

Postrevolutionäre Küche

Tradition im Kollektiv, steigende Nervosität bei den Bürgerlichen - Streifzüge von Wolfgang Abel

NACH LANGER ZEIT MAL WIEDER IM Hirscheneck in Basel. Robustes Holzmobilar wie eh und je, Attac informiert per Flugblatt über den „Widerstand in den Plantagen Andalusien“, die Belegschaft sucht per Aushang eine „Kollektiva, weder Chef noch Fräulein“. Aber trotz der szenenüblichen Devotionalien wirkt die altgediente Kollektivbeiz „Hirschi“ erstaunlich vital. Das mag auch daran liegen, dass die Gastronomieinsel am Rande eines Kleinbasler Quartiers liegt, dessen soziale Spannweite von Rotlicht bis Heilsarmee reicht. Eine Übersättigung mit Betroffenheitsbrei ist bei solcher Nachbarschaft unwahrscheinlich. Der Laden brummt jedenfalls beachtlich, wobei zu den Gästen sowohl Archetypen der Bewegung zählen, als auch solche, die ebensogut auf der Großbasler Rheinseite im „Drei Könige“ einkehren könnten. Seit jeher gehört es aber zu den Basler Tugenden, dass Können noch lange nicht Wollen bedeutet, und mitunter scheint die Lust an der beiläufig inszenierten Untertreibung auch im „Hirschi“ durch.

Jedenfalls schätzen die Gäste das entspannte Suppenküchenambiente mindestens so wie das Essen. Was auf den Tisch kommt, zeigt dabei fast schon bürgerliche Qualitäten. So gibt es zwischen Dienstag und Freitag handgekochte, preiswerte Mittagsmenüs (kleine Portionen ab ca. 13 Euro). Das Küchenkollektiv zeigt dabei, dass hierarchiearme Zubereitung nicht zwingend zu indifferenteren Ergebnissen führt. Vom Schrecken altlinker Wohngemeinschaftsküche hat sich das Hirscheneck jedenfalls emanzipiert. Einzelne Gerichte wie „Schweinehalsbraten mit Kroketten“ klingen gar wie eine Verbeugung vor ehemals verachteten Tugenden. Irgendwann schätzt eben auch der Sponti die Bratensauce.

In der Gesamtschau präsentiert sich das Hirscheneck wie ein Nutzfahrzeug: untermotorig und etwas hart gefedert, aber zuverlässig. Zudem fehlen jene Zierleisten, die zeitgenössische Gastronomiekonzepte mitunter so kurzlebig erscheinen lassen. Die Halogenfraktion sieht heute ja schon wieder alt aus und gegen eine eingesessene Holzbank hat manches Kommunikationskonzept keine Chance. Anstatt die nächste Ladung heiße Luft zu kaufen, könnten Gastronomen auch mal über die Halbwertszeit von Trends nachdenken. Etwa über jene Handcomputer, die den Service zum Autisten machen, vor sich hin tippend und dabei zwangsläufig jeden Blickkontakt mit dem Gast meidend.



„Kollektiva gesucht, weder Chef noch Fräulein.“ Im Hirscheneck Basel

Beim Parkhotel Adler in Hinterzarten gibt es, ein paar Schritte neben den Traditionsstuben, nun das neue Tagescafé Diva. Der Service dort benützt zwar keine Handcomputer, aber ansonsten ist im lichten Cafépavillon ziemlich viel sehr von heute. Mit einigem Aufwand wurde eine moderne Stahl- und Glaskonstruktion mit Retro-Elementen verhübscht, die an Jugendstil erinnern sollen. Heraus kam so etwas wie Black Forest Art Deco mit high-tech Warenwirtschaft. Der Food and Beverage Manager kann vermutlich den Ausstoß der Kaffeemaschine halbstündlich als Tortendiagramm ausdrucken lassen. Die Behaglichkeit einer Holzstube können solche Konzeptgaststätten freilich nicht erreichen, die robuste Vitalität des Hirschenecks auch nicht. Immerhin sitzt man im Diva hoch und trocken.

Während im bürgerlichen Lager immer hektischer nach neuen Reizen gesucht wird, scheinen sich die ehemals Heimatlosen so langsam im trauten Umfeld von Braten und Sauce wohlfühlen. Fehlt noch, dass Attac für die Rettung der Suppenschüssel eintritt.