

Im Bionade Biedermeier

Massivholz und Ethnosuppe in Freiburgs Oberer Altstadt. Von Wolfgang Abel

Manchmal hilft einem schon ein kleines Verslein. „Ubi athletus, ibi asinus“. Wo ein Sportler weilt, ist der Trottel nicht weit, wusste schon Plutarch. Wenn demnächst in Folge der fußballbedingten Euphoriegleichschaltung ein neues Sommermärchen droht, mag platonischer Trost den fußballfernen Randgruppen ein wenig über die Zeit helfen. Wer dagegen seine Probleme mit dem grassierenden Coffee-Shop-Gewese hat, findet Zuspruch bei Wiglaf Droste. Der laut dichtende Radikalpolemiker erkannte in den pastellfarbenen Schaumgummizellen von Starbucks&Co. lauter „weichgebrabbelte Milde-Sorte-Gesichter“. Was Droste schließlich zur Frage veranlasst: „Haben die noch alle auf der Latte?“

Womit wir fast schon bei der Generation Bionade wären: lauter nette Leute, die es gut meinen. Von einer gewissen Erleuchtungsstufe an ist Bionade das offizielle Getränk. So eine Art Red Bull für Besserdenkende. Transparent, kalorienarm und korrekt – schmeckt nach wenig, steckt aber voll guter Dinge. Im Vergleich mit den Bionade-Wohlfühlern wirken Cola-trinker wie Vorgestrige. Außerdem wird Bionade sei Dank das vermutlich sehr bedeutende Projekt „Trinkwasserwald e. V.“ unterstützt und wenn wir bald genug Tore schießen und dazu tüchtig Holunderbrause aus der Rhön trinken, wird Deutschland ein einziger Trinkwassermärchenwald e.V.

Freiburgs obere Altstadt bietet gleich zwei Lokale, die auch bei der Generation Bionade gefallen finden. Oben am Augustinerplatz bei „aran“ kommt es zum munteren Stelldichein von Massivholz, Vollkorn und Ofenkartoffel. Einige Besucher wirken hier trotz ihrer jungen Jahre von der Last des Erwerbslebens einigermaßen befreit. Andere wiederum zeigen den etwas herrischen Blick angehender Öko-Junker, die kurz vor der Übernahme einer Windmühlenmehrheit stehen. Das etwas angespannte Verhältnis der Gäste zur Gulaschkanone lässt sich auch daran erkennen, das es bei „aran“ eine üppige Auswahl an Vollkorn und vegetarisch komponiertem „Aufstrich“ gibt, der in etwa so schmeckt, wie er hier ausdrücklich genannt wird. In der Summe ein heiter bis nachdenklich stimmender Platz zur teilnehmenden Beobachtung, ideal auch fürs erste Date einer Katholischen Fachhochschülerin mit einem Attac-Aktivisten.

Nur ein paar Altstadtgassen weiter hat die Suppen- und Naturkostbar „Steller“ im Museum für Neue Kunst ein ansprechendes Domizil gefun-



Korrektes Erfrischungsgetränk für Öko-Junker

den. Auch hier trifft sich ein Milieu, das mit dem Dinkel auf Du und Du steht. Unter den Gästen ist die Frauenquote mehr als erfüllt, in einem Gespräch am Nebentisch fiel der Hinweis „Du solltest auf dein Sonnengeflecht achten“. Gleich wie, die täglich frisch zubereitete Biokost bei Steller liegt deutlich über dem verbreiteten Grünschnittniveau, sie ist damit eine Alternative für alle, die auf Vitalstoffe jenseits des Jägerschnitts wert legen. Es gibt ethnisch beeinflusste Suppen (orientalische Linsensuppe), ein Tellergericht und ein flottes, kleines Suppe&Salat Menü (7,20 Euro). Bei Schönwetter schaut man von den Holzbänken im Museumsgarten auf ein paar reizvolle Ecken der Altstadt. Von hier aus lässt sich der Alltag in Zeiten der Bundesverzehrstudien mit der notwendigen Gelassenheit betrachten. Nicht zuletzt dank einer Einsicht der Satirikerin Fran Lebowitz: „Essen ist ein wichtiger Bestandteil einer ausgewogenen Diät.“

- Aran, Freiburg am Augustinerplatz, täglich von 7 bis 19 Uhr.

- Steller Naturkostbar, Freiburg, Marienstraße 10a, Di bis So von 10.30 bis 16.30 Uhr.