

Darf's ein bißchen Meer sein

Austern, Muscheln, Meeresfrüchte in Mulhouse und Strasbourg

EIN SORTIMENT AN MEERESFRÜCHTEN, gebettet auf gestoßenem Eis, gehört nicht unbedingt zu den badischen Spezialitäten. Bobbele mag halt rechte Soß', zudem hängt am Austernschlüpfen hierzulande noch immer ein wenig vom Hautgout des Frivolen. Irgendwie passt die jodhaltige Kopfnote frischen Meerwassers auch nicht so recht zur Kachelofengemütlichkeit einer Schwarzwaldstube. Andererseits gibt es wenig Angenehmeres, als in passender Gesellschaft eine Meeresfrüchteplatte abzuräumen. Das Teilen begehrter Objekte, das Knacken der Hüllen, das Klackern leerer Schalen auf Porzellan – alles kein schlechter Hintergrund für ein paar wesentliche Momente. Vermutlich wären auch einige Paartherapeuten arbeitslos, wenn sich einander Geneigte noch vor der anstehenden Kür die Pflicht von ein paar „Plateaux de Fruits de Mer“ gönnen würden. Es muss ja nicht immer mit einem klassischen griechischen Scherbengericht enden, bei dem leere Austernschalen als Stimmzettel dienen.

Auch die traditionelle Regel, nach der R-Monate die besten Muschel- und Austernzeit sind, wird längst nicht mehr so eng wie früher ausgelegt. Schneller Kühltransport, moderne Hygiene und eine Vielzahl von Ernte- und Zuchtmethoden lassen enge Saisonzeiten zur Legende werden. Für Austern aus europäischen Revieren gilt immerhin, dass ihr Fleisch in der Laichzeit im Sommer weniger schmackhaft ist, wobei auch diese Einschränkung nicht für dauerkalt umspülte Bestände in nordischen Gewässern gilt. Gleich wie, für eine kleine maritime Auszeit ist die Saison derzeit sicher geeignet. In Mulhouse und Straßburg gibt es zwei bewährte Institute, die sich allein schon wegen ihrer Spezialisierung auf Fisch und Meeresfrüchte empfehlen. Wo die Ware im Stil von Küstenrestaurants offen auf Eis präsentiert wird, entsteht nun mal Vertrauen und Appetit zugleich. Wenn dann noch ein dienstbereiter Austernöffner zur Schale greift und diese mit der Routine von tausendmal geübten Griffen öffnet, kann nicht mehr viel schief gehen.

Das „Bistrôt à Huîtres“ in Mulhouse wurde an dieser Stelle vor bald zehn Jahren als ein Stück „Atlantik am Eck“ empfohlen, was heute noch zutrifft. Die ehemals improvisierte Einrichtung wirkt nun gediegener, Auswahl, Betriebssystem und Publikum sind aber wie eh und je. Unpräzise Stimmung und freundliche Preise auch: das kleine Sixpack „Fines de Claires“ beginnt mit 10 Euro, über Mittag gibt es ein Tagesmenü um 16 Euro, eine kapitale Meeresfrüchteplatte kommt auf 33 Euro pro Person, dazwischen



Gut geladen: Meeresfrüchteschiff bei L' Alsace à Table in Strasbourg

liegen zahlreiche Optionen vom Meerschnecke bis zum Hummer. In und um Mulhouse ist das kleine Lokal südlich vom Bahnhof ohne ernsthafte Konkurrenz. Reservierung empfohlen, Genuss garantiert.

Wenn es mal wieder etwas Meer sein soll, gehört auch „L' Alsace à Table“ zu den gesetzten Adressen im Elsass. Das Motto des gut eingespielten Traditionshauses lautet: „La Brasserie de la mer à Strasbourg“ und so läuft es auch (Tagesteller um 10 Euro, Zweigangmenü ab 22 Euro, Meeresfrüchteplatten ab 22,50 Euro). Das Schöne an solchen Adressen ist, dass dort nicht neurotisch den Sternen oder Punkten hinterhergekocht wird, vielmehr gibt es zuverlässige Standards auf der Basis frischer Produkte. Der routinierte Service passt zur entspannten Brasserie-Atmosphäre, die überwiegend von gelernten Gästen geschätzt wird. Eine sichere Bank in der Straßburger Innenstadt, mit oder ohne Scherbengericht.

Le Bistrôt à Huîtres, Rue de Moenschberg 2, 68100 Mulhouse, Tel: 0033-389640160. RT : So und Mo.

L'Alsace à Table, Rue des Francs-Bourgeois 8, 67000 Strasbourg, Tel: 0033-(0)3 88 32 50 62. Täglich von 12-14.30 und 19-23 Uhr.