



Die Wände sind frisch gestrichen, doch der Charme ist ganz der Alte: Der bisherige Küchenchef Stefan Koch hat das familiär geführte Restaurant in der Wiehremer Hildastraße übernommen.

FOTOS: JOERS

Omas Küche erstrahlt in königlichem Glanz

Auch unter dem neuen Betreiber-Ehepaar Stefan und Joanna Koch entstehen in Omas Küche mit Finesse ur-badische Gerichte – Gasträum wurde behutsam renoviert

Unter neuer Führung und sanft modernisiert präsentiert sich Omas Küche in der Wiehre. Küchenchef Stefan Koch, der mit seiner Frau Joanna zum 1. September die Leitung von Sabine Hahn übernommen hat, will die Gäste wie gewohnt mit leckeren badischen Speisen verwöhnen.

„Eine sehr gute badische Küche, wie Oma sie noch kennen würde“ – das erwartet die Gäste von Omas Küche auch weiterhin in dem Traditionslokal, sagt Stefan Koch. 24 Jahre hatte Sabine Hahn die Leitung hier inne. Mit Koch, schon seit zwei Jahren Küchenchef der Oma, fand sich dann im September ein nahtloser Übergang. Auch das gesamte Mitarbeitersteam ist dem neuen Chef treu geblieben, „worüber wir sehr dankbar sind“, sagt der 45-Jährige, der mit seiner in Polen geborenen Frau Joanna und der dreijährigen Tochter Paulina längst nicht mehr wegzu-denken ist aus dem familienfreundlichen Kult-Lokal in der Wiehre.

Zwei Wochen blieben die Türen zuletzt allerdings geschlossen. Eine

„vorsichtige“ Renovierung, so Koch, stand an. Die ist inzwischen abgeschlossen und es stimmt, was auf der Internetseite des Lokals steht: Die Oma hat sich „chic gemacht“. Die frisch gestrichenen Wände lassen den Gasträum mit Gewölbendecke und Kronleuchter in frischem Glanz erstrahlen. Auch die gesamte Elektrik und den Boden der Küche ließ Stefan Koch erneuern.

Mittagstisch mit Espresso

In der Freiburger Gastro-Szene ist Koch kein Unbekannter: Nach ersten Küchenjahren in Freiburg (unter anderem im Colombi-Hotel und im Stadthotel Kolping) verschlug es ihn dann jedoch in die große, weite Küchenwelt – und wie. Nicht nur kochte er bei zwei Olympischen Spielen für das olympische Komitee. Unter Anton Mosimann, dem berühmten Schweizer Gourmet-Koch in Diensten der Königlichen Familie, gehörte er zum Küchenteam bei der Hochzeit von Prinz William und Kate 2011 im Buckingham Palace. „Ein unvergessliches Erlebnis“, sagt Koch. Deshalb können die Gäste



Stefan Koch (links) und Ehefrau Joanna (2.v.l.) mit einem Teil des Teams von Omas Küche. Dort hängt auch ein Foto (ganz links), das Koch an der Seite von König Charles III. zeigt – 2011 gehörte der Freiburger zum Küchenteam bei der royalen Hochzeit von Prinz William und Kate am britischen Königshof.

von Omas Küche im Gasträum auch ein Bild von ihm an der Seite des heutigen Königs Charles III. entdecken.

Essen wie ein König kann man man aber auch in Omas Küche. Sei es „Omas Schwarzwälder Dreierlei“ mit Schnitzel, Kalbsfleischküchle und Kässpätzle, eine der badischen Suppen oder raffinierte Fisch-

Gerichte wie die Lachs-Tagliatelle mit asiatischem Mangold – Stefan und Joanna Koch lassen sich Einiges einfallen, um ihre Gäste zu verwöhnen. Wer fleischlos essen möchte findet ebenfalls was das Herz begehrt. „Auch vegane Gerichte sind dabei, weil das immer wichtiger wird“, sagt Koch. Für das vegane Badische

Dreierlei aus Bähle-Bulette, Schwabentor-Schnitzel und cremigen Wirsing arbeitet Koch mit den pflanzlichen Alternativen der Umkircher Manufaktur „Sin Carne Schwarzwald“ zusammen.

Mittwochs bis freitags, 12 bis 14 Uhr, gibt es einen Mittagstisch, bestehend aus einem Pastagericht oder

Flammkuchen mit Beilagensalat und Kaffee oder Espresso dazu. Auch für größere Gesellschaften schwingt das Küchenteam von Oma's Küche gerne die Kochlöffel: Im separaten Nebenraum finden 40 Gäste Platz, insgesamt können im gesamten Gasträum bis zu 115 Menschen bewirtet werden. Weitere 100 Plätze gibt es draußen im Biergarten. Ausgeschenkt werden neben frisch gezapften Bieren von der Ganter Brauerei auch die Weine von den Weingütern Heinemann aus Scherzungen und Arndt Köbelin aus Eichstetten.

Das familiär geführte Lokal ist Stefan Koch längst ans Herz gewachsen. „Ich bin hier angekommen“, sagt der Ur-St. Georgener, der mit viel Finesse Omas Rezepte auf die Teller zaubern will. Das sollen seine Gäste spüren, und vor allem schmecken können.

Matthias Joers

Omas Küche, Hildastraße 66, 79102 Freiburg. Öffnungszeiten: Mittwoch bis Sonntag, 12–22 Uhr (Montag & Dienstag Ruhetag). 07 61–7 86 86, www.omas-kueche.de.

Feiern Sie schön.
sparkasse-freiburg.de

BRAU KUNST WERK.
Wir gratulieren und wünschen Familie Koch mit Omas Küche viel Erfolg!
GANTER
Freiburger Braukultur

SCHWARZWÄLDER
FLAMMKUCHEN
Manufaktur

FOODSERVICE
QUALITÄT. DIE ANKOMMT.
Wir gratulieren und wünschen viel Erfolg!
Leitung Freiburg: Mike Kachel
Abholung: Michael Burger
GV Zustellung: Torsten Kind-Saremba
Robert-Bunsen-Straße 9a · 79108 Freiburg
Telefon 07 61/55 95 70 oder GV Zustell Service 07 61/5 59 57 61
Fax 07 61/5 59 57 60

Die Premium Manufaktur für regionale Fleischalternativen
SIN CARNE **SIN CARNE**
SCHWARZWALD Cuisine
www.sincarne-schwarzwald.de
info@sincarne-schwarzwald.de

Wir gratulieren und wünschen viel Erfolg!
maler
Steiert
Maler Steiert
Erich-Rieder-Str. 7
79199 Kirchzarten
07661 – 989 65 54
info@maler-steiert.de
www.maler-steiert.de

elektro ehret
0761 43708 www.elektro-ehret.de

WEINGUT
HEINEMANN
Scherzungen am Batzenberg
Weinkultur seit Generationen ...

Freiburger Wochenbericht **VIEL ERFOLG**

KÖBELIN
Wir gratulieren mit unserem Winzersekt PINOT BRUT Privat Cuvée!