

# Jubiläum: Bauerntafel auf St. Barbara feiert! 20. Juli 2024 (Kurz- und Langversion)

Seit 20 Jahren besteht das damals neu erbaute Gasthaus St. Barbara und seit mehr als zehn gibt es in der Bauerntafel St. Barbara feine Schwarzwälder Tapas-Kreationen, die damit einen neuen Trend geprägt haben.

## Kurzversion

20 Jahre Gasthaus St. Barbara, davon über zehn Jahre erstklassige Schwarzwälder Tapas-Kunst, interpretiert vom Küchenteam um Chefkoch Marco Müller und Souschef Michael Christoph in der Bauerntafel.

Inhaber und gelernter Koch Jörg Schneider und das Küchenteam um Marco Müller und Michael Christoph arbeiten ständig daran, die klassische Gasthausküche durch Schwarzwälder Tapas mit feinem Gespür neu und kreativ zu interpretieren. St. Barbara ist ein traumhaft schöner Ort mit Weitblick ins Dreisamtal und interessanter Geschichte.

Am Samstag, 20. Juli möchte sich Patron Jörg Schneider um 18 Uhr bei seinen Gästen für ihre Treue mit einem Jubiläumsfest für 20 Jahre Gasthaus St. Barbara, davon zehn Jahre Bauerntafel bedanken. Gekocht wird aus dem Backhäusle. Die feiernden Gäste werden musikalisch bestens unterhalten durch das „Jazz-4-Can-Quartett“. Eine Reservierung ist erforderlich!

Bauerntafel auf St. Barbara, Inhaber: Jörg Schneider, Sonnenbergstr. 40, Tel. 0761-6967020, [info@bauerntafel-freiburg.de](mailto:info@bauerntafel-freiburg.de), Öffnungszeiten: April bis Oktober Mi. – Sa. 15 – 22 Uhr, sonntags und feiertags 12 – 22 Uhr. November bis März Do.-Sa. 15-22 Uhr, sonntags und feiertags 12-22 Uhr.

1.335 Zeichen

Bildarchiv zum Download unter [www.pressebuero-mwk.de](http://www.pressebuero-mwk.de).

## Langversion

20 Jahre Gasthaus St. Barbara, davon über zehn Jahre erstklassige Schwarzwälder Tapas-Kunst interpretiert vom Küchenteam um Chefkoch Marco Müller und Souschef Michael Christoph in der Bauerntafel.

Seit mehr als zehn Jahren setzt die Bauerntafel St. Barbara auf Perfektion in allen Bereichen, ob Ambiente, Service oder Küche. Stillstand in der Kochkunst kennt man in der Bauerntafel auf St. Barbara nicht. Inhaber und gelernter Koch Jörg Schneider und das Küchenteam um Marco Müller und Michael Christoph arbeiten ständig daran, die klassische Gasthausküche durch Schwarzwälder Tapas mit feinem Gespür neu und kreativ zu interpretieren.

### Vom Waldcafé zum Kulinarium

Mit der Bauerntafel auf St. Barbara knüpft Inhaber Jörg Schneider an die 200-jährige bäuerliche Tradition des Hauses am Eichberg an. Eingebettet in Wald und Streuobstwiesen - ein Ort der Ruhe und Erholung, weit weg von der Hektik des Alltags - hat die Familie Schneider das Anwesen vor 20 Jahren erbaut und in Betrieb genommen.

Bereits 1990 erwarb sie die seit den 70er Jahren verwaiste Waldgaststätte und das dazugehörige Gelände. Es galt zahlreichen Einsprüche und Auflagen (bezüglich der Öffnungszeiten, Sitzbeschränkungen, den Belastungen der Sonnenbergstraße durch den zunehmenden Verkehr, etc. ...) zu erfüllen. Das geplante Bauvorhaben verzögerte sich schließlich um mehr als vierzehn Jahre. Unterschriftenaktionen wurden initiiert, der Bürgerverein und Politiker kämpften ebenso

vehement für, wie Gegner gegen die vorgelegten Pläne. Endlich, mit dem Erhalt der Baugenehmigung, konnten die Baupläne des beauftragten Architekten Ferdinand Merkenthaler unter Erfüllung der Auflagen umgesetzt werden. Die alte marode Bausubstanz wurde teilweise zurückgebaut, der Naturbodenkeller blieb erhalten über dem ein modernes Holzbau-Wohnhaus entstand. An das Wohngebäude wurde der Gastraum angeschlossen, mit Eichenboden und Fußbodenheizung, der zur Behaglichkeit beiträgt. Die Eröffnung des neuen Waldgasthauses der Familie Schneider fand am 15. April 2004 statt.

Heute sitzen die Gäste an langen Tischen oder auf der Terrasse, genießen den herrlichen Blick ins Dreisamtal und lassen sich mit perfekten Schwarzwälder Tapas verwöhnen. Vom einstigen „Waldcafé St. Barbara“ hat sich das Haus zum Kulinarium entwickelt. Alle vier Wochen wechselt die Speisekarte. „Mit den Schwarzwälder Tapas haben wir vor mehr als zehn Jahren einen neuen Trend gesetzt“, betont Jörg Schneider. „Wir waren die ersten, die auf diesem hohen Niveau mit Schwarzwälder Tapas Regionalität neu interpretierten. So beziehen wir nach wie vor unsere saisonalen Produkte aus der unmittelbaren Umgebung im Schwarzwald“, betont Jörg Schneider „und unsere Entwicklung durch die vergangenen Jahre zeigt, dass die kreierte Gerichte immer pffiger werden.“ Frische und Eigengeschmack werden handwerklich perfekt umgesetzt, die Aromen sorgfältig herausgearbeitet. Auf der Speisekarte stehen unter anderem "Buntes Frühlingsgemüse-Frikassee in Mandelsauce mit karamellisierten Radieschen“, eine „Hausgemachte Wildterrinen (aus eigener Jagd) mit Walnüssen im Lardo-Mantel“. Immer gerne nachgefragt sind die „Panierten Schnitzelchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein“, ein „Herzhafter Gemüse-Taboulé-Salat mit Meerrettich-Gurken-Spagetti“, der ausgezeichnete hausgemachte „Bibiliskäs“ oder ein „Cremiges Buchweizenrisotto.“

„Bei der Zusammenstellung der Karte achten wir darauf, dass Fleisch-, vegetarische- und vegane-Tapas in einem ausgewogenen Verhältnis zueinanderstehen.“ Das servierte Brot wird mehrmals wöchentlich im eigenen Holzbackofen im Backhäusle gebacken, und die Restwärme dient dazu, ein Stubenküken oder ein herzhaftes Pot-au-feu zuzubereiten. Die Dessert-Tapas, wie „Erdbeer-Keks-Tiramisu mit Vanille-Mascarpone und Karamell-Mokka Sauce“ oder die legendären Meringen runden die Geschmackserlebnisse auf der Bauerntafel St. Barbara ab. „Dazu kommt unsere herzliche und vor allem mit viel Überblick agierende Service-Mitarbeiterin Marielle Körner, die die Teamleistung auf St. Barbara perfekt macht“, freut sich Jörg Schneider.

Jubiläumsfest: Ein „Danke schön“ an alle Gäste

Am Samstag, 20. Juli 2024 möchte sich Patron Jörg Schneider um 18 Uhr bei seinen Gästen für ihre Treue mit einem Jubiläumsfest anlässlich 20 Jahre Gasthaus St. Barbara, davon zehn Jahre Bauerntafel, bedanken. Gekocht wird aus dem Backhäusle. Die feiernden Gäste werden musikalisch bestens unterhalten durch das „Jazz-4-Can-Quartett“ um Dr. Hans Schweizer (Posaune und Mundharmonika), Markus Hächler aus Luzern (Trompete), Hermann Bruderhofer aus Konstanz (Banjo, Gesang) und Wolfgang Mörike (Kontrabass) mit klassischem New-Orleans-Jazz, Swing und Blues. Eine Reservierung ist erforderlich!

„Da wir uns bei unseren Mitarbeitenden bedanken und mit ihnen zusammen unser Jubiläum ebenfalls etwas feiern möchten, öffnet die Bauerntafel auf St. Barbara am Sonntag, 21. Juli erst um 15 Uhr“ so Jörg Schneider.

Bauerntafel auf St. Barbara, Inhaber: Jörg Schneider, Sonnenbergstr. 40, Tel. 0761-6967020, info@bauerntafel-freiburg.de, Öffnungszeiten: April bis Oktober Mi. – Sa. 15 – 22 Uhr, sonntags und feiertags 12 – 22 Uhr. November bis März Do.-Sa. 15-22 Uhr, sonntags und feiertags 12-22 Uhr.

5.010 Zeichen

Bildarchiv zum Download unter [www.pressebuero-mwk.de](http://www.pressebuero-mwk.de).

Presseanfragen:

---

ANSPRECHPARTNER: