



Alles unter einem Flachdach – Grand Frais Filiale Sausheim bei Mulhouse

Der große Frische

Grand Frais - zehnmal im Elsass, 219 mal in Frankreich

Natürlich gibt es da und dort eine Renaissance von besonderen Nahversorgern, dry-aged-Spezialisten und Fachhändlern für Jahrgangsschokolade und das ist auch gut so. Die Fischerei Schwab in Freiburgs oberer Altstadt (Herrenstraße 55) ist so ein Beispiel für die Wiederbelebung dessen, was ein Fachgeschäft sein kann, sein muß: sortiert und kundig, also besonders. Mehr als 200.000 Einwohner und endlich ein gutes Fischereigeschäft – für eine Hauptstadt der Lebensqualität immerhin ein Anfang.

Andererseits ist längst nicht überall Handwerk drin wo Manufaktur draufsteht und davon abgesehen hat nicht jeder Angehörige der Arbeiterklasse einen halben Tag Zeit für den entspannten Marktbummel oder gar zur Feinkostselektion bei diversen Fachhändlern. Eben da setzt das Konzept

Wolfgang Abel, Kolumne, 6. Januar 2019

Grand Frais an: die Filialen liegen oft autofreundlich in der Weite grauer Vorstädte, doch ihre Struktur wirkt klarer als ein kleinteiliger Markt und angenehmer als ein nerviger Hypermarché mit rollfeldgroßem Parkplatz, Gänge-Labyrinth und verwirrend viel Non-Food. Wegen der Konzentration gibt es beim Großen Frischen keine Zahnbürsten aber schier jedes Lebensmittel, präsentiert in kompakt geschnittenen Abteilungen. Kurze Wege, schnelle Kassen, wer einmal im Grand Frais war, findet sich zurecht – und die Bäckerei mit dem Baguette, das in dreierlei Röstgraden angeboten wird, liegt gleich nebenan.

So ein Zweckkauf kann weder Sinnlichkeit noch Mehrdimensionalität eines Marktbesuchs ersetzen, aber man bekommt in diesem Hybrid aus Feinkostabteilung und Discounter schier alles, gleich ob Krustentierdiät, Käseplatte, Label-Rouge-Geflügel oder Feiertagskapaun auf dem Zettel stehen. Die Temperatur ist so kühl wie in den Hallen eines Großmarktes, die Warenpräsentation schmucklos und sachdienlich. Blattgemüse wird unter einem permanenten Nebel feucht und frisch gehalten, beim Obst ist die Auswahl an Südfrüchten und Exotica Frankreich spezifisch groß.

Die Fischauswahl in zwei schlichten SB-Kühltheken wirkt auf den ersten Blick etwas gewöhnungsbedürftig. Gleich ob Filets, Loins oder ganze Fische, jedes Produkt (auch Muscheln, Schalentiere, Tintenfische) wird in Kunststoffschalen angeboten, unter Luftausschluß verpackt in Portionsgrößen für ein bis drei Personen, etikettiert mit Verpackungs- und Haltbarkeitsdatum, Fangart und Fangort. Für orthodoxe Mehrwegjünger mag das eine harte Prüfung sein, das Mehr an Verpackung garantiert freilich Hygiene sowie eine permanente Kühlkette und damit auch eine Haltbarkeit von mehreren Tagen. Thun- oder auch Schwertfischfilet, das vor dem Verkauf *nicht* eingefroren war, wird im Südwesten jedenfalls selten preiswerter, frischer und transparenter angeboten als bei Grand Frais. Auch einen kleinen Steinbutt in der Klarsichthülle oder eine ganze Dorade für zwei könnte man aus der Theke angeln, kapitalere Kaliber gibt es nicht. Aber wer schiebt sich im Binnenland schon einen halben Meter Fisch in den Ofen?

Das Bekenntnis zum regionalen Produkt geht zumindest in der Käseabteilung über das reine Alibi hinaus; bei Grand Frais liegen zwar keine 365 aber doch über 100 Sorten aus, darunter auch Käse regionaler Fermes und Juraspezialitäten wie ein Vacherin Mont d'Or aus der Fruitière Guy Rieme in Pontarlier; verpackt in der typischen, ofenfesten runden Spanholzschachtel und damit ideal für den winterlichen Schmelzkäseabend. Es gibt solche, die beim Einkauf die Welt retten wollen, andere schätzen den feinstaubschwangeren Duft ihres Kamins, mitsamt Wein und korrespondierendem Käse. Noch hat man die Wahl.

>> Alle Bücher und Kolumnen von Wolfgang Abel