



Foto: Wolfgang Abel

Ein Anfang und ein Signal – Brühe mit Griesnockerln

Eine Suppe lügt nicht

Im Gesicht der Suppe erkennen wir den Charakter der Küche

Im Münchner Franziskaner war es so, daß die Weißwürste etwas feiner waren als die vorausgegangene Fleischbrühe mit den großen Griesnockerln. Die Suppe war aber ordentlich gekocht und durchaus brauchbar, wie viele Basisgerichte im Franziskaner. Wir erkennen im Bild oben: eine naturtrübe, wenig geklärte Brühe, aromatisch mäßig profund, darin ein Paar Griesnockerln, ebenfalls etwas unentschieden gewürzt, Schnittlauch weit verteilt wie Streusalz. Als Auftakt einer Brauhauseinkehr war das voll befriedigend, zudem erfüllte die Suppe im Franziskaner nicht nur ihre Funktion als Vorspeise, sondern auch als Zeigergericht oder „Signature dish“ wie es im zeitgenössischen Kulinaro-Denglisch auch heißt.

Die Idee von der Suppe als Gradmesser einer Küche zählt zu den Klassikern der Gastrosophie. Châtillon-Plessis formulierte bereits im 18. Jahrhundert unmißverständlich: „Aus der Suppe, aus ihrer Zusammensetzung, ihrem Geschmack, ihrer

mehr oder weniger gelungenen Vorführung schließt man auf das ganze übrige Diner. Behandelt daher die Suppe mit all‘ der Sorgfalt, die ein Komponist auf die Ouvertüre seiner Oper verwendet!“

Bekanntlich kann aus dem Zeigergericht Suppe im Handumdrehen ein kulinarischer Offenbarungseid werden. Mitunter genügen die in der Statusgastronomie verbreiteten, radkappengroßen und abgründig tiefen Teller im Zusammenspiel mit dysfunktionalen Designlöffeln, um Suppenfreunde zu vergrämen. Dann ist es wieder ein populistischer, gerne aus dem Sahnesyphon applizierter Bürzel, der ein aromatisches Nichts verhübschen soll. Ein klassischer Lügner unter den Suppen ist die Hühnerbrühe, die keine ist, sondern eine leicht lösliche Zumutung aus der Sudelküche. Allein am Verschwinden der Hühnersuppen, mitsamt ihren medizinisch wirksamen Spielarten, könnte man eine Kulturgeschichte vom Niedergang der bürgerlichen Gastronomie festmachen. Aber lassen wir das. Die Suppe im Franziskaner war eine aufrichtige Ouvertüre, ohne Blenderei serviert, auch die nachfolgenden Akte waren keine komische Oper, sondern durchaus genießbar.

Bei der Gelegenheit: Die wohl beste Münchner Weißwurst (Wollwurst, Briesmilzwurst, Kalbsbratwürstl) gibt es in der Gaststätte Großmarkthalle in der Kochelseestraße (direkt am Großmarkt, derzeit nur Straßenverkauf, immerhin). Die tagesfrischen Weißwürste dort erreichen den höheren Daseinszustand eines Soufflès, als zweites Gabelfrühstück mit einem frisch schäumenden Weißbier würde ich sie jedem Radkappenmenü vorziehen. Wenn die Hohepriester der Republik ruhen, das Zaumzeug von uns ignoranten Fastenbrechern etwas zu lockern, könnte eine Weißwurstexkursion in die Münchner Großmarkthalle ein schöner Auftakt sein – natürlich unter strengen Bewährungsauflagen. Suppen gibt es in der Großmarkthalle übrigens auch, bei Regelbetrieb werktags von 7 bis 16 Uhr.

Womit wir wieder beim Ausgangsthema wären. Noch nie habe ich in einem Gasthaus schlecht gegessen, wo die Suppen gut waren. Bei den klaren Brühen ist die Zeigerfunktion noch deutlicher. Wie soll jemand, die keine kultivierte Flädlesuppe zustande bringt, Höheres oder Souffliertes gelingen? Im Falle anhaltend guter Führung empfehle ich für Freigänge in der näheren Umgebung (bitte ausschneiden und sorgfältig aufbewahren):

- Die beste Fischsuppe am Rheinknie in *Walsers* Restaurant, Efringen-Kirchen.
- Die Nudelsuppe in der *Krone*, Freiamt, als Zeiger einer aufrichtigen Küche.
- Die Suppe in der *Sennhütte*, Schwand und im *Hirschen*, Sallneck, als Zeiger für solide Höhen- und Ausflugsgastronomie, inkl. Wandermöglichkeiten.
- die Nudelsuppe im *Großen Meyerhof*, die Tom Kah Gai im *Chada Thai* sowie die Nudelsuppen in der *Thai-Suppenbar*, alle Freiburg. Weil es vor lauter Bowls und Studierendenfutter in Freiburg bald keinen Suppentopf mehr gibt.