



Hier entstehen Beziehungen – Ralph Schwab, Fischerei Schwab, Freiburg

Foto: Wolfgang Abel

# Mehrwert im Fachgeschäft

*Eine Fischerei in Freiburg, ein Feinkostviertel in Mulhouse*

Im Internet kann man alles bestellen und zurückgeben, aber nichts anfassen und riechen. Trotz allem, in geschützten Biotopen haben Geschäfte überlebt, die mich an ein sensorisches Abenteuerland erinnern. Vereinzelt sehe ich sogar noch einen mausgrauen Berufsmantel mit Knopfleiste, Brusttasche und Rückengurt. Im Fachgeschäft gedeiht Verkäuferstolz zwischen deckenhohen Regalen und Kühltheken voller Biodiversität. Alles hat dort Platz und Ordnung – Orientierung statt Rabatt. Das hilft in einer von Verlustangst geprägten Zeit. Oft genügt ein Blick, eine kundige Handbewegung und schon entsteht eine Beziehung.

Die Freiburger *Fischerei Schwab* ist so ein Fachgeschäft. Außerdem gibt es dort jeden Freitag über Mittag einen Fischsteller im unkomplizierten Bistrostil. Frisch und freihand zubereitet in einer kombüse engen Küche mit Anrichte, die im Rückraum des Ladenlokals liegt. Paniertes Eglifilet mit Sauce Remoulade, Blatt-

und Kartoffelsalat. Eine kulinarische Kurzgeschichte für zehn Euro, flott serviert an kleinen Stehtischen. Wer mag, kann sich nebenan im Feinkostladen *Rädle*, nur ein paar Schritte die Herrenstraße aufwärts, ein mit dem Freitagsfisch korrespondierendes Fläschle besorgen und dem Freiburger Genußbürgertum beim Wochenendeinkauf zusehen. So eine selbst komponierte Mittagspause ginge dann aber schon in Richtung Short Story.

Ralph Schwab hat sein Fachgeschäft in wenigen Jahren als Unikat in Freiburgs Oberer Altstadt etabliert. Das Angebot reicht von kleinen Formaten wie elegant belegten Fischbrötchen über maritime Feinkostsalate bis zum à la minute filetierten Sankt-Petersfisch; nebst Beifang wie Konserven, Saucen etc. Ebenso besonders wie Schwabs Sortiment ist seine Produktleidenschaft. Fischhandel im Binnenland ohne zuverlässige Lieferkette gleicht einem Glücksspiel. Schwab, während seines gesamten Berufslebens im Fischfachhandel tätig, hat sich jenes belastbare Netzwerk aufgebaut, ohne das kein Fachgeschäft existieren kann. Und wenn ein Preis auf den ersten Blick etwas hoch erscheint, so denke man das Erfahrungswissen, das so eine Fachpraxis bietet – ohne Reservierung, bei freiem Eintritt.

Ein kleines kulinarisches Zentrum ist über die Jahre in Mulhouse hinter dem Bahnhof entstanden, es liegt an der Ausfallstraße (D 432) nach Altkirch. Im *Bistrot à Huitres* (Av. d'Altkirch/Ecke Rue du Moensberg) werden nun schon seit Jahrzehnten Meeresfrüchte auf gestoßenem Eis mehrstöckig serviert und ein spätbürgerlich anmutendes Publikum goutiert das Ritual noch immer so selbstverständlich, als wäre in Mulhouse noch alles beim Alten. Das ist es natürlich nicht, aber Austern am Mittag wirken so ähnlich wie barfuß am Strand lang gehen – man sagt zum Werktag leise „adieu“.

Wenige Schritte vom Austernbistrot entfernt praktiziert Metzger *David* als Boucherie-Traiteur mit allem, was dazu gehört. Charolais Färsenfleisch im Reifeschrank, gemischte Platten in der Kühltheke, zudem gibt es weniger Fleischkäsevariationen als bei einem deutschen Metzger, aber mehr klassische Pasteten.

„Maitre Fromager Affineur“ gilt in Frankreich bekanntlich als Ritterschlag. Zu den Bannerträgern der Käsekultur zählt neben dem bereits zu Lebzeiten heilig gesprochenen Sundgauer Käsebarons *Bernard Antony* auch die Familie des Colmarer Fachhändlers *Jacky Quesnot*. Während Antony seinen Status als Französischer Hoflieferant gerne betont, wird in Quesnots Fromagerie *Saint Nicolas* auch an gemeines Volk verkauft. Tochter Pauline führt die Filiale an der Mulhouser Feinkostallee (Av. d'Altkirch/Ecke Rue de Bomhomme; außerdem ein Stand in der Markthalle). Quesnots Mulhouser Filiale ist ein modernes Fachgeschäft mit animierender Präsentation, größter Auswahl und Preisen ohne Präsidialzuschlag.

Ach ja, schräg gegenüber an der Altkircher Straße Nr. 44, gäbe es noch die *Poissonnerie du Littoral*. Das Mulhouser Feinkostviertel hinterm Bahnhof ist sicher keine Barfußgegend, aber ein ergiebiges Gebiet für kulinarische Entdeckungen.