

Freiburg global

Alles wächst zusammen: Südafrika an der Metzgerau, Zürich am Münster, Sorbet in Horben

Freiburg wird international, auch kulinarisch. Ein cooles Teil, das „Grace“, am Bächle zwischen Metzgerau und Humboldtstraße. „Joy. Eat. Wine. Dine. Love. Grace.“ Muss man hin, da geht der Rucola ab. Die Bedienungen wurden offensichtlich von strenger Jury gecastet, die Speisekarte wolzig betextet: „Raukenblätter, mit Aceto Balsamico verwöhnt, dazu gibt's liebevoll gehobelten Parmesan.“ (acht Euro). Teigwaren werden „rassig angemacht“, Parpardelle „in der Pfanne schwindlig geschwenkt“, Erdnussparfait „lustvoll arrangiert mit Sesam Krokant & sambatanzender Guavenage.“ Das Filet vom Zander „liebäugelt mit einem Süsskartoffel-Traubenmousslin samt Korianderpesto.“ Wo der Duft der weiten Welt bis an die Dreisam weht, locken Sitzgelegenheiten in Straußenlederoptik und „Restrooms mit schockofarbenen Mosaikfliesen“. Badische Molliköpfe, denen das alles spanisch vorkommt, bekommen Nachhilfe vom Hauspoeten: „Grace“ steht nämlich „Für Reiz, für Anmut.“ „Grace erinnert aber auch an die zweite Heimat der Gastgeber. Cape Town.“ Ach so, Cape Town. Klingt anders als Regio-Karte. Außerdem liegen „Sommerblattwerk“, „Gockelsalat“ und „Hot Blumentopf“ sicher irgendwo am Weg; auf dem verdammt langen Marsch vom Studentenfutter zum Essen.

Vom Grace zum Münsterplatz sind es nur ein paar Meter. Die kosmopolitischen Versuche von Szenerestaurants finden hier eine regionale Fortsetzung unter Balkendecken. Butterspätzle statt Straußenlederoptik. Folglich liebäugelt der Zander nicht mit Korianderpesto, vielmehr wird Fisch in Münsternähe unter Gutedelsauce, wenn nicht begraben, so doch regionalisiert; etwa im „Ganter Brauereiausshank“ Wobei auch dort, wie überhaupt im Schutze historischer Fassaden, Saisonales und Regionales einer verblüffend geschmeidigen Interpretation unterliegt. Im „Putengeschnetzelten Züricher Art mit Butterspätzle und Karottengemüse“ ist die Kombination von Globalfleisch, paneuropäischer Zerkleinerungstechnik und regionaler Bräsigkeit schier idealtypisch gelungen. Scheidungsgründe wie „Schweinschaxe mit Sauerkraut und Kartoffelknödel“ laufen im Brauereiausshank am Münsterplatz unter der weit gefassten Rubrik „Badische Klassik“. Auf der anderen Seite, beim Rappen, gibt es Matjes in den Varianten „Hausfrauen Art“, „exotisch“ und „Matjes Freiburg“, wogegen sich weder Hausfrauen noch Freiburger wehren können. Andererseits gehört gerade im Schatten großer Bauwerke der kulinarische Rundumschlag zu den Gewohnheitsrechten des Touristen.

Manchmal passiert es einem, dass man in der Stadt von Touristen angesprochen wird: „Wo geht's denn hier zur typisch badischen Küche?“ Gute Frage. Soll man lachen oder weinen? Oder weiter ausholen, so in der Art: „Freiburg goes pasta.“ Frühsemester auf Stilsuche finden ihre Tagesration an „Joy“, „Eat“ und „Wine“ in Grace und Co. Der Weg zum „Schwarzwälder Kirschensteak“ im „Goldenen Engel“ am Münsterplatz wäre leicht erklärt, aber kein wirklicher Geheimtipp. Man könnte eventuell noch erzählen, dass Freiburg zwar als Gourmethauptstadt gilt, was Eingeborene keinesfalls daran hindert, ihr

Heil im Umland zu suchen. Münsterblick garantiert eben noch kein mürbes Schäufele. Vielleicht wäre noch ein Hinweis zur Indikatorfunktion von Putengeschnetztem angebracht (ersatzweise: Victoriabarsch, Straussenfilet, Lemongras, Salatnest usw.). Aber was soll's, wir leben schließlich in einem Land, in dem sich das „Tellergericht“ auf den Speisekarten festsetzen konnte.

Neulich vor lauter Putengeschnetztem mal wieder hoch nach Horben gefahren. Erst vorbei am gefallenem „Engel“, dann am langsam erwachenden „Raben“; weiter rauf zum Eckhof. Oben auf dem Sattel Blick bis in die Vogesen, frischer Westwind, erste Herbststimmung. Eigentlich kein Wetter zum Eisessen. Aber das Bauernhofeis vom Eckhof ist ja auch kein Eis, sondern ein Aha-Erlebnis. So also kann die kleinstmögliche Zwischenmahlzeit, das Sorbet, schmecken. Keine „naturidentischen Aromen“, kein Zauberpulver, nur Fruchtmus von glücklichem Obst. Die Cremeeisorten werden aus Frischmilch vom Hof zubereitet. Gerade die Sorbets schmecken ungleich feiner als manches Convenience-Dessert im Gourmetlokal. Verglichen mit den weit verbreiteten, penetrant aromatisierten Eisdieleenprodukten ist das Handwerkereis vom Eckhof ohnehin eine Offenbarung. Joy, eat and love. Aber zum Eisessen rauf nach Horben, erklären Sie das mal einem Italiener auf dem Münsterplatz.

- Bauernhofeis vom Eckhof, Münzenried 14, Horben, (Zufahrt zum Parkplatz beim Eckhof nur über St. Ulrich/Geiersnest), Tel: 0761-2907892, von 13 – 17 Uhr, ca. 20 Sorten, auf Bestellung auch Verkauf in Größen von 0,5 bis 5 Liter.

- Bauernhofeis im Dreisamtal: Familie Maier, Ruhbauernhof, Kirchzarten-Dietenbach 9, Tel: 07661-61920, Fr und Sa von 9 bis 18 Uhr.