



Kulturgut aus Italien – Herr Basilone und seine Salsiccia

Schloßcafé und Salsiccia

Frühstück in Freiburg, Wursterei aus Lörrach

Den Satz der Woche verdanke ich einem Freund und Kollegen, mit dem ich mich dann und wann zu einem Austausch über Publizistik, Wertewandel und überhaupt treffe. Beim letzten Mal waren wir an einem Sonntagmorgen zum Frühstück im Schloßcafé auf dem Freiburger Lorettoberg verabredet. Die Problematik des Treff- und Zeitpunkts war uns bewusst. Gehört das Schloßcafé doch zu jenen Orten, an denen sich hervorragende Lage, bunt gemischtes Publikum sowie ein eher vorübergehend präsender Service die Hand geben. Obwohl wir beide schon etwas älter sind, gehen wir aber noch immer gerne ins Risiko, also auch an einem Sonntagmorgen ins Schloßcafé.

Auswärts frühstücken zählt ohnehin zu den Risikosportarten, nicht nur in Freiburg, sondern auch national, weil Wunsch und Erfüllung selten in Harmonie zusammenfinden. Ein ausgedehntes Frühstück am Sonntagmorgen wird somit zur Königsdisziplin in einem Land, das vor lauter Doppelwumms keine mit

gebräunter Butter überglänzten Rühreier zustande bringt. Keine Rühreier, die außen stehen und innen noch fließen – nur zum Beispiel.

Im Freiburger Schloßcafé wird das Frühstück in zeitgenössischen Varianten verabreicht, darunter *Superfood* (mit Chia-Pudding und Gojibeeren-Granola), *Acai Bowl* („... auch glutenfrei“). Frühstücke französisch, norwegisch und mit Topping ginge auch, was wir aber nicht ausprobiert haben. Paare könnten für 29.90 Euro auch einen *König Ludwig XV* ordern („mit Käse, allerhand Wurst u. Schinken“), allerhand Wurst wollten wir auch nicht. Immerhin gewährte der Service zum Studium der umfangreichen Karte genügen Zeit und Privatsphäre. Nach einer halben Stunde konnten wir eine Bestellung aufgeben, welche umgehend digitalisiert und anschließend in einem lange geöffneten Zeitfenster nach und nach ausgeliefert wurde.

Trotz allem war alles gut. Wir saßen auf der Terasse einer Jugendstilvilla, das Wetter ausnehmend gnädig, die milde Vormittagssonne beschien im Wechsel Alt-Freiburgs Dächer und das beachtlich diverse Publikum vor Vollkorn und Avocado-creme. Allein die Kerne im frisch gepressten Orangensaft irritierten meinen Gesprächspartner etwas. Nachdem er gut ein Dutzend davon in langer Reihe auf seinem Teller isoliert zu Schau stellte, bat ich Werner, damit aufzuhören. Unser anregendes Gespräch drohte durch die Obstkernzählerei etwas aus dem Ruder zu laufen. In diesem prekären Moment fiel mein Satz der Woche: „Ich mag Leute, die was können,“ sprach Freund Werner so unvermittelt wie nachdenklich. Ich dachte zunächst, er meine damit das gastronomische Entsaftungsgewerbe. Er erklärte mir aber, der Satz sei ein knapper Kommentar von einem Schulfreund und Notfallmediziner, den er am Tag zuvor anlässlich einer gemeinsamen Radtour getroffen hatte. Auf ihrer Runde durchs Dreisamtal sahen die beiden einen Mann, der seine Wiese mit einer Sense mähte und diese wie ein Könnner schwang. Wie das unter anständigen Autoren üblich ist, fragte ich Werner, ob er mir den Satz schenke. Er bejahte und so steht er jetzt hier (mit einem Gruß an den Urheber Stefan K. aus FR).

Auch ich mag Leute, die was können. Ich finde sogar, daß das Leben mit jedem Handgriff eines Könnners ein wenig sicherer, leichter, heiterer, also lebenswerter wird. Am meisten mag ich Berufene, bei denen Pflicht, Kür und Hingabe zur Feier des Lebens kumulieren. Wie im Boléro von Maurice Ravel. Im Schloßcafé gab es keinen Boléro, viel Hantieren und den Satz des Monats. Mein Tag war erfüllt.

Wenige Tage später besuchte ich, einer Leserempfehlung folgend, die Hieber-Marktfiliale im Lörracher-Einkaufszentrum LÖ (gegenüber vom Bahnhof). Ein Herr Basilone würde dort die italienische Allzweckwaffe Salsiccia in Referenzqualität herstellen, freilich nur auf Vorbestellung. Schweinefleisch, Salz, Pfeffer, Fenchelsamen, Weißwein, basta und kein Chia. Ich kam etwas zu früh zur Wursttheke und konnte Herrn Basilone noch beim Salsiccia-Handwerk am manuellen Wurstfüller zusehen. Der gute Mann hatte den Dreh raus. Das Leben schmeckt immer besser, wenn Leute etwas können.