

Netzwerk Südbaden

Das regionale Wirtschaftsmagazin

SAIG: DIE SCHÖNSTE SACKGASSE IM SCHWARZWALD • ALLES KÄSE: NEUE BETREIBER AUF DEM MOOSHOF • GASTBEITRAG: WARUM WÄHLT DAS LANDRECHTER? • EVONIK: UMBAU EINES INDUSTRIELLEN URGESTEINS • INTERNAT: WO JUNGE MENSCHEN FRIEDEN LERNEN • INTERVIEW: AUTOR ULRICH LAND ÜBER GOETHES FRAUEN • LIBERTY: GROSSE FREIHEIT OFFENBURG • DIAKONIEKRANKENHAUS: „UNSER GLAUBE MACHT ETWAS“



#09/2024

E2014

6,50 Euro



Geschichten aus der Provinz

Schwerpunkt Dorf

Große Freiheit Offenburg

An Offenburgs Miniatur einer Ringstraße, der Grabenallee, steht ein Gebäude, das früher ein Schandfleck war und heute als Stolz der Stadt gilt. Das Design Hotel Liberty ist aufgrund seiner Geschichte und Ausstattung einzigartig in Baden, das Restaurant Wasser & Brot eine feine und rare Adresse in Offenburg.

Text: Pascal Cames

Liberty, der Name lässt es ahnen, ist „ein Hotel in einem ehemaligen Gefängnis, aber kein Eventhotel“, wie Hotelmanager Christian Henninger betont. Die 50 Mitarbeitenden tragen Berufskleidung und sind nicht als Häftlinge oder Wärter verkleidet. Kein Klamauk! Auf der ganzen Welt gibt es solche Hotels, die einen wohligen Schauer über den Rücken jagen und für die man „zum Glück keine Verbrechen begehen muss“, wie es Geo Spezial treffend beschrieb.

Das unter Denkmalschutz stehende Gebäude hat eine lange und wechselvolle Geschichte. Großherzog Leopold von Baden wollte ein modernes Gefängnis, als Vorbild diente eines in Philadelphia, USA. Die ersten „Gäste“ in dem 1845 bis 1849 fertiggestellten Bau waren kurioserweise diejenigen, die ähnlich modern dachten wie der Großherzog, aber etwas anders über den Staat und seine Führung. So saßen in der „Villa Hübsch“, die ihren inoffiziellen Namen von Hofbaumeister Heinrich Hübsch hatte, 48er-Revolutionäre ein. Später wurden hier Kleinkriminelle inhaftiert, ▶





Das unter Denkmalschutz stehende Gebäude, das Mitte des 19. Jahrhunderts entstand, diente bis 2009 als Gefängnis, wurde dann saniert und öffnete 2017 als Hotel-Restaurant.



Mit Stahl, Glas und der Idee den Gefängnishof zu überdachen, entstand das Designhotel mit 38 Doppelzimmern, das viele Preise bekam.

im Dritten Reich dann Andersdenkende und Juden. Nach 1945 war es wieder ein normales Gefängnis. Zwei Mann mussten sich die ehemals sieben bis neun Quadratmeter großen Zellen teilen. Eng, dunkel, schlecht beheizbar und nicht zeitgemäß – das einst moderne Gefängnis wurde 2009 stillgelegt. Eine letzte Party sollte mit Rockmusik, Slam Poetry und Kunst die bösen Geister vertreiben. Aber wie weiter mit dem „Café Viereck“ genannten Sandsteinklotz?

Auftritt der Gebrüder Funk, die mit ihrer gleichnamigen Holding zu den großen Steuerzahlern in Offenburg gehören und bereits mit der Umnutzung der historischen Gebäude am alten Ausbesserungswerk der Deutschen Bahn ein Zeichen in der Ortenau gesetzt haben. Nach mehrjähriger Planung entstand mit Stahl und Glas und der Idee den Gefängnishof zu überdachen, aus dem „Grabenhotel“ (noch so ein Offenburger Spitzname) ein Designhotel mit 38 Doppelzimmern, über das bundesweit berichtet wurde und das viele Preise bekam – zuletzt die Auszeichnung „Best of the Best 2024“. Laut Tripadvisor Travellers' Choice Award gehört das Liberty zu den bestbewerteten Hotels in Deutschland im Segment Luxus. Durchschnittlich verbringen Gäste 1,9 Nächte im Liberty.

Für den Innenausbau waren die Innenarchitekten von Knoblauch verantwortlich, die auch mit der Neugestaltung des Weingutes Kopp in Sinzheim für Furore sorgten. Ausführung und Bauleitung übernahm die Firma Trend Concept aus Offenburg. Über die Kosten schweigt man. Es wird wohl ein zweistelliger Millionenbetrag gewesen sein, denn Schwachstellen in Konzept und Angebot sind bis heute nicht zu erkennen. Die Wow-Effekte sind programmiert. „Liberty is the key to feel free“, Freiheit ist der Schlüssel um sich frei zu fühlen, lautet das Motto des Hotels.

Wo früher der Gefängnishof war, sitzen heute die Gäste. In den luftigen Speisesaal wurde sogar noch ein weiterer Raum integriert: die Bar im ersten Stock und der eingehängte Seminarraum, der sich als viel zu klein erwies. Die Nachfrage dafür ist riesig. Anfangs fanden die After-Work-Partys in der Bar im ersten Stock statt, heute wird im ganzen Restaurant gefeiert. Rund 250 Leute werden jedes Mal gezählt. Ohne Anmeldung und Eintritt geht nichts. Auch Hochzeitsmessen, Modenschauen, Afternoon Tea oder Meet & Greet mit Winzern finden dort statt.

Am Anfang stand die Idee der gehobenen Gastronomie, in Jan Maxheim konnte das Liberty einen erfahrenen Profi gewinnen, der es mit Frontcooking als feine Adresse mit raffinierter, aber nicht zu raffinierter Küche etablierte. Michelin-Sterne wurden und werden definitiv nicht angestrebt, schließlich will man auch noch die Offenburger erreichen und nicht nur Gourmets, Wochenendgäste oder Geschäftsleute. Das Restaurant bietet einen preiswerten Mittagstisch und abends à la carte.

Der neue Küchenchef heißt Dakota „Cody“ Wyneken, ist 30 Jahre jung und war Sous-Chef unter Jan Maxheim. Alle fragten sich: Schafft er das? Souverän führt Wyneken sein zehnköpfiges internationales Team. Der gebürtige Amerikaner aus Colorado, der mit acht Jahren nach Freiburg kam, ist durch seine Familie mit den Küchen Asiens und Südamerikas vertraut. Logisch also, dass eine Ceviche auf der Karte steht oder ein Short Rib, das 25 Stunden unter Vakuum gegart wurde. „Jedes Gericht ist bei uns eine Komposition kontrastreicher Geschmacksrichtungen und Texturen“, sagt Wyneken. Also knusprig, weich und cremig. Und das dann in scharf, süß und umami, in sauer oder salzig. Konkret sieht das so aus: Das Menü beginnt mit einem Gruß aus der ➤

„Liberty is the key to feel free“, lautet das Motto des Hotels: Freiheit ist der Schlüssel um sich frei zu fühlen.

Küche: zwei Brotsorten und eine Mango-Harrissa-Butter, die süßlich und leicht fruchtig, aber nicht wirklich scharf schmeckt. Es folgt ein Wassermelonen-Shot mit minimaler Schärfe. Als Vorspeise folgt Lachstatar, mit gebeiztem, fein geriebenem Eigelb und eingelegten, nussig schmeckenden Senfkörnern verfeinert, dazu Wildkräuter, Koriander und Erbsengrün sowie geröstete Brioche. Das ist spannend! Die zweite Vorspeise heißt schlicht Karotte, zu der es aber auch Rote Bete und Sellerie gibt. Das ist puristisch und anregend, im Mund dann schlüpfrig. Die Hummusperlen schmecken sahnig und erinnern an Kichererbsenpüree. Ein paar Gemüsetürmchen aus hauchdünn mit dem Sparschäler geschnittenen Streifen geben Farbe und Geschmack.

Zur Hauptspeise gibt es die Hausspezialität Steckerlfisch. Das ist eine bayerische Tradition und bedeutet nichts anderes, als das die Forelle am Stock (bayrisch Steckerl) gegrillt wird. Die Haut ist fein gesalzen und schön knusprig, das Fleisch saftig. So sollte eine Forelle immer schmecken. Die andere Hauptspeise, Maispoulardenbrust, wird in mehreren Varianten erklärt, einmal klassisch mit Röstaromen, einmal als eine Art Taler (Farce). Dazu gibt es etwas Poularde am Knochen und eine nussig-cremige Polenta. Natürlich ist alles schön angerichtet, die Soße dazu kräftig, das Fleisch saftig. Mittags kommen die Teller mit weniger Chichi aus, schmecken aber auch. Die Pausen zwischen den Gängen sind dann kürzer. Lobenswert der Service: Der Kellner fragt, ob man eine Pause möchte oder nicht.

Wie sich die Zeiten ändern: Früher wollten alle raus, heute wollen alle rein. Die einzige Gemeinsamkeit des Liberty mit dem alten Gefängnis ist, dass die Plätze begrenzt sind. Im Gegensatz zu früher gibt es keine Überbelegung. Darum empfiehlt es sich zu reservieren. ●

**UWE
KOWALZIK**



Coaching. Teamentwicklung. Supervision.

Uwe Kowalzik
79117 Freiburg im Breisgau

Telefon 0761/60068603
Mobil 0162/5609832

info@uwekowalzik.de
www.kowalzik-supervision.de