



Es kann weiter gehen und es geht weiter: Krokusblüte an der Lichtentaler Allee in Baden-Baden

Krokusblüte und Meeresfrüchte

Promenade in Baden-Baden, Prunksitzung an der Pont de l'Ill

Kappenabend und Krokusblüte – in diesem Jahr ist alles früh dran. Wer erste Frühlingszeichen dem Narrentreiben vorzieht, ist in Baden-Baden richtig. Selten kommt es zu einem so intensiven Austrieb wie zwischen Kurhaus und Lichtentaler Allee: das Blütenmeer der Krokusse reicht mehr als einen Büchenschuß weit oosaufwärts. Über den Parkwiesen bilden die unbelaubten Kronen einen lichten Dom, erste Magnolien knospen, frühe Azaleen können es kaum erwarten. Eine Vorfrühlingspromenade auf der Lichtentaler Allee hat was vom ersten Schluck eines belebend frischen Weißweines. Es kann weiter gehen und es geht weiter.

Wobei in Baden-Baden das Blühen immer vom Welken begleitet wird. Die Zeiten, als die großbürgerliche Pracht der Allee bis in die Kaminhalle von Brenners Park Hotel hinein schwang, sind vorbei. Eine neue Klientel aus dem mittleren und fernen Osten schert sich wenig um das alte Europa. Wer in der kasachischen Weite zu Ansehen gekommen ist, mag mit dem Ritual eines High Tea wenig anfangen. Also geht es in der ehrwürdigen Kaminhalle bisweilen zu wie in einer postkommunistischen Kita.

Vor Jahren konnte man dort zur Teestunde noch Damen im Twinset antreffen, heute krabbeln kleine Oligarchen in blinkenden Turnschuhen über den Teppichboden und traktieren nebenbei ihre Kindermädchen und Spielkonsolen. Derweil telefonieren die Rudelführer mit ihrer Zentrale. Ab 16 Uhr spielt ein Mann am Klavier, er hätte Erschwerniszuschlag verdient. Zwischen Jurte und Grand Hotel liegt manchmal nur ein Regierungswechsel, eine Säuberungswelle. Mit einem Kännchen Tee in der Kaminhalle von Brenners Park Hotel entkommt man somit der alemannischen Fasnacht, nicht aber den Kolateralschäden einer entgrenzten Welt. Den Krokussen auf der anderen Seite der Oos ist das alles egal, sie blühen noch immer wie zu jener Zeit als Zweispänner statt blinkender Turnschuhe vorbeikamen.

Auch im Café König ist die Zeit nicht stehen geblieben. Höchstens ein bißchen. Es treten auf Petits Fours in pastellfarbenem Zuckerguß, letzte Herren, die ein Einstecktuch tragen können und Damen, die weder knapps Kostüm noch frühen Schaumwein fürchten. Einerseits. Andererseits kommt genug Laufkundschaft in Funktionskleidung, die einem Kreuzfahrtschiff entflohen sein könnte. Beim Afternoon Tea, der ab 14 Uhr zum fast proletarischen Unkostenbeitrag von 15,20 Euro ausgegeben wird, könnte man das Blühen und Welken spätbürgerlicher Illusionen an sich vorbeiziehen lassen. Was dann auch eine Art Rosenmontagsumzug wäre. Wobei die Süßigkeiten im Café König nicht geworfen, sondern serviert werden.

Als weitere Fasnachtsflucht – oder auch zum Reparaturessen – käme ein kleiner Grenzverkehr nach La Wantzenau in Frage. Das Restaurant Au Pont de l'Ill ist eine jener seltenen Adressen, derentwegen man immer noch gerne über den Rhein fährt. Fahren muß. Keine verzopfte Retroküche wie so oft, sondern ein populäres Format mit fünf Speiseräumen, wo sich Qualität und Routine die Hand geben. Speziell, wenn es um Fisch und frische Schalentiere geht. Die präsentiert und assembliert ein Facharbeiter in der Kajüte gleich am Eingang. Beim Erscheinen von Stammgästen wird der Weinkühler antizipatorisch an den Tisch gerückt, was ebenfalls ein beruhigendes Zeichen ist. Wenig später erscheint dann die Etagère mit Meeresfrüchten, die in sechs Sortierungen angeboten werden, ab 22 Euro pro Person. Austern stehen in acht Kalibern auf der Karte, natürlich auch bretonischer Hummer. Die maritimen Vorspeisen gibt es auch als halbe Portion zu 8 bis 14 Euro, sowie gramm- oder stückweise, so daß sich das Programm leicht nach Gusto arrangieren läßt: Teppichmuscheln, Venusmuscheln, Bigorneaux, alles an Bord. Bei den Fisch-Hauptgängen (20 bis 30 Euro) kann zwischen poschert und à la plancha gewählt werden. Das kleine Menü „Honfleur“ mit Fischsuppe, sechs Austern, gegrillter Dorade und Sorbet wertet ganze 36 Euro. „La véritable bouillabaisse“ muß im Voraus bestellt werden. Für Schlechtmenschen stehen sogar Schenkel von Wasser-Nachtigallen auf der Karte.

Summe: das Betriebssystem läuft stabil, das Meeresfrüchteangebot ist in dieser Fülle im Binnenland am Oberrhein ziemlich einzigartig. Als Gast kann man in so einem Haus wenig falsch machen, außer nicht reservieren. Die Illbrücke ist rund ums Jahr so gut besucht wie eine Prunksitzung, das Programm komponiert aber der Gast.

[Restaurant Au Pont de l'Ill, F-67610 La Wantzenau \(nördl. Straßburg\) >>](#)

[Mehr Kolumnen und Bücher von Wolfgang Abel >>](#)