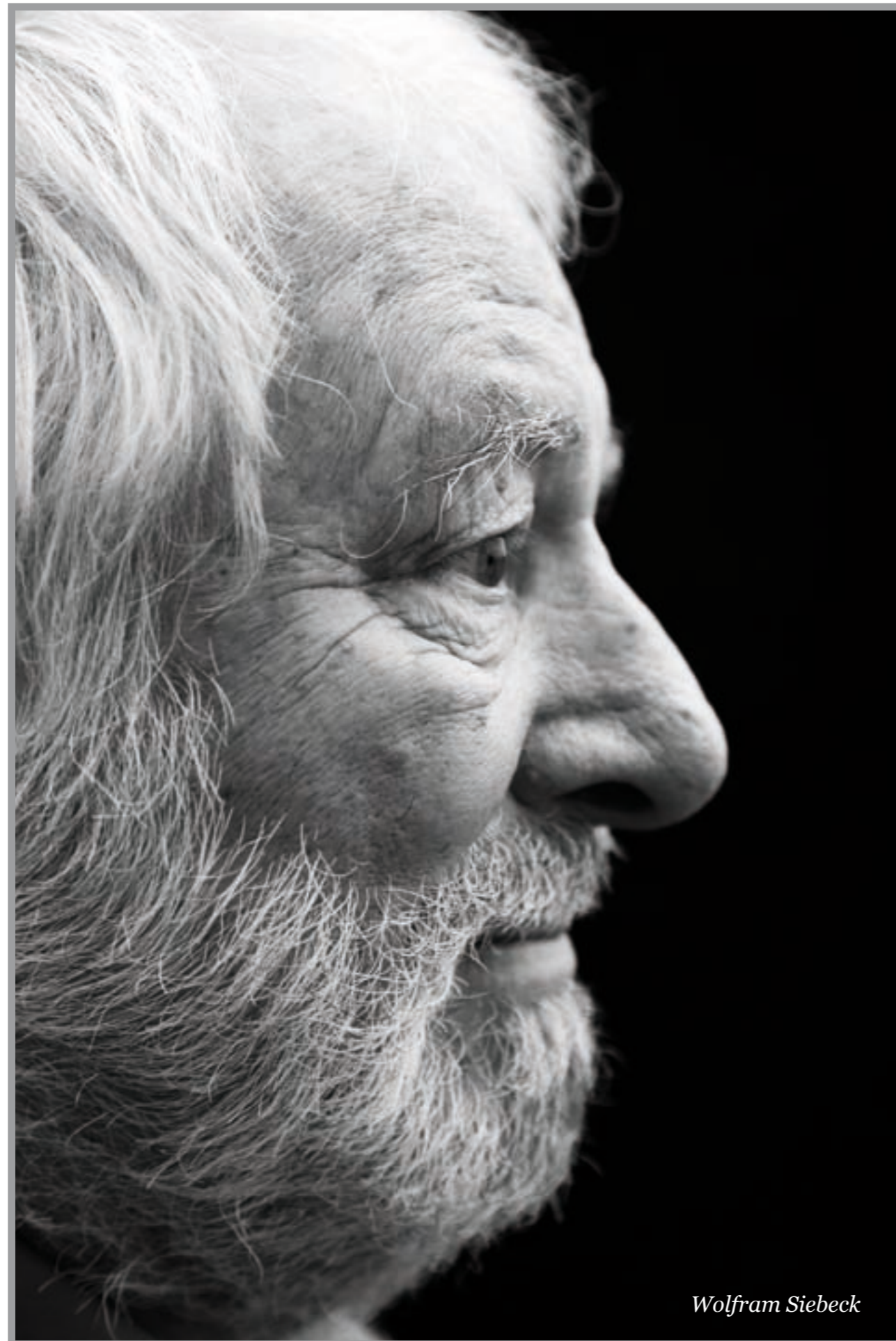


Schlusspunkt

EPIZENTRUM BADEN von Wolfram Siebeck

Der Ruf Südwestdeutschlands, das Schlaraffenland der Republik zu sein, basiert auf wenigen Säulen der Badischen Gastronomie. Ursprünglich waren diese „Der Erbprinz“ in Ettlingen, „Katzenbergers Adler“ in Rastatt, „Der Rebstock“ in Denzlingen, das „Colombi“ in Freiburg und der „Hirschen“ in Sulzburg. Danach folgten nach und nach die anderen, die den Schwarzwald und seine Täler zu Feinschmeckeradressen machten. Über dreißig Jahre ist es her, dass die ersten Adressen über das Regionale hinaus Renommé gewannen und ahnen ließen, dass ein großes Potential kommender Kochkünstler die gastronomische Szene Deutschlands verändern würde. Mit dem ‚ahnen‘ ist das so eine Sache; haben wir, die professionellen Küchenberichterstat-ter, wirklich gehaut, welches Ausmaß die Verbesserung unserer Restaurants annehmen würde? Ich glaube nicht, dass auch nur einer von uns so optimistisch war. Denn das Essverhalten der Deutschen ---- nun, lassen wir das. Wir haben ihnen diese Wende zur Qualität nicht zugetraut, und im übrigen ist sie ja so wunderbar auch nicht: der Betrag, der hierzulande monatlich fürs Essen ausgegeben wird, ist auf 12 Prozent des Einkommens gesunken. Zurück also zu den Säulen unseres kulinarischen Ruhms im Badischen. „Katzenbergers“ Bedeutung ist mit dem Inhaber gestorben. Der „Erbprinz“, die erste Etappe für NRWs Tessenurlauber (damals fuhr man nach Ascona wie heute nach Saint-Tropez) erlitt dasselbe Schicksal, war aber nur schein- tot; in Ettlingen regt sich wieder was. Das „Colombi“ in Freiburg glänzt heute mehr denn je, dank der großartigen Zusammenarbeit des Besitzers, Roland Burtsche, mit seinem Küchenchef Alfred

Klink. In Denzlingen ist alles so geblie- ben wie es war. Das kann man auch vom „Hirschen“ in Sulzburg sagen, obwohl in beiden Häusern bereits die nächste Ge- neration den Löffel geerbt hat (Douce Steiner und Alexander Frey). Das bedeu- tet jedoch nicht, dass die Gründerväter gestorben seien. Sie haben lediglich dem Nachwuchs rechtzeitig den Kellerschlüs- sel anvertraut und ihnen das Bohnen- schnibbeln überlassen. (Was in ähnlich strukturierten Betrieben nicht immer so harmonisch geschieht. Oft genug lässt man dann auch die Bohnen von Dienst- leistern schnibbeln.) Vater Steiner muss- te mit dem Kellerschlüssel auch einen sei- ner zwei Michelinsterne abgeben, das ist so üblich. Aber ich nehme an, dass seine Tochter Douce ihn zurück erobern wird. Denn sie kocht wunderbar im Sinne des Vaters. Von ihm hat sie offensichtlich die feine Zunge geerbt. Ihre Saucen - und überhaupt das Abschmecken aller Teile, die der Gast auf dem Teller findet - ge- ben Zeugnis von der Art und Weise, wie sie die Speisen verfeinert. Das geschieht mit großer Raffinesse und klugem Au- genmaß, indem sie darauf achtet, die Produkte nicht unter einem Übermaß an Aromen zu begraben. Zumal sie begrif- fen hat, dass Zitrone meistens genügt, wo weniger sensible Köche die Kräuter händeweise ins Essen kippen. Zum Glück der Stammgäste aus drei Ländern ist die Handschrift ihres Vaters deutlich zu er- kennen. Man schmeckt es immer wieder, sieht es schon der Speisekarte an und ist froh, dass auch am Interieur des kleinen Speiseraums die biedermeierlichen Ak- zente unverändert geblieben sind. Das Restaurant „Zum Hirschen“ in Sulzburg ist für mich der Idealtyp eines gleicher- maßen anspruchsvollen und gemütl-



Wolfram Siebeck

chen Restaurants, wo ohne Verkrampfung perfekt gekocht wird. Darüber hinaus finde ich es an der Zeit, diese Art deutscher Gastronomie gegen die Diffamierung durch den Begriff ‚konservativ‘ in Schutz zu nehmen, der vielen Küchen angehängt wird, die nicht ständig jede modische Torheit mitmachen. Doch Douce Steiner kocht nicht konservativ. Sie kocht auch nicht progressiv, und schon gar nicht eifert sie den Avantgardisten in Spanien und Kopenhagen nach. Was man bei ihr zu essen bekommt, ist rundum so lecker, dass sich die Frage des Stils gar nicht stellt. Auch die Kapillarbeschau, bei der jedes Pfefferatom auf seine ideologischen Nebengeräusche abgehört wird, wobei es zu unterscheiden gilt, ob es sich um Atome vom Long Pepper handelt, um Sezchuan oder Colombopfeffer, wobei wiederum die drei in Nivea marinierten Tannennadeln berücksichtigt werden, welche der progressive Koch auf das Saiblingsfilet gelegt hat - diese Art von Sherlock Holmserei, wie sie die FAZ praktiziert, ist nicht nur völlig unsinnlich, sie wäre im speziellen Fall der Menüs der Douce Steiner sogar unangebracht. Wer da glaubt, der Genuss eines geglückten und beglückenden Essens sei erst außerhalb der schnurrenden Zunge zu finden, der soll mit seiner Erkenntnis auf die Erfindermesse gehen.

Der „Rebstock“ der Familie Frey in Denzlingen ist ein ähnlicher Fall. Adolf Frey hatte diesen schlichten Gasthof in der meilenlangen Ortschaft bei Emmendingen sehr schnell in die 1-Stern-Kategorie hochgekocht. Irgendwann genügte er der Fortschrittspartei unter den Testern nicht mehr und galt als konservativ, Unterabteilung ‚ländlich-schlicht‘. Nach zahlreichen Besuchen in den letzten Jahrzehnten kann ich nur sagen: Im „Rebstock“ hat sich nichts verändert. Weder am Stil des bulligen Adolf Frey

noch am Stil der Einrichtung. Man betritt das Haus durch den bescheidenen Eingang eines dörflichen Wirtshauses und wird von Frau Frey mit einer Herzlichkeit begrüßt, welche für ein Gourmet-Restaurant ungewöhnlich ist. Sie charakterisiert den gesamten Stil des Hauses. Die alten Kleiderhaken an der Wandtäfelung, die Wirtshaustheke, die schrecklichen Fenster mit den goldenen Kunstsprossen, das Fehlen jeglicher Andeutung von Design, das alles summiert sich zu einem Ambiente des 19. Jahrhunderts, dessen dörflicher Charakter eindrucksvoll bestimmend ist.

Dafür wird der „Rebstock“ von den Stammgästen geliebt. Diese gehören nicht zufällig zu jenen Feinschmeckern, die der badischen Edelgastronomie zu Ruhm und Erfolg verholfen haben. Denn Adolph Frey kocht, was er immer gekocht hat, und das kocht er gut. So fehlen auf seiner Speisekarte nicht die Schaustücke der klassischen Küche wie der soufflierte Lachs à la Paul Haeberlin; die typischen badischen Hechtklöße serviert er nicht nur pochiert, wie am Oberrhein üblich, sondern auch als gratiniertes Soufflé, wie man es in der Bresse zubereitet. Zum Kalbskopf kann man wählen zwischen en Tortue und einer Sauce Gribiche, und je nach Tagesangebot hält er rare Süßwasserfische bereit. Kurzum, bei ihm findet der Gast die Alternative zur Etepetete-Küche, ohne dafür das Territorium der Gourmandise verlassen zu müssen. Gleichzeitig befriedigt der „Rebstock“ die Sehnsucht der Gäste nach Schlichtheit und Übersichtlichkeit, indem er alles vermeidet, was Schwellenangst und Langeweile verursachen könnte. Dies ist die Küche von gestern und wird auch die Küche von morgen sein.