

Flammkuchen im Glashaus

Multifunktionseinkehr mit dem Charme der Bundesstraße – Vinolivio bei Emmendingen

Die Paarung Gewächshaus und Gewerbegebiet gehörte bislang nicht zu den Traumvorstellungen der Gastronomie. Zwischen Emmendingen und Teningen ist es aber soweit gekommen. Gleich neben Bahnlinie und Bundesstrasse, in einem neu planierten Gewerbeviertel, das mit seiner blanken Erde noch ein wenig nach Truppenübungsplatz aussieht. An Unterhaltung mangelt es trotzdem nicht. Auf der einen Seite rauschen Intercity-Züge, die ein weiß-rotes Band durchs Land ziehen, gegenüber Straßenverkehr im Sekundentakt. Gut 20.000 Autos am Tag, und alle sehen das große, transparente Ding am Straßenrand. Mit Olivenbäumen drin und langen Holztischen, mit einer Bar und Leuten, die nicht umtopfen, sondern essen, oder einfach nur was trinken, zur B 3 rausschauen und den Passanten signalisieren: hier sitze ich und ich will nicht anders. Das erspart schon mal eine Menge Werbung - und Lage und Stimmung sind sicher ein Grund, dass der Gastronomie-im-Gewächshaus-Wirt Lothar Scheer nach gut drei Monaten „Vinolivio“ einräumt: „Wir sind überrannt worden, am Anfang war Chaos hoch drei.“ Das drahtlose Kassensystem streikte, beim Personal funkte es noch nicht so recht, aber die Kundschaft strömte, als gäbe es zu jedem Cappuccino ein Olivenbäumchen extra.

Dabei hätte Lothar Scheer den Umtrieb ahnen können, schließlich hat er schon ein paar robuste Varianten der Kommunikationsgastronomie hinter sich. „Kohler-Eck“ in Denzlingen, „Nepomuck“ in Bad Krozingen – gedecktfarben gehaltene Stationen, in denen die Kommunikation anders definiert wird als im Oberseminar. Irgendwann hatte Scheer von der Bonanza-Anmutung geflammter Holzbalken dann genug; außerdem bietet ein Glashaus im Gewerbegebiet neben viel Licht und Luft noch andere Vorteile. 250.000 Euro Baukosten sind gerade mal die Hälfte von dem, was eine gemauerte Anlage gekostet hätte. Baugrund für gut 60 Euro gibt es innerorts erst recht nicht, dafür aber die obligatorische Bedenkenträgerei. So erscheint die Auslagerung von Geselligkeit aus spätbürgerlich verkrusteten Ortskernen an die Peripherie auch als Zukunftsmodell. Wer investiert schon in Viertel, die durch verordnete Restriktion und drei Kübel Alibigrün konsequent mumifiziert wurden. Man wird sich daran gewöhnen müssen, dass sich Vitalität im ländlichen Raum ihre eigenen Wege sucht.

Das „Vinolivio“ brummt jedenfalls. 100 Abendessen sind an Wochenendtagen die Regel, plus Kaffeegeschäft, Bar und Cocktails. Dabei ist die Terrasse noch gar nicht offen und ein Frühstücksangebot erst in Planung. Das Publikum erinnert an eine RTL-Vorabendserie. Es herrscht ein großes Kommen, Bleiben und Gehen, vom frisch geduschten Ausgehepaar bis zur neudeutschen Patchwork Familie findet jeder seinen Platz; Gastronomie als Großfamilienersatz mit integrierter Sättigungsgarantie. Dazu dienen bevorzugt Flammkuchen, Salate allerlei Zuschnitts von Wurst bis Mykonos, Kurzgebratenes und Pasta, viel Pasta (ab 6 Euro). Zur Mediterranisierung der Nudeln werden im Monat allein 40 Kilo Pesto grün und rot eingesetzt, ein Quantum, das Scheer an Nachverhandlungen mit dem Saucenlieferanten denken lässt, „eigentlich müsste ich Industriepreise bekommen.“ Eine Million Euro Umsatz stehen als Jahresziel im Plan und es sieht gut aus, sehr gut. Dies am Rande des Breisgauer Heckenlandes, das nicht als gastronomisches Eldorado gilt. Natürlich kann ein Multifunktionskonzept wie das Vinolivio keine höheren kulinarischen Ansprüche erfüllen, will es auch nicht. Aber es zeigt, welches Potential unter einer verfilzten Decke aus Ignoranz und Kundenabwehr liegt. Zweieinhalb Ruhetage, überhöhte Preise und virtuoses Jammern sind jedenfalls kein Konzept.

Vinolivio, Teningen, Brühlstraße 13, Tel: 07641-9594999, täglich ab 11 Uhr.