

Bar jeder Barkultur

Freiburg und seine postkulinarische Tristesse

Es hätte ein schöner Abend werden können. Das Essen in der Enoteca war mehr als ordentlich. Wer in Freiburg einfach nur fortgeschritten einkehren möchte, braucht sich vor der Qual der Wahl nicht zu fürchten. Nach wie vor ist die Enoteca eine der wenigen Adressen, wo Küchenleistung, Grundstimmung und Publikum in beruhigender Höhe zueinander kommen treffen. Jedenfalls bleibt man von mediterranem Kitsch ebenso weit entfernt wie vom starren Protokoll einer zum Ritual erstarrten Hochküche. Das Publikum ist aus dem Größten raus, die Küche auch. Das Imponiergehabe im Restaurant beschränkt sich auf das Präsentieren primärer Geschmacksmerkmale. Ein hauchdünn aufgehobelter Pulpo, dazu ein paar Scheibchen von der rohen Artischocke, gutes Olivenöl drüber – es geht doch. Ein Frito misto mit Salsa verde als kommunikative Knabberei. Anstelle geklöppelter Desserts, die von deodorierten Früchten begleitet werden, junger Pecorino mit Feigenkonfitüre als klarer Zweiklang. Flucht in die Indifferenz bunter Teller ist der Küche ebensowenig vorzuwerfen, wie die Anbiederung an Trends und Trendchen zwischen Weltküche und Spätzlebräsigkeit. Weshalb der erfahrene Weinfreund Manfred Schmitz ein paar - ohne Zweifel tadellose - Weißweine aus den jungen Beitrittsländern dem reichen Angebot Altbadens vorzieht, bleibt eines der Geheimnisse des Hauses, das bei seiner Weinpolitik stets zwischen Haltung und Eigensinn pendelt. Das nur am Rande, bis zum Verlassen der Enoteca waren die Dinge zwar nicht in Butter, aber ausgesprochen üppig im Olivenöl.

Die Probleme begannen postkulinarisch. Wo gehen in Freiburgs früh hereinbrechender Nacht drei erwachsene Menschen hin, die bei einer Bar an Diskretion, Eleganz und Schutz denken? Vielleicht noch an ein paar abgewetzte Clubsessel, die nach alter Regel gefertigt wurden: je größer, je schwerer, je dunkler – desto besser. Ein Möbelstück, von dem es im Herrenbrevier von F.W. Koebner heißt, dass alle Tages Last und Mühe von dem abfällt, „der vertrauensvoll zwischen seine daunengepolsterten Arme fällt“.

Novemberwind treibt uns durch die Gassen der Altstadt, es gibt Bier aus Mexiko und ein Biergetränk aus Donaueschingen, das Qowaz heißt. An den Tresen sitzen Menschen, die Qowaz reden. In Gefahr und hoher Not kommt die Osteria-Oporto in Sicht. Ein mediterran-atlantisch ausgeschlagene Zwitter, dessen Weinangebot mit einigem Selbstbewußsein präsentiert wird, was dann doch erstaunt. Als Vinho verde wurde eine oxidierte, kommodenlackfarbene Flüssigkeit serviert, die im weiteren Sinne weinähnlich schmeckte. Über den offenen Rotwein läßt sich sagen, dass er rot war. Die Stimmung in der sogenannten Portwein-Bar entsprach in etwa den Getränken, überständig.

Solchermaßen bedient erwachte der Entdeckertrieb. ‚Caruso‘ nennt sich ein Institut nahe dem Martinstor, das seine Ehrenzeichen mutig präsentiert: „Elle Trendrestaurant“, „GQ-Bar of the Year.“ „Platinum Location“, heißt es auf Etiketten, die am Eingang kleben. Die Karte verspricht unter sehr viel anderem auch eine „Rasta-Pasta – mit Spinat, Grapefruitfilets und geröstetem Hanfsamen.“ Der Geräuschpegel in der „Platinum Location“ entsprach in etwa dem einer Eisenbiegerei, der Teer- und Kondensatgehalt in der Abluft erreichte schwerindustrielle Werte. Die Bedienungen busseln die Gäste und umgekehrt. Auf zu schmalen Barhockern sitzen junge Frauen in knappen, schwarzen

Hüftthosen, aus denen tätowierte Adlerschwinge und Drachenköpfe in Richtung Schulterblätter wachsen. Die Männer haben den prüfenden Blick von Gebrauchtwagenexperten. Die Protektion tiefer, dunkler Clubsessel gibt es nicht, aber Qowaz, Caruso Bull und einen Espresso, der aussieht und schmeckt, wie sich Umschüler einen Espresso wohl vorstellen. In der Summe lässt sich festhalten, dass Aufkleber wie „GQ-Bar of the Year“ unbedingt ernst zu nehmen sind.

Eine vollwertige Bar fehlt in Freiburg. Vermutlich gehört es zu den Vorzügen moderner Fußgängerzonen, dass die Zahl von Aktionstagen und Drogeriemärkten so stetig zunimmt, wie die Anzahl der dort erhältlichen Parfüms. Düfte, die im Gewitter einer Platinum Bar bestehen können, gibt es genug. Seltener ist der ledrige Duft eines englischen Chesterfield Chairs geworden, erst recht, sofern die Begleitung (ohne Drachenkopf) darin Platz genommen hat. Aber man sollte niemand überfordern, auch Caruso nicht. In Baden-Baden gibt es mit der ‚Trinkhalle‘ übrigens eine angenehme Bar ohne Rasta-Pasta, dafür mit Gelassenheit, Distinktion und ein paar tiefen Sesseln zum Ablegen des Alltags. Von dort kann man auch sehen, wie die gusseisernen Gaslaternen vor dem Casino mit einer langen Lunte angezündet werden. Auch so ein Platz, der einem Novemberabend seinen Schrecken nimmt. Bis in die Trinkhalle haben wir es aber nicht mehr geschafft.

Enoteca, Restaurant und Osteria, Gerberau 21 und Am Schwabentor, Freiburg, Tel. 0761-3899130, RT: So und Feiertage.

Osteria-Oporto, Freiburg, Grünwälderstraße 2, Tel: 0761-3870038

Caruso, Freiburg, Kaiser Joseph Straße 258, Tel: 0761-31000.

In der Trinkhalle, Baden-Baden, Kaiserallee 3, Tel. 07221-302905, tägl. von 10 bis 2 Uhr, Fr und Sa bei Bedarf auch länger.