

Krebse im Hinterhof

Touren und Einkehren im Taubergießen

Gemeinde Rheinhausen, Ortsteil Oberhausen. Gleich am Ortseingang wären „KFZ Reparaturen aller Art“ möglich, wenig später der obligatorische Getränkeservice, im Zentrum bietet ein Salon Klär „moderne Haarmode“. Im Norden grüßen schon die himmelhohen Installationen des Europaparks in Rust, im Autoradio wird von einer „SWR 3 Elch Party“ ebendort berichtet. Zu den Ereignissen im Park äußert sich ein unmittelbar Betroffener. Alles sei „echt subber“.

Animation etwas anderer Art bietet das Naturschutzgebiet Taubergießen, welches ebenfalls von Rheinhausen auf kurzem Weg zu erreichen ist. Vom Rathaus in Oberhausen führt die Rheingasse nach Westen zum Parkplatz ‚Weier‘, auch vom Ortsteil Niederhausen führt eine Stichstraße in Richtung Rheinaue zum günstig gelegenen Ausgangspunkt am Schützenhaus. Auch von hier erschließt sich eine überaus reizvolle Partie Taubergießen, die zudem nicht so intensiv bewandert wird, wie der Teil um die Parkplätze bei der Rheinfähre Kappel. Ein gut markierter ‚Gießenweg‘ führt Taubergießen Neulinge zu den klaren, nährstoffarmen Fließgewässern (Gießen), zu markanten Plätzen und gefälligen Uferpartien einer Auenlandschaft, die gerade jetzt mit Saft und frischem Grün betört. Kaum sonst wo bricht der Frühling dermaßen ungestüm aus dem Unterholz wie im Taubergießen.

Zwischen Mitte März und Mitte Mai ist auch die hohe Zeit der Flusskrebse. Aus der Erfahrung einer Generationen währenden Fischertradition weiß Theo Maurer, wie und wo er Reusen und Krebsfallen beködern und platzieren muss, um reichen Fang zu machen. Hundert, hunderdfünfzig bis zu zehn Zentimeter lange Kamberkrebse (*Orconectes limosus*) können es im Moment durchaus mal sein. In Vorspeisen umgerechnet wären das gut zehn großzügige Portionen. Diese wiederum serviert Theo Maurers Frau in ‚S’ Dirlis Fischerstube‘ zu Rheinhausen; ein sattes Dutzend derzeit zum Aktionspreis von fünf Euro. Wobei die Geschichte der Fischerstube nur bedingt mit Krebsen zu tun hat. Der ursprünglich aus Nordamerika eingeführte Kamberkrebs besiedelt dank der verbesserten Wasserqualität nun auch Gewässer am Oberrhein, aber allein der Krebse wegen hätten sich die leidenschaftlich fischenden Maurer Brüder Theo und Reinhard und deren Ehefrauen Priska und Claudia nicht zur Gastronomie entschlossen. Es waren vielmehr die Bootsgruppen, die – von den Maurers gondoliert – nach ihrer Taubergießentour bewirtet sein wollten. So wurde aus einer provisorischen Hinterhofsituation im Jahr 1998 eine ausgewachsene

Fischerstube, oder ein Familienbetrieb, der vom Augenschein der Fanggründe bis zum Servieren von Weißfisch und Rotaugen eine beachtliche Fertigungstiefe erreicht. Die Krebse waren dann nur noch das kulinarische Schleifchen. Zum Standard gehören vor allem die klassischen Fischgerichte des Ried, schön trocken frittierte Weißfische und Backfische (um 9 Euro), auch mal Hecht oder Aal. Zander gedünstet in Rieslingsauce mit Wildreis geht aber auch, allzu dogmatisch sieht man die Sache mit der Regionalküche ohnehin nicht. Es wird vielmehr frei nach Laune und Bedarf kombiniert, ein Zander Cordon Bleu mit Kartoffelgratin und Knoblauchsauce ist ebenso möglich wie eine rheinhauser Paella. Je nach Saison kommt eine Extrakarte hinzu, derzeit etwa ein handgemachtes Fischsüppchen mit Frühlingsgemüse oder ein üppiger Salat mit Flusskrebsen und Bärlauchpesto (8 Euro). Fundamente wie Bauernbrot und ein hausgemachter Kartoffelsalat der Oberklasse runden das Angebot. Die Weinkarte ist überschaubar, bietet aber vom Fasswein bis zum sauberen Riesling von Weingut Jäggle in Kenzingen alles Notwendige zum Nachspülen.

Zu all dem läuft ein sorgfältig abgestimmtes Betriebssystem, wie es wohl nur zwei Frauen entwickeln, die mit Herz und Hand bei der Sache sind. Die (rauchfreie) Fischerstube ist eigentlich gar keine Wirtschaft, eher Gaststätte gewordene Leidenschaft, mit Kerzenlicht, mediterraner Deko, frischen Blumen und warmen Farben. Das junge Olivenbäumchen wird von Claudia und Priska Maurer jedenfalls gehegt wie ein Haustier. Weil aber Familie und Kinder auch noch gepflegt sein wollen, gibt es die Fischerstube nur an drei Tagen in der Woche, was schade und sinnvoll zugleich ist. So behält der Platz seinen eigenen Stil, der von üblicher Restaurantroutine etwa gleich weit entfernt ist wie von derber Straußenwirtschaftsgaudi. Riesling und Krebse knacken unter freiem Himmel ginge auch, im Innenhof zwischen Reusen, Netzen und alten Lachsfallen. Rheinhausen liegt zwar nicht am Meer, in die Fischerstube kann man sich aber ruhig mal treiben lassen.

S'Dirlis Fischerstube, Rheinhausen-Oberhausen, Hauptstraße
124a, Do bis Sa von 17 bis 23 Uhr. Tel: 07634-930708.
Bootstouren und Gruppen nach Vereinbarung.

Neu aufgelegt von Wolfgang Abel: Freiburg, Breisgau,
Markgräflerland. Gastronomie, Wein, Landschaft. Oase Verlag.
19,80 Euro.