

AUF UND ZU

MODEATELIER

Werkstatt und Laden

Die Freiburger Modedesignerin Isabella León eröffnet am Samstag, 11. März, in der Fischerau 4 (Innenstadt) ein Ladengeschäft mit Werkstatt, wo sie ihre selbst kreierte Mode fertigt und verkauft – insbesondere Cocktail-, Abend- und Tanzkleider, aber auch Herrenhosen. Ergänzt wird das Angebot durch handgearbeitete italienische Schuhe sowie Vintage-Accessoires von Hermes, Gucci und argentinischen Labels. Die 56-Jährige war zuvor in Zähringen ansässig und hat sich bislang gerade in der Tangoszene einen Namen gemacht. Ihre neuen, rund 45 Quadratmeter großen Räume wurden zuvor von der Fahrschule Fiek genutzt. Geöffnet ist künftig Dienstag bis Freitag, 12 bis 18 Uhr, sowie Samstag, 11 bis 16 Uhr. Zu Eröffnung am 11. März gibt es Häppchen und ab 14.30 Uhr Live-Musik. Infos: ☎ 0761 / 612 467 00.

FLAMMKUCHEN

Neuer Lieferservice

In der Freiburger Landstraße 35 in Freiburg-Tiengen hat der Lieferservice und Imbiss „Breisgauer Flammkuchen“ eröffnet. Betreiber Mohammed Al Saleh bietet als Spezialität Flammkuchen – allerdings gibt es auch Pizza. Die Räumlichkeiten, die das Lokal bezogen hat, sind rund 140 Quadratmeter groß und haben offenbar längere Zeit leergestanden. Geöffnet ist täglich von 11 bis 23 Uhr. Weitere Infos unter ☎ 07664/92 49 696. **hos**

MENSCHEN

Neuer Vorstand

Der Bezirksverband Freiburg des Bundesverbands Deutscher Versicherungskaufleute, Berufsvertretung der selbstständigen Versicherungskaufleute, hat seinen Vorstand neu gewählt.

Bernd Fischer aus Neuried bleibt Vorsitzender, **Kurt Eckert** aus Gundelfingen Stellvertreter und Schatzmeister, **Michael König** aus Appenweier Schriftführer. Sprecherin für die nächsten zwei Jahre ist **Doris Desbarats** aus March, **Alexander Schöpe** aus Freiburg übernimmt das Ressort Betriebswirtschaft. Auf eigenen Wunsch ausgeschieden aus dem Vorstand ist **Johannes de Voss**.



Zehn Mann und eine Frau beim Spatenstich für die „Habsburger Mitte“

FOTO: INGO SCHNEIDER

Wohnen, arbeiten, urlauben

Start des 70 Millionen Euro teuren Projekts „Habsburger Mitte“ von Gisinger-Gruppe und Caritas

Von **Holger Schindler**

Mit dem symbolischen Spatenstich haben am Montag die Arbeiten für das Bauvorhaben „Habsburger Mitte“ an der Ecke Habsburgerstraße / Wölflinstraße in Herdern begonnen. Das Freiburger Immobilienunternehmen Gisinger und der Deutsche Caritasverband errichten dort gemeinsam für insgesamt rund 70 Millionen Euro acht Gebäude mit einer Gesamtnutzfläche von 10 000 Quadratmetern. Es entstehen unter anderem 120 Wohnungen, etwa 50 davon zur Vermietung.

Der Vorlauf für die Bebauung des etwa 7400 Quadratmeter großen, prominent gelegenen Eckgrundstücks war holprig – denn darauf stand unter anderem das altehrwürdige, allerdings reichlich heruntergekommene einstige „Gasthaus zu Amerika“. Der spätbarocke Bau aus dem Jahr 1777 wurde abgerissen, um Platz für die „Habsburger Mitte“ zu schaffen.

Das gesamte Areal war einst im Besitz des Caritasverbands. Für das Vorhaben hat Gisinger rund zwei Drittel davon er-

worben und baut dort auf eigene Rechnung: drei Wohn- und Geschäftshäuser entlang der Habsburgerstraße, ein reines Wohnhaus in zweiter Reihe und ein Bürogebäude an der Einmündung der Wölflinstraße. Dorthin will das Unternehmen nach Fertigstellung im Jahr 2020 seine Firmenzentrale verlegen – und zusätzlich einige Ferienwohnungen betreiben.

Angebote auch für Mieter mit geringem Einkommen

Das Restgrundstück, das weiter im Besitz der Caritas ist, bebaut Gisinger im Auftrag gleich mit. In zweiter Reihe entstehen dort drei Wohngebäude mit rund 50 Zwei- bis Fünf-Zimmer-Mietwohnungen. Laut Peter Neher, dem Präsidenten des Verbands, werden 40 Prozent der Mietfläche sozial gefördert sein. „Wir wollen unsere soziale Verantwortung wahrnehmen und Wohnraum für Menschen schaffen, die nicht über ein großes Einkommen verfügen, etwa junge Familien, Alleinerziehende, alte Menschen und Menschen mit Behinderung.“

Bei den rund 70 Eigentumswohnungen, welche die Gisinger-Gruppe errich-

tet und nun beginnt zu vermarkten, sollte die Brieftasche indes doch etwas dicker sein. „Im Schnitt liegt der Quadratmeterpreis für Käufer bei rund 6500 Euro“, sagt Christian Engelhard von der Geschäftsführung des Unternehmens. Im Angebot sind Ein- bis Vier-Zimmer-Appartements, die größten von ihnen mit knapp 150 Quadratmetern. Außerdem sind entlang der Habsburgerstraße im Erdgeschoss Ladenflächen vorgesehen, insgesamt 550 Quadratmeter. „Nicht zuletzt auf Wunsch der Interessengemeinschaft Habsburgerstraße haben wir uns entschlossen, dort kleinere Einheiten mit 100 bis 150 Quadratmeter Fläche zu realisieren“, sagt Engelhard.

Die Baustelle wird auf dem Areal von Norden nach Süden wandern. Die ersten Wohnungen sollen in 14 Monaten bezogen werden. Abgeschlossen sein soll das Projekt nach Plänen des Freiburger Architekturbüros Harter & Kanzler 2020.

„Wir bedauern noch immer, dass die historische Bebauung weichen musste“, sagte Ingrid Winkler, Vorsitzende des Bürgervereins Herdern, am Rande des Spatenstichs. Gleichwohl sei man froh darüber, dass das Areal neu gestaltet werde.

KURZ GEMELDET

NEUES FIZZ-WOHNHEIM

Alles nach Plan

Auf der Baustelle für das Studentenwohnhaus „The Fizz Freiburg-Mitte“ an der Ecke Habsburger-/Rheinstraße läuft alles nach Plan. Dies hat der Generalmieter und Betreiber der geplanten 344 Einzelapartments (die BZ berichtete), die International Campus AG in München, gegenüber der BZ bestätigt. Es hatte Gerüchte über einen Baustopp gegeben, weil nach dem Ausheben der Baugrube alle Maschinen abtransportiert worden waren. Die International Campus AG, die in Freiburg bereits zwei „Fizz“-Studentenhäuser im gehobenen Preissegment betreibt, rechnet für Juni oder Juli mit dem Baubeginn; Eröffnung soll im Oktober 2018 sein.

AUSBILDUNGSTIPPS

Lernen in Frankreich

Am Donnerstag, 16. März, informiert die französische Berufsberatung bei der Freiburger Arbeitsagentur, Lehener Straße 77, über Ausbildungs- und Studienmöglichkeiten in Frankreich. Beratung wahlweise auf Deutsch oder Französisch. Terminvereinbarung unter ☎ 0761/2710 264.

FIRMENBESUCHE

Frauen vor Ort

Die Veranstaltungsreihe „Firmenansichten“ der städtischen Kontaktstelle „Frau und Beruf“ geht in eine neue Runde. Regionale Betriebe öffnen ihre Türen für Frauen, die sich für eine Tätigkeit in dieser Branche interessieren. Sie bekommen vor Ort Einblicke in die Praxis und haben die Chance, direkt mit Personalverantwortlichen zu sprechen. Auf dem Programm stehen das SOS-Kinderdorf in Sulzburg (Dienstag, 21. März, 9 bis 12 Uhr), Ikea Freiburg (Donnerstag, 22. Juni, 10 bis 12 Uhr), Ganter Interior in Waldkirch (Mittwoch, 11. Oktober, 9 bis 11 Uhr) sowie der Badische Landwirtschaftliche Hauptverband, Freiburg (Donnerstag, 9. November, 9 bis 11 Uhr). Infos und Anmeldung: ☎ 0761 / 201 1731.

FERNSTUDIUM

Info- und Beratungstag

Die Fernhochschule Akad-University bietet am Montag, 13. März, von 11 bis 18 Uhr in Freiburg eine kostenlose und unverbindliche individuelle Beratung zu ihrem Studienprogramm. Interessierte können sich vor Ort, Bernhardstraße 9, über die Methode Fernstudium, den Studienablauf, Details der jeweiligen Studiengänge sowie die Studienmöglichkeiten ohne Abitur informieren. Um vorherige Anmeldung wird gebeten unter der gebührenfreien Hotline ☎ 0800/22 55 888.

KUNST IM REISEBÜRO

Bilder aus China

Das Freiburger Reisebüro Leidhold-Reisen, Friedrichring 33, zeigt von 20. März bis 30. April Bilder drei Künstler aus China. Öffentliche Vernissage ist am Samstag, 18. März, um 19 Uhr. Infos unter ☎ 0173/913 03 39.

Servieren und kochen unter prüfenden Blicken

Der Club der Köche lässt die angehenden Gastrofachkräfte erstmals in Emmendingen statt in Freiburg gegeneinander antreten

Von **Hanno Müller**

EMMENDINGEN. Drei Kellnerinnen betreten den Raum, servieren synchron den ersten Teller, rotieren im Uhrzeigersinn zum nächsten Gast und servieren den zweiten Teller. Was wie eine Choreographie aussieht, ist tatsächlich eingeübt, nennt sich Bankettservice und läuft vor den Augen einer Jury ab. Am Freitagabend fand im Berufszentrum in Emmendingen ein Service- und Kochwettbewerb des Clubs der Köche Freiburg und Breisgau statt.

Die Speisekarte klingt verlockend: „Variation von winterlichem Wurzelgemüse mit Roter Bete, Schwarzwurzeln, weißen Rüben und Berglinsen“ oder „Apfeltarte mit karamellisierten Birnen und Rieslingeis“. Dies hatte Jörg Ebermann bei seinem Vier-Gänge-Menü im Programm. Der 20-Jährige arbeitet als Azubi beim Landgasthof von Rössle in Kirchzarten. Beim Kochwettbewerb in Emmendingen landete er am Ende ganz vorn.

Aber Ebermann wollte nicht nur seine Fähigkeiten im Wettkampf erproben, sondern sich auch auf seine Gesellenprüfung in einem Jahr vorbereiten. Diese wird nämlich ebenfalls im Emmendinger



Jörg Ebermann erhält die Urkunde für den ersten Platz beim Kochwettbewerb aus den Händen von Eckhard Simon. FOTOS: HANNO MÜLLER

Schulzentrum stattfinden. Der Plan des Clubs der Köche geht somit auf: Bisher fand der jährliche Kochwettbewerb, der sich an Auszubildende im dritten Lehrjahr richtet, im Kolpinghaus in Freiburg statt. „Wir sind aber nach Emmendingen gewechselt, damit die Köche die Küche hier kennenlernen können“, sagt Konrad Hurter, Vorsitzender des Clubs.

Im Berufszentrum in Emmendingen befinden sich je acht Kochzellen in zwei Großküchen. Die erinnern ein wenig an jene aus TV-Kochsendungen. Laut Preisträger Jörg Ebermann lohnt es sich, die Küche vor der Prüfung kennenzulernen. Von seinem Betrieb sei er eine andere Ausstattung gewöhnt. „Hier fehlen ein paar Töpfe“, sagt er augenzwinkernd.

Erstmals wurden an dem Abend auch Kenntnisse rund um den Wein vertieft abgefragt, im Rahmen eines „Weingipfels“: Die sechs Servicekräfte, die am Wettbewerb teilnahmen, mussten unter anderem Weinfelder wie Kork oder flüchtige Säure erkennen und blind verkostete Weine klassifizieren. Daneben bewertete die Jury auch das Auftreten beim Bedienen. Charme, Charisma und die Fähigkeit, auf Menschen zuzugehen, seien Kriterien, die mitbewertet würden, sagt Vincenzo De Biase. Er ist Chefsommelier und Serviceleiter beim Hotel-Resort Europa-Park in Rust.

Insgesamt 34 Gäste nahmen an der Veranstaltung teil und kosteten von den Wettkampfspeisen. Eckhard Simon, erster Jugendwart und Küchenmeister des Clubs der Köche, hofft darauf, dass nächstes Jahr mehr Gäste und mehr Azubis beim Wettkampf dabei sind.

Sieger bei den Köchen: Jörg Ebermann (Landgasthof Rössle in Kirchzarten) vor Maximilian Heger (Schwarzer Adler in Oberbergen) und Jorin Kirsch (Alte Post in Müllheim).

Sieger im Service: Andrea Petrova (Hotel-Resort Europa-Park Rust) vor Jennifer Schubert (Hotel-Resort Europa-Park Rust) und Salomé Jüssen (Schwarzer Adler in Oberbergen).

KONTAKT ZUR BZ

BADISCHE ZEITUNG
FREIBURG

– **Nachrichten und Termine**
Redaktion: Uwe Mauch (Leitung), Simone Lutz (Stellv.), Carolin Buchheim, Sina Gesell, Margrit Heyn, Simone Höhl, Thomas Jäger, Julia Littmann, Dieter Mayer, Joachim Röderer, Ingo Schneider (Fotograf), Frank Thomas Uhrig, Fabian Vögtle, Yvonne Weik, Frank Zimmermann
Telefon: 0761/496-5219
Fax: 0761/496-5219
stadtredaktion@badische-zeitung.de
redaktion.stadtteile@badische-zeitung.de
Wir über uns: http://mehr.bz/red-fr

– **Anzeigen**
Telefon: 0800/2224221 (kostenfrei)
Fax: 0800/2224229 (kostenfrei)
anzeigen@badische-zeitung.de

– **Leserservice/Zustelldienst**
Telefon: 0800/2224220 (kostenfrei)

– **Postanschrift**
Kaiser-Joseph-Straße 229, 79098 Freiburg