

**KURZ GEFASST**

**Zum Zehnjährigen I: das Jubiläumsbier**

Ein spezielles Bier zum Jubiläum: Dank der neuen Technik kann die Biermanufaktur Ganter nun auch alle Rezepte neu zur Geltung bringen: Das dunkle Lagerbier ist untergärig mit dunklem Malz gebraut. Es hat eine Stammwürze von 13,8 und einen Alkoholgehalt von sechs Prozent. Das Malz wird bei Temperaturen zwischen 100 und 110 Grad Celsius getrocknet und nimmt dabei die dunkle Farbe an, die es dann an das Bier weitergibt. (hof)

**Zum Zehnjährigen II: die Jubiläumskarte**

Spezialitäten mit Bier bietet die Jubiläumskarte im Ganter Brauereiaussschank. Wodanbierrsuppe oder Urtrunk-Crèmesuppe sind der Auftakt für Genüsse à la Gefüllter Bierpfannkuchen, Geschmorter Landhahn in dunkler Weizenbiersauce, Forelle in Bierteig, Rindergulasch in Schwarzbiersauce, Lamnhaxe geschmort in Bier und Rinderfilet mit Bierschalotensauce und Bierbrezelknödel. Den Abschluss des Gourmet-Bierausflugs bilden Crème brûlée vom Malztrunk oder Schwarzbier-Tiramisu. Das kleine Biermenü besteht aus Bierrsuppe, Coq au Pils mit Nudeln und Schwarzbier Biertorte zum Jubiläumspreis von zehn Euro. (hof)



Die Freiburger und ihre Gäste schätzen ihre gute Stube am Münsterplatz und feiern kräftig mit. FOTOS: HOFMAIER

## Gute Stube am Münster

Der Ganter Brauereiaussschank am Münsterplatz feiert zehnjähriges Jubiläum

Zehn Jahre Gastlichkeit mit Blick auf das Freiburger Münster: Genussfreude und Bierseligkeit haben mit Eröffnung des Ganter Brauereiaussschanks am 23. März 2002 genau den richtigen Platz gefunden. Das wird gefeiert: Noch bis zum Wochenende lädt die gastliche Stätte zum Jubiläumsprogramm mit entsprechenden Köstlichkeiten.



Die stellvertretende Betriebsleiterin Susanne Blum und Gastronom Toni Schlegel freuen sich auf ihre Gäste.

hat: die urbane Repräsentanz einer Familienbrauerei, deren Stammbaum mit dem markanten Greif fast 90 Jahre in der Schiffstraße ansässig war. Die Präsenz des Brauereiaussschanks am Münsterplatz ist eine Erfolgsgeschichte, stetiges Wachstum an der

Tagessordnung. Die Begegnung der Freiburger und ihrer Gäste von überall ist hier kein Wunschdenken, sondern tägliche Realität. Kein Wunder, ist das Konzept doch ebenso stimmig wie verführerisch: bodenständig, badisch, regional natürlich auch. Das, meint Toni Schlegel, müsse man nicht extra betonen: „Es ist doch selbstverständlich, dass wir höchste Ansprüche an die Qualität stellen.“ Die Gäste sind begeistert, verabreden sich zum Bratenessen oder nur mal so, zwischendurch, zur kurzen Erfrischung per Pils, Weizen oder Urtrunk. Den, verrät Schlegel im Nebensatz, gibt's von der Brauerei Ganter bald auch in der traditionellen Bügelflasche. Ein Grund mehr zum Feiern!

Sigrid Hofmaier

Ganter Brauereiaussschank, Münsterplatz 18 – 20, Telefon: 07 61/3 43 67, Montag bis Sonntag, 10 bis 0 Uhr, www.ganter-brauereiaussschank.de.



Ganz modern: Unternehmensbeteiligung anno 1886

**Schafferer**  
Hotel und Gaststättenbedarf  
Großküchen-Einrichtungen  
79108 Freiburg - Tullastr.80

... wir gratulieren

www.schafferer.de

Telefon: 0 761 - 51 58 110

**DAS JUBILÄUMSPROGRAMM**

**Mittwoch, 28. März, 19 Uhr:** Biervorstellung – ein Ausflug in die Geschmackswelt verschiedener Biere, präsentiert von Biersommelier Bernd Ruth. 10 Euro inkl. Vesper. Bitte telefonische Anmeldung unter 07 61/3 43 67.

**Donnerstag, 29. März, 19 Uhr:** Ein anderer Heimatabend: Alemannische Songs – Akustikrock, Folksongs, Blues, Balladen mit Karl David und Martin Lutz. Eintritt frei.



Gemütlich sitzen, schwafeln, feiern mit Blick auf den Münsterplatz: die erste Etage

**Freitag, 30. März, 19 Uhr:** Brauabend mit 4-Gang-Biermenü vom Stemenkoch Christian Bégyn und Wirtshaus-G'schichten von Heidi Knoblich. Kosten: 35 Euro. Bitte telefonische Anmeldung unter: 07 61/3 43 67.

**Samstag, 31. März, 19 Uhr:** Comedy-Dinner – Komische Kellner servieren Humor pur. Kosten: 35 Euro inklusive Vier-Gang-Menü. Bitte telefonische Anmeldung unter: 07 61/3 43 67.

**Färber**  
Ihr Partner für  
Qualitätsfleisch  
in Ihrer Region

Emil Färber GmbH & Co. KG  
Neustr. 35a  
79312 Emmendingen  
Tel.: 0 76 41 / 50 67  
Fax: 0 76 41 / 57 02 59

**E C+C großmarkt**  
... aus Leidenschaft gut!

**Wir gratulieren und wünschen viel Erfolg.**

Union sb C+C Leitung Freiburg: Mike Kachel  
Abholung: Markus Johann, Michael Burger  
GV Zustellung: Kurt Kammerer

Robert-Bunsen-Straße 9a, 79108 Freiburg  
Telefon 0761/559570 oder GV Zustell Service 0761/5595761  
Fax 0761/5595760

**Wir gratulieren!**

Großenegg SCHLOSSLE RESTAURANT  
Kastanien GARTEN  
GASTHAUS ZUM Deutschen Haus  
Weber's WEINSTUBE

**Zanger**  
Gastronomiegroßhandel mit Kundenservice

Herzlichen Glückwunsch zum 10-jährigen Jubiläum.

Zanger GmbH  
Kronenstr. 5 - 77948 Friesenheim  
Telefon 0 78 21/66 43  
Telefax 0 78 21/63 60 2

Weiterhin alles Gute und viel Erfolg!

**BOCKIUS**  
Obst und Gemüse

Dieter Bockius OHG  
Robert-Bunsen-Straße 7  
79108 Freiburg  
Telefon 07 61 / 50 89 85  
Telefax 07 61 / 50 21 95

Wir wünschen viel Erfolg!

**DER MIT DEM WOLF®**  
Winzergenossenschaft Wolfenweiler  
Kirchstraße 2 | 79227 Schallstadt-Wolfenweiler  
Telefon 07664 - 4030-0 | www.wg-wolfenweiler.de

„Glottertäler Wein – ein edler Tropfen Schwarzwald.“

Genießen Sie unsere Weine & Sekte des sonnigen Jahrgangs 2011!

Tipp: Rebhills-Tour am 17. Mai 2012

WINZERGENOSSENSCHAFT GLOTTERTAL EG  
Winzerstraße 2 - 79286 Glottental - Tel. 07684/9109-1

WIR GRATULIEREN | Genießen Sie auch hier unsere ausgezeichneten Weine vom Ettenheimer Kaiserberg.

Weingut Weber  
Im Offental 1  
77955 Ettenheim  
www.weingut-weber.de

**WEBER**  
Weingut Restaurant

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH ZUM 10 JÄHRIGEN JUBILÄUM.

ERBENTERISCHER  
TUNIBERG SPANGEL

**LANDMANN**  
QUALITÄTS GUTSWEINE  
GEWACHSEN AUF ÜBER 165 MILLIONEN JAHR ALTEM JURAKALKGESTEIN.  
WWW.WEINGUT-LANDMANN.DE TEL.NR. 07643-6756

**'s feiert.**

**10 Jahre am Münsterplatz!**