



Qualitätsfanatiker ohne Allüren – Roland und Franck Barthel, Au bon Pichet, Sélestat

Leidenschaft, die schmeckt

Die Wochen zwischen dem großen Fressen (um Weihnachten und Neujahr) und dem großen Ablachen (Rosenmontag) gelten in der Gastronomie als saure Gurkenzeit. Um die übersättigte Kundschaft irgendwie hinterm Ofen vorzulocken, wird aufgerüstet: üblicherweise mit einer Fisch- oder auch Asiawoche, gerne wird auch der Hummer herausgeholt. Solche brachialen kulinarische Übungen erscheinen mir immer etwas gewollt. Die ruhige Zeit in der Gastronomie – so es denn überhaupt eine gibt – könnte auch genutzt werden, um Stammgästen eine Freude zu bereiten – ohne große Geste Gutes tun, einfach ein paar Fingerhappen oder Trinkbeschleuniger bringen.

Die kleinen Zeichen bringen in der Endabrechnung vielleicht mehr Umsatz als das ritualisierte Verbandsgejammer, zu dem die Dehoga dieses Neujahr nach Bad Krozingen lud, um wieder einmal die Senkung der Mehrwertsteuer zu fordern, den Auzubi-Notstand zu bejammern und überhaupt die schwierigen Zeiten. Wie wär's denn, wenn man sein Personal ordentlich bezahlt und Gäste wie Gäste behandelt. Bei drohender Wartezeit mal ein Kaltgetränk ausgeben und einen freundlichen Satz dazu: „Ihre Vorspeise wird heute voraussichtlich mit 15 min. Verspätung einfahren.“

Wer den gastronomischen Alltag meistert, braucht keinen Eventismus, wahre Gastfreundschaft bringt mehr Ertrag als jede Steuersubvention. Um das zu verstehen, müßte der Gastronom seine Leidenschaft freilich an geeigneter Stelle ausleben. „Leidenschaften sind

Mängel oder Tugenden, nur gesteigerte.“ wußte Goethe. Die gesteigerte Tugend spontaner Großzügigkeit ist in unserer gastronomischen Landschaft selten geworden, es wuchert die Knauserie.

Auch im Elsaß, gerade im Elsaß ist der Glaube an das Gute im Koch, an die Leidenschaft am rechten Fleck zur steten Prüfung geworden – trotz stark reduzierter Mehrwertsteuer. Ersparen wir uns hier jene Enttäuschungen, die **nicht im neuen Elsaß Führer** stehen werden, gehen wir stattdessen gleich zu Familie Barthel.



Ihr Haus der Leidenschaft liegt in Sélestat an der Place du Marché aux Choux, also genau dort, wo am Dienstag vormittag auch die interessantesten Lebensmittel-Marktstände zu finden sind. Eine ideale Adresse also nach dem Markt und überhaupt.

Vater Franck Barthel, einst Metzger aus Leib und Seele, führt das Haus seit über 30 Jahren – sein Sohn ist nicht nur optisch nach ihm geraten. Roland zeigte früh Leidenschaft am

Herd, zur Lehre ging er in die Nachbarschaft, nach Illhäusern zum «Haerberlin». Normalerweise wird so eine Ausbildung durch Stationen bei dekorierten Intensivköchen vertieft; zurück im elterlichen Betrieb wird dann neu möbliert, geschäumt und passiert, die Gattin kalligraphiert und kassiert, natürlich regional und marktfrisch.

Im Hause Barthel läuft manches wider die kulinarischen Sitten, was schon die Tafeln am Eingang zeigen: Gerichte, die Lust machen, etwa ein *osso bucco fricassé de coco de paimpol* (das sind großen, weißen Bohnen aus der Bretagne). Wer nicht alles versteht, fragt Sabrina im Service, sie hilft gerne und kompetent.

Die Barthels sind Qualitätsfanatiker: Leberknödel gibt es nur dann, wenn Vater Barthel im Schlachthof beste Qualität bekommt, das Fleisch wird persönlich ausgesucht, wenn Flammkuchen auf der Karte steht, ist der Speck selbst geräuchert, hauchdünn geschnitten, mild gesalzen. Qualitätsgastronomie kann keine Billiggastronomie sein, um so erstaunlicher wirken die durchweg fairen Preise der Barthels. Nur am Rande: Die Inspektoren des großen Reifenspezialisten sind bis heute unbeeindruckt von Barthels Küche; aber der geneigte Leser hat ja uns – die Neuauflage des Oase-Reisebuches **Elsass & Sundgau** erscheint am 26. Januar.

- **Winstub Au Bon Pichet (Roland und Franck Barthel)**, 10, pl. du Marché aux Choux, 67600 Sélestat, keine homepage, einfach anrufen: Tel. 0033 (0)3 88 82 96 65, RT: So, Mo-Abend, mittlere Preise: Plat du jour um 16 Euro, kleine Menus: ab 20 Euro.