

Bescheidenheit schmeckt

Ein Jahr Küchenchef: Mario Fuchs im Drexlers in Freiburg Von Wolfgang Abel

„Es muss halt schmecken“ - so redet keiner aus dem Club der größtmöglichen Köche. Wenn Mario Fuchs von seiner Arbeit erzählt, dann mit einer fast schon provozierenden Bescheidenheit. Dazu passt, dass der 34 Jahre alte Küchenchef des Freiburger Restaurants Drexlers das Kochen in einem eher biederen Landgasthof auf der Schwäbischen Alb gelernt hat, wo Produkt Pietät und Sparsamkeit zur Grundausbildung gehören. Die große Geste liegt Fuchs jedenfalls nicht, als Fernsehkoch wäre er ein Flop. Nach den üblichen Wanderjahren, darunter Stationen in der Freiburger „Enoteca“ und in der „Taberna“ in Müllheim, kam dann irgendwann der Blues eines zweiten Mannes am Herd: „Das Gefühl, ich komme nicht mehr weiter.“ Jetzt, nach einem Jahr als Selbstständiger und Küchenchef, ist Fuchs zwar richtig weitergekommen, aber das würde er so nie sagen. Kochkultur, Küchenphilosophie, Geschmackserlebnis – all die Sprechblasen der Zunft nimmt Fuchs nicht mal in den Mund, für ausgelutschte Floskeln wie mediterran und toskanisch hat er ein Schulterzucken übrig und überhaupt: „Manches ist leichter gelaufen als gedacht.“ Klar, wenn's schmeckt, läuft's halt.

Seit der Eröffnung im Mai 2007 brummt das Drexlers, eine Einkehr ohne selbstzufriedene Bächlestimmung hat im kulinarisch so viel besungenen Freiburg offensichtlich gefehlt. Sicher gehören zum Erfolg des elegant, unprätentiösen Stübles am Nordrand des Colombiparks neben der Küche auch noch andere Gewerke: Etwa ein Service, der lässig nicht mit nachlässig verwechselt und somit zur einfach exakten Küche passt. Und Ralph Schmidt, Inhaber der Weinhandlung Drexler in der Merianstraße beim Rathausplatz, ist nicht nur Namensgeber und gleichberechtigter Teilhaber, sondern auch Weinpate Gastronomie: vom Gutedel Tischwein bis zur Magnumflasche wäre somit einiges auf Lager, sichtbar wohltemperiert in deckenhohen Weinschränken. Zum Kreis der Geburtshelfer zählt zudem ein kulinarisch erheblich vorbelasteter Hauseigentümer; dessen Mietzins die Initiative der Pächter nicht erdrückt, sondern befördert. „Allein hätte ich so was nicht gemacht“, relativiert Fuchs sein Engagement denn auch prompt.

Ziemlich allein in der Freiburger Innenstadt steht aber sein Mittagangebot: Suppe oder Salat, danach ein piccobello Tagesteller, zum Preisen unter 10 Euro. Oder der tägliche „Fisch nach Marktangebot“; den erbeutet Mario Fuchs auf dem Großmarkt bei Mulhouse - unter



Koch und kocht und kocht – Mario Fuchs vom Freiburger Drexlers

besonderer Berücksichtigung von Preis und Qualität. „Dort finde ich fast immer was Besonderes zu günstigem Preis.“ Und so gibt es zur Freude der hier speisenden Arbeiterklasse eben auch mal einen Rascasse (Drachenkopf) mit Risotto und Fenchel zu Tarifen, für die man anderswo allenfalls weitgereiste Kolonialprodukte wie Viktoriabarsch oder Tilapia bekäme. Die Rechnung muss halt auch schmecken.

Wegen der hartnäckig anhaltenden Nachfrage steht Fuchs an seinem für Einzelkämpfer geplanten Herd nun zusammen mit zwei jungen Kollegen. Gut 50 Gedecke kommen allein während eines Mittagsservice aus der kombusenkleinen Küche, abends gilt eine erweiterte Karte mit einem Menü (unter 30 Euro), Nachtschwärmer werden bis 23 Uhr bekocht. Den schon nach einem Jahr extrem hohen Stammgästeanteil kommentiert Fuchs mit der ihm eigenen Zurückhaltung: „Das kann ja kein Fehler sein.“ Nein, es kann kein Fehler sein, wenn ein Koch einfach nur gut kocht und kocht und kocht.

- Drexlers, Freiburg, Rosastraße 9, Tel: 0761-5957203. RT: Sonn- und Feiertage.