



Foto: © Wolfgang Abel

Bleibt in bester Erinnerung – Hummersuppe in der Krone, Freiamt

## Eine persönliche Spätlese

*Von einem Buch, das lange reift*

**A**ls ich mit dem Schreiben über Gasthäuser und ihre Insassen begann, war Rote-Bete-Schaum auf schwarzen Tellern noch kein Thema. Vor vierzig Jahren konnte man nirgendwo mit der Karte bezahlen, in Freiburger Schnitzelhochburgen wurden ausgedrückte Zitronenscheiben in Aschenbechern paniert und Bouletten hatten mitunter die Form einer Erdkröte ohne Sprungbeine. Wer mehr Mut als Geld hatte, besuchte einen Balkan grill in Bahnhofsnähe – das war dann so ähnlich wie ein Tatort in Echtzeit.

Heute schreibt jeder von irgendwo irgendetwas vom Essen, noch mehr aber über das korrekte Nichtessen. Ein Kompass für all jene, die sich der Inflation von kulinarischen Heilslehren und Einwegadressen nicht ausliefern möchten, kann die eigene Erinnerung sein. Meinen ersten Fünf-Dollar-Hummer erinnere ich noch, ebenso das letzte Hummermenü in der Krone in Freiamt, wo jedes Jahr von Februar bis Ende März Hummerravioli, eine profunde Hummersuppe und

als Hauptgang ausgelöster Hummer mit Gemüsestreifen und Koriander serviert werden, für ganze 63 Euro. Danach stehen dort Lamm und Steinbutt auf der Karte. Den Fünf-Dollar-Hummer gab es auf einer winzigen Insel vor dem mittelamerikanischen Zwergstaat Belize. Statt einem Weber-Grill mit Temperatursensor stand dort ein halbiertes Ölfass mit glühendem Treibholz am Strand. Auch an die mit Meersalz und kehligem Lachen gewürzten Sardinen in Portugal kann ich mich noch erinnern, an die Schlachtplatte unter dem langen Ofenrohr im (längst geschlossenen) Adler in Forchheim ebenso. Unvergessen bleiben mir vor allem jene Momente, in denen es gleichsam zu einer Kernfusion von Kulinarischem und Sozialem kommt – unter besonderer Mitwirkung lokaler Sitten, Lebewesen und Gewächse. Ich nenne es ganzheitliche Gastronomie.

Mit den Jahren haben sich einige dieser bleibenden Momente angesammelt. Reifes Lesegut, das es verdient, mit Sorgfalt abgefüllt zu werden. Oder nochmal probiert, nachdem es über die Jahre fast schon vergessen war. Zum Teil sind es gut abgehangene Routen, bewährte Schauplätze, Leuchttürme und Überlebende aller Art, auch ein paar Häuser in voller Blüte, die sich nicht vom Gasthaus zur Besserungsanstalt oder Freikirche gewandelt haben.

**V**om Fortgang des Vorhabens, vom Glück, auch vom Scheitern vor und auf dem Rechaud werde ich an dieser Stelle wie gewohnt dann und wann berichten. Schließlich soll ein Buch daraus werden, das möglichst noch 2023 erscheinen soll. Es wird eine, besser meine sehr persönliche Spätlese sein. Ein Vademecum für gesellige Einzelgänger, um gute aber auch schlechte Tage mit einer Portion Zuversicht anzugehen. Schwerpunkt am Oberrhein und darüber hinaus, Anregungen sind jederzeit willkommen.

Das vorletzte Badgasthaus im Schweizer Emmental wird ebenso gewürdigt, wie eine reanimierte Hähnlewirtschaft im oberen Alb tal, wie ein Anglerheim ohne Angler, wie das Restaurant im Islamischen Zentrum e.V. in Freiburg. An einem neblig-kalten Märztag habe ich dort erst neulich eine sämige Linsensuppe, Fladenbrot, ein Glas Tee, Obdach und türkisches Fernsehen bekommen. Ganzheitliche Gastronomie für 2,50 Euro. Mehr zum kulinarischen Programm möchte ich heute nicht schreiben, weil ja seit 23. März Ramadan ist. Alles in einem Satz: Es geht in einer Spätlese um alles, was nachglüht. Ganz im Sinne von Jean Pauls 200 Jahre altem Rat: „Die Probe eines Genusses ist seine Erinnerung.“



Wie bereits in der Kolumne vom 11. März angekündigt erscheinen die „Kultouren“ von Manfred Hammes in der kommenden Woche.

Die Frühjahrs-Neuerscheinung im Oase Verlag, lieferbar ab Ende März 2023

Manfred Hammes, Kultouren

Grenzenlose Geschichten zwischen Schwarzwald und Vogesen

368 Seiten, 500 Abbildungen, Übersichtskarte, 24 Euro.

Online bestellen: [oaseverlag.de](http://oaseverlag.de)