomodori & Bohnen
Mediterranes
Parmaschinken & Coppa
Pecorino & Taleggio
Pesto & Pasta
Olivenöle
Schokolade
...

lust-auf-gut.de | lust-auf-gut.de | Anzeige

Tischle, deck dich.

Alt.
Holz.
Garage.
Tische, Schiebetüren,
Wandverkleidung & Co.
aus Schwarzwälder Altholz

www.altholzgarage.de

Schochenwinkel 5
79353 Bahlingen
T: +49 (7633) 942 92 00
info@altholzgarage.de

Foto: Janik Gensheimer, www.janikgensheimer.de


althuttgarage.de

Sardine Jahrgang 2017



Foto: www.freepik.com, www.rawpixel.com

Sardine Jahrgang 2020



Kaiserstuhl Sardine

Sardinen vom Atlantik aus Frankreich

www.kaiserstuhl-sardine.de

Thomas Nieberle UG
Haydnstraße 13
79356 Eichstetten



Aus der Sardinen-Feinkost-Kollektion

„Wir, Elise und Steffen, haben mit COCLICO eine deutsch-französische Marke geschaffen, die neuartiges und zeitloses Design mit nachhaltigen und ausschließlich ökologischen Materialien in lokaler Produktion realisiert.
Die Produkte von COCLICO wurden von Geburt an FÜR das Kind gedacht und seinen Bedürfnissen angepasst, damit das Kind seine Selbstständigkeit erlebt und entdeckt.

In allen Produkten steckt neben der Ästhetik und Funktionalität viel Liebe und Herz von uns. Durch die Inspiration der Montessori-Philosophie wollen wir ein Umdenken und eine neue Form des Miteinanders in der Familie anstoßen und damit mehr Freude und Leichtigkeit in den Alltag bringen. Wie wäre es, wenn jeder in der Familie in jedem Lebensraum einen Platz hätte? In der Küche zum Mitkochen, im Bad zum selbstständigen Haarebürsten, im Flur zum Anziehen. Alles auf der Höhe des Kindes, leicht erreichbar und liebevoll von uns – Erwachsenen – vorbereitet."

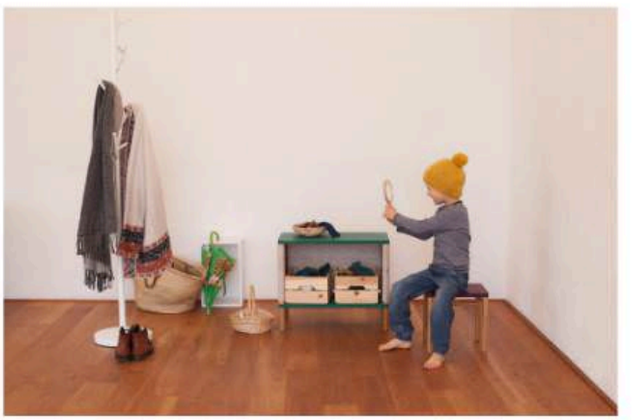












Foto: Julia Noetzel

Alle Fotos (außer Küche): Stefanie Noack

Coclico

Familie. Design. Möbel.

www.coclico.de

Brombergstraße 33
79102 Freiburg
T: +49 (761) 61 25 57 95

Auch Kleines kann GROSSartig sein.

Foto: Jessica Schaefer

next125
authentic kitchen



Ü-Küchen

www.ue-kuechen.de

Lörracher Straße 43
79115 Freiburg
T: +49 (761) 60 08 606

Öffnungszeiten:
Di – Fr 9.30 – 13 Uhr und 14 – 18 Uhr
Sa 10 – 15 Uhr, Mo geschlossen



Awards for next125 Trolley

GUT(e) Leute hat das Land.

Digitalisierungsgestalter, Rückenfreihalter, Traumerfüller: 400 engagierte Mitarbeitende arbeiten beim Softwarehersteller Lexware in Freiburg tagtäglich daran, Selbstständige und Kleinunternehmen in eine erfolgreiche digitale Zukunft zu begleiten. Mit Software, mit Wissen, mit Leidenschaft.



Patric Joos automatisiert die Buchhaltung. Damit aus lästig lässig wird. Und Unternehmer mehr Zeit für ihre wahre Leidenschaft haben.



Sarah Hoy startete gerade erst als Requirements Engineer bei Lexware durch, um Unternehmen zum digitalen Durchbruch zu verhelfen.

Michael Anders sorgt seit über 12 Jahren dafür, dass Hunderttausende Unternehmen mehr Ordnung im Büroalltag haben.



Seit 27 Jahren Richtigmacher: **Martin Weingärtners** Leidenschaft für Software kennt keine Grenzen.





Vereinfachen, was sonst Nerven kostet: **Viktoria Waldvogel** setzt ihr Entwicklungstalent für einfach gute Software ein.



Als Software Test Engineer testet und prüft **Sonja Maier**, ob die Software hält, was sie verspricht. Damit die Lexware-Lösungen Rekord-Testsieger bleiben.



Olivier Tille kam aus Berlin nach Freiburg, um die Buchhaltungslösung der Zukunft zu programmieren …



… damit Olivier und die Entwicklerteams vollen Fokus auf die Kundenwünsche legen können, setzt **Marvin Kownatzki** als Scrum Master sein Organisationstalent ein.



„Wir halten Unternehmen den Rücken frei.
Damit sie Erfolgsgeschichten schreiben können.“

We tell your story

Du willst auch Rückenfreihalter werden?
Dann komm in unser Team: **lexware.de/bewerben**

15 x Gutes

Alt. Holz. Garage.
Schochenwinkel 5, 79353 Bahlingen
www.altholzgarage.de

Amore
Stegenbacherstraße 27, 79232 March / Buchheim
www.mandelgebaeck.com

Appetié
Am Dorfbach 7, 79111 Freiburg
www.appetie.de

Coclico
Brombergstraße 33, 79102 Freiburg
www.coclico.de

conceptstore LUST AUF GUT, Freiburg
Gerberau 9 a, 79098 Freiburg
www.lustaufgut-conceptstore.de

Engel Ristorante
Weinbergstraße 2, 79299 Wittnau
www.ristorante-engel.de

fairfood
Merzhauser Straße 112, 79100 Freiburg
www.fairfood.bio

Kaiserstuhl Sardine
Haydnstraße 13, 79356 Eichstetten
www.kaiserstuhl-sardine.de

Kuro Mori
Grünwälderstraße 2, 79098 Freiburg
www.kuro-mori.de

Mohrentopf
Haslacherstraße 41, 79115 Freiburg
www.mohrentopf.com

Naturpark-Kochschule
Dr.-Pilet-Spur 4, 79868 Feldberg
www.naturpark-suedschwarzwald.de

più caffè
Industriestraße 1 a, 79232 March-Hugstetten
www.piucaffe.de

Schafferer
Kaiser-Joseph-Straße 236, 79098 Freiburg
www.schafferer.de/shop

Ü-Küchen
Lörracher Straße 43, 79115 Freiburg
www.ue-kuechen.de

Weingut Hermann Dörflinger
Mühlenstraße 7, 79379 Müllheim
www.weingut-doerflinger.de



Hanna Böhme und Daniel Strowitzki
FWTM-Geschäftsführung

Freiburg ist eine Stadt für Genießer und Feinschmecker: Die herzhaften badischen Gerichte, selbst gebrautes Bier und hervorragende Weine aus den besten Weinbaugebieten Europas überzeugen Freiburger und Gäste gleichermaßen. So haben wir uns als FWTM in vielen Bereichen der badischen Lebens- und Genusskultur verschrieben: zum Beispiel mit dem Freiburger Weinfest, der Plaza Culinaria, dem Münstermarkt, dem Street Food Market oder dem Freiburg Menü, das seit April von lokalen Gastronomen angeboten wird und bei dem mindestens 70 Prozent der Zutaten aus der Region stammen. Das Beste für uns ist, dass wir nicht nur selbst zu jeder Jahreszeit die kulinarische Vielfalt genießen dürfen, sondern gemeinsam mit vielen kreativen Akteuren immer wieder Menschen für einen einzigartigen (kulinarischen) Aufenthalt in unserer Stadt begeistern können!

1000

Über 1000 FürSprecher geben Ihnen Insider-Tipps.

FürSprecher sind Personen, die ihre Heimat lieben und gerne dort leben. Sie kennen die Menschen, die besonderen Unternehmen, Produkte und Plätze. Ihren Empfehlungen können Sie vertrauen, denn die FürSprecher bürgen mit ihrem Namen.

Lober, besser FürSprecher darf jede/r werden. Kostet übrigens nix, ist nur ein klein wenig Arbeit. Denn wir bräuchten einen kurzen Text. Warum Ihnen GUTES wichtig ist, ein GUTES Netzwerk, warum Sie gern GUTES fördern. Oder auch warum Freiburg und Umgebung anders sind, als vieeeeeeeele denken.
Dazu brauchen wir noch 10 Empfehlungen (Leute/Plätze/Institutionen/Galerien), die Sie GUT finden. Die Gelobten müssen nicht schon mal bei LUST AUF GUT genannt oder verlinkt sein.
Dürfen aber auch schon zum x-ten Mal gelobt werden – soll es ja geben. Dazu eine kleine Bemerkung, wieso Sie gerade diese GUT finden.
Und ein Porträt von Ihnen, denn wir wollen ja keine anonymen Rankings haben.



www.lust-auf-gut.de/freiburg/fuersprecher/

Impressum

RoC-Botschaft Freiburg: Medirata, Agentur für Kommunikation, Margot Hug-Unmüßig, www.medirata.de
Herausgeber: Republic of Culture Frankfurt, www.lust-auf-gut.de | **Konzept, Idee:** Thomas Feicht
Grafik: Viele gute Gestalter, Annika Niceus, Rebekka Trefzer sowie Sergei Zeitler bei KUCK UCK Freiburg
Organisation: Uschi Kubitza, Katharina Arning | **Fotos:** siehe Fotocredits jeweils direkt an den Bildern
Lektorat: Julia Heinecke, Freiburg, www.die-schreibstatt.de | **Druck:** Hofmann Druck, Emmendingen
Erscheinungstermin: September 2022
Rechte, Nutzung und Copyrights: Alle Rechte liegen bei Medirata, Agentur für Kommunikation, Freiburg. Republic of Culture ist ein eingetragenes Markenzeichen der Republic of Culture Internet und Marketing UG. Auszug und Vervielfältigung nur mit schriftlicher Genehmigung. Für die Beiträge der Teilnehmer liegt jegliche Verantwortung beim Teilnehmer selbst. Der Herausgeber übernimmt keinerlei Verantwortung für den Inhalt oder eventuelle Urheberrechtsverletzungen.



Lass dich nicht vom Kurs abbringen.

Gegen Umweltverschmutzung stinkt Cornelius Bockermann mit Segeln an: Er segelt Fairtrade-Produkte CO_2-frei. Durch aufwendige Auftragsabwicklung würde sein Timing aus dem Ruder laufen. Für große Träume braucht es jemanden, der dir den Rücken freihält. www.lexware.de

LEXWARE
Einfach machen