

Garibaldi

Garibaldi
Klaus Kratz

Talstraße 1a
79102 Freiburg

Telefon 07 61 / 7 07 18 00
Telefax 07 61 / 7 08 18 01
www.garibaldi-freiburg.de

Mit den schönen Dingen des Lebens umgibt sich Klaus Kratz täglich: Bei Garibaldi in der Freiburger Wiehre sind italienische Momente ganz nah. Die ausgewählten Weine werden begleitet von Feinkost und Accessoires der mediterranen Küche. In einem separaten Raum können die Gäste mittags ein frisch gekochtes Menü in der Tradition einer italienischen Cantina genießen.

Seit 14 Jahren ist der gelernte Koch, Restaurantfachmann und Sommelier Klaus Kratz einziger Partner des Münchener Franchise-Unternehmens Garibaldi. Eine Aufgabe, die seinem Verständnis als Gastgeber nahekommt und seinem Bedürfnis nach neuen Horizonten entspricht. So hat sich das in den Anfängen nach 1997 reine Weingeschäft sukzessive zu einem ganzheitlich genussorientierten Fachhandel entwickelt. Dem Stamm-Sortiment an italienischen Weinen fügt der kundige Gastronom all das an, was er persönlich bevorzugt und

geht gerne auf Kundenwünsche ein. Und dabei geht es durchaus nicht nur um Wein, der inzwischen aus den besten Weingegenden Europas stammt. „Ich liebe außergewöhnliche und ausgefallene Dinge“ lautet Kratz' Devise, mit der er großen Erfolg hat. Stets ist er am Ball, besucht Ausstellungen und Messen, findet Neues für die Freiburger Garibaldi-Fans und ihre Gäste. Alle Zutaten der klassischen mediterranen Küche lassen sich bei Garibaldi finden, aber auch Koch-, Servier- und Dekozubehör sowie Literatur.





Die Frischetheke lockt mit einer beeindruckenden Auswahl an Käse, Schinken, Salami, Antipasti und Pasta. Wunderbar finden das die Kunden, die sich auf diese Weise immer wieder einen kleinen italienischen Kick gönnen können. Die Stammkundschaft – sie macht einen großen Teil der Garibaldi-Besucher aus – freut sich an der ausgeprägten Genussfreudigkeit des Chefs und seiner Mitarbeiter: „Bei uns essen und trinken alle gerne“, lacht Klaus Kratz. Der Laden, sagt er, sei ein wichtiger und großer Teil seines Lebens. So ist es nicht verwunderlich, dass seine Kindheitserinnerungen an den Gastronomiebetrieb der schwäbischen Verwandtschaft Eingang in den Garibaldi-Tagesablauf gefunden haben: In einem separaten Raum hinter dem Laden serviert das Team jeden Mittag von 12 bis 14:30 Uhr ein Menü mit Suppe, Hauptgang und Dessert. Selbstverständlich frisch und saisonal. Die Suppen stammen aus eben jenem traditionsreichen, schwäbischen Demeter-Betrieb von Onkel und Tante. Hier liegen auch die Wurzeln für Kratz' Kochleidenschaft: Der Mutter – einer stets aktiven schwäbischen Hausfrau und Lehrersgattin mit fünf Kindern – ging er mit 13 Jahren erstmals beim Kuchenbacken zur Hand, das Kochen wollte er „richtig“ lernen und durchlief alle Arbeitsschritte in einem Landgasthof. Ein Sternelokal in Tübingen folgte, in Freiburg

waren es die besten Adressen, das Hotel Colombi und die Restaurants Markgräfler Hof und Enoteca. Eine beeindruckende kulinarische Biographie, von der die Kunden unmittelbar profitieren: „Wenn der Kunde über sein Menü spricht, gebe ich gerne meine Empfehlungen.“ Das Publikum genießt diese persönliche Beratung und freut sich auf den nächsten Garibaldi-Besuch.

