

# Kaffee im Stil der Zeit

## Neue Kaffeekonzepte - Piccola Pausa in Lörrach, Museumscafé in Weisweil

UNTER DEN GASTRONOMISCHEN GATTUNGEN ist das Kaffeehaus die wandlungsfähigste. Während mancher ehemals bürgerliche Ochsens mit der Abgabe von dicker Soße zu festen Essenszeiten den aktuellen Kundenwünschen nur noch müde hinterhertrottet, gelingt es mit neuen Kaffeehauskonzepten, gastronomische Antworten auf geänderte Lebensverhältnisse anzubieten. Für die alte Maxime, nach der man nicht im Kaffeehaus sitzt, sondern darin lebt, mag manchem Gast längst die Zeit fehlen. Schließlich schrumpfen die ehemals sogenannten „elastischen Stunden“ zwischen den Terminen immer öfter auf Minuten. Als Scharnier dazwischen ist ein Kaffeehaus aber wichtiger denn je. Wie unterschiedlich solche Konzepte aussehen können, zeigen zwei Beispiele aus der Region:

„Piccola Pausa“, ein Name als Programm einer neuen Kaffeebar in Lörrach, gleich gegenüber vom Burghof, wo neuere Architektur und ein älteres Hochhaus hart aufeinandertreffen. Die kleine Pause wirkt strikt durchgestaltet, aber nirgendwo überstylt. Klassische Elemente einer italienischen „caffè bar“ setzen die Akzente: in der Zentralperspektive der zur Bar geneigte Spiegel, darüber ein Leuchter im späten Bonbonnieren-Stil, darunter die Kaffeemaschine, vom Barista behandelt wie eine Diva, die schnurren und fauchen kann. Auf der Bar Obstschale und Limonade-Bügelflaschen, an den Wänden schwarz-weiß Fotos, die mehr über Italien und das Leben erzählen, als manche Doktorarbeit. Etwa eine Aufnahme, die zwei entspannte Angler zeigt, vor einem „Angeln verboten“ Schild. Italienische Verhältnisse auch beim Angebot. Was aus den drei Siebträgern der polierten Brasilia fließt, hat Klasse. Individuelle Vorlieben wie lungo, ristretto oder macchiato werden mit kundiger Hand erfüllt, die Ciabattini sind mit à la minute geschnittenem Schinken, mit Salami oder Käse belegt, etwas Süßes und eine kleine Antipastiauswahl gibt es auch. An der Bar gelten Sondertarife. Kurz: es handelt sich hier nicht um die Simulation italienischer Caffè-Kultur, sondern um deren Umsetzung. Bei plötzlich hereinbrechender Kundschaft kommt der freundliche Service noch etwas ins Schlingern, aber das wird sich legen. Wenn sich alles eingespielt hat, soll es über Mittag auch eine flotte Pasta geben. Mit dem Aufschäumen von Milch wurde in den letzten Jahren viel Geld verdient, bei Piccola Pausa wird aus 100 Prozent Arabica 100 Prozent Genuss.

Am Ortausgang von Weisweil, Richtung Rheinhausen, bietet das „Museumscafé Zeisset“ eine multioptionale Einkehr, die man zwischen hinterem Kaiserstuhl und beginnenden Rheinauen nicht unbedingt erwarten würde. Es wartet ein freundlicher Neubau mit 80 Plätzen und großer Sonnenterras-



### 100 % Arabica, 100 % Genuß: Piccola Pausa in Lörrach

se, ums Eck im Innenhof ein animierend sortierter Hofladen, der besonders von der eigenen Hausbäckerei profitiert. Die bietet ein breites Sortiment von Hefezopf über Linzertorte bis Steinofenbrot. Zur Liegenschaft gehört zudem ein Hofmuseum mit Exponaten vom historisch-ländlichen Leben am Kaiserstuhl. Das aufgeweckte Museumscafé wirkt dagegen sehr von heute, es bietet Torten, Kuchen und Flammkuchen eigener Backstube, dazu Vesper und kleine Gerichte. Vom Boxenstopp für Radler bis zur Kuchentafel für Landfrauen werden hier Wünsche einer Kundschaft erfüllt, die sich nicht so gerne vorschreiben lässt, wann sie welchen Appetit zu haben hat. Das Museumscafé heißt nur so, es liegt mitten in der Zeit.

Piccola Pausa, Herrenstraße 4, 79539 Lörrach, Tel: 07621-1623737, von 8 bis 18 Uhr, So. geschl.

Museumscafé Zeisset, 79367 Weisweil, Tel: 07646-259, Mi bis Sa 9-19 Uhr, So 13 bis 19 Uhr (ab 1. Mai: bis 21 Uhr, sowie Mo 14 bis 18 Uhr), RT: Di.