

Kalte Kerzen, beheizte Olivenbäume

Kulinarische Notizen aus der Badischen Toskana Von Wolfgang Abel

Kalte Kerzen. Die neueste Innovation der Gefühlsgastronomie, gesehen in einem Markgräfler Romantikhotel: Auf den Terrassentischen stehen neben dem obligatorischen Olivenbonsai romantisch flackernde Windlichter, die sich bei näherer Betrachtung allerdings als LED-beleuchtete Kerzenattrappen entpuppen. Kostengünstige, servicefreundliche und aufblasbare Weinkühler sind somit nur noch eine Frage der Zeit.

Provokation in Scheibchen. Der Service in Schwarz-Weiß, die Tischwäsche gestärkt, auf der Tafel reichlich poliertes Silber und allerlei Platzteller – eine Hotellegende im Südwesten, die ihre Vergangenheit betont. Das gereichte Brot ist dagegen sehr von heute: Tranchen vom Industriebaguette, gaumenfreundlich wie 60er Schmirgel, geschmacksneutral und angetrocknet. Was bringen fünf Sterne und blütenweiße Servietten, wenn Basisprodukte nicht mal Vesperqualität erreichen?

Freiburger Sitzkultur. Der weit verbreitete Plastikstuhl aus einem Guss wird mehr und mehr von modernen Hybriden verdrängt, deren Sitzfläche aus Kunststoffgeflecht Korbstuhlgemütlichkeit verspricht. Auf dem Freiburger Münsterplatz halten nur noch wenige Traditionshäuser an den klassischen Modellen fest, etwa „Oberkirch“ und „Rappen“. So stehen auf dem Pflaster vor dem Oberkirch nach wie vor Monoblocks in einem zeitlos dunklen Erdbraun. Die Sitzkissen farblich passend in Natooliv, dazu Tischdecken in mediterranen Tarnfarben.

Badische Toskana. Das bunte Mosaik der Sonnenschirme auf dem Freiburger Münstermarkt ist pittoresk sowie ohne Werbeaufschrift. Was zur Abwechslung auch mal gut tut, angesichts all der historischen Plätze, die mit San Pellegrino-, Coca Cola- und Rothaus-Schirmen möbliert wurden. Allein der Kräuterstand aus Bahlingen, auf der Höhe des Münsterhauptportals, sieht im Schatten eines weißen Schirmes, auf dem eine gewagte Parole zu lesen ist: „Kräuter vom Kaiserstuhl, aus der Toskana Deutschlands.“ Im engeren Sinne liegt die Toskana Deutschlands immer noch im Markgräflerland. Schließlich werden nur in Müllheim/Baden Olivenbäume mit elektrischer Fußbodenheizung verwöhnt (von Norden kommend: am zweiten Kreisel an der Bundesstraße 3). Zudem gibt es im Markgräflerland auch in diesem Sommer Wurstsalat und Weizenbier im Schatten von mannshohen Olivenbäumen und selbstverständlich wird Cappuccino im Oberland bis zum Einbruch der Polizeistunde serviert.



Klimawandel am Münsterplatz: Die Toskana kommt immer näher

Flammkuchenfusion. Zufällig Augenzeuge geworden, wie eine Gruppe erwachsener Menschen, ansonsten nicht weiter verhaltensauffällig, ihre Bestellung aufgibt: die Herren zweimal Flammkuchen mediterran und zwei Caipirinha, die Damen Spaghetti Pesto und zweimal Café Latte. Vermutlich eine Vorbereitung für die neue Fernsehshow „Deutschland sucht den Super-Gourmet“.

Kulinarischer Flächenbrand. Zeitig im Jahr bricht der Bärlauch aus und sein scharfer Duft hält sich lange. Er weht aus Waldlichtungen übers Schaumsuppe bis zum Risotto. Danach kommt der Spargel mit einer Aggressivität wie Staudenknöterich. Spargel von Straußenwirtschaft bis Gourmetlokal. Spargel, weiß und grün, an, auf, neben, unter und in, egal wie weich und wässrig, aber stets stramm im Preis. Nach der Spargeldiktatur sorgen bulgarische Pfifferlinge für Pilzdruck im Badischen. Bald danach wird keine Karte ohne Kürbis sein. Alles zusammen heißt dann marktfrische, kreative Regionalküche.