



Referenzqualität aus dem Holzofen – Pain d'Epi der Straßburger Bäckerei „Au pain de mon Grand-Père“.

Einfach mal rübermachen

Das Elsass schmeckt immer noch, man muß nur wissen wo

Die Klagen über den gastronomischen Stillstand im Elsass sind so bekannt wie zutreffend. Choucroute-Fallen, überteuerte Repräsentationsküche, Niedergang der Weinstubenkultur und überhaupt, diese Attitüde, nach der die Feinschmeckerei nur in der Grande Nation ihre volle Blüte entwickeln könne. Mon Dieu, Goldkante, Polsterfauteuilles und hohe Nase machen noch keine Spitzenküche.

Und wie das halt so ist, wo länger nicht gelüftet wird, schmeckt es gerne mal nach Männerwohnheim. Im Vergleich mit dem benachbarten Baden begann die gastronomische Erosion früher und heftiger. Allerdings war die Fallhöhe auch eine andere: Vor drei Jahrzehnten stand das Elsass noch weit oben, Baden auf den Rängen. Verfolger können aufholen, überholen. Zumindest im avancierten Sektor ist das längst geschehen. Die Auszehrung der bürgerlichen Mitte betrifft freilich beide Regionen, ebenso das Aufkommen läppischer Moden.

Vor 20 Jahren noch kaum denkbar, kommen heute viele Elsässer nach Baden zum Tafeln. Auch deshalb droht im derzeit viel gelobten deutschen Südwesten ein typischer Elsasszyklus. Kumpeljournalismus, steter Zulauf aus den Nachbarländern, besonders strammes Preisniveau in Grenznähe zur Schweiz, Selbstüberschätzung, Stagnation. Krisen können sich wiederholen, demnächst auch östlich des Rheins. Westlich davon sind Bereinigung und Bodenbildung mittlerweile vollzogen.

Und vielleicht gibt es in Frankreich ja doch so etwas wie eine genetische Fixierung des Kulinarischen. Ein Leser schrieb mir neulich: „Das *Au Chasseur* in Knoeringue ist

für mich Elsass pur. Beim Carpe frite waren irgendwann die Pommes leer - kommt die nette Serviertochter und fragt: „Darfs no öbbis si? A hämpfele Pomfrit villicht? Wunderschön! Am Nachbartisch dann eine frische Liebe (für beide 100% nicht das erste mal, alleine schon aus Altersgründen). Die beiden waren spät dran, aber der Koch wurde zuhause angerufen, trabte nach 10 Minuten nochmals an und richtete noch etwas für die beiden - wo gibt es das bei uns noch?“

Was Knoeringue im tiefen Sundgau angeht, freut man sich als Autor natürlich, daß der gelobte Chasseur in der neuen 2016er Auflage unseres Elsass Buches ebenso erwähnt wird, wie das familiäre Betriebssystem, das nun mal zu den wichtigsten Zutaten eines Dorfgasthofs zählt. Und natürlich gibt es noch Gründe genug für kulinarische Streifzüge zwischen Rhein und Vogesen. Die Vielfalt der Wochenmärkte, die kulinarischen Fachgeschäfte, gastronomische Hardliner, die sich nicht weichkochen lassen. Nur auf gut Glück rübergondeln und gut Essen gehen, das funktioniert im Elsass - wie anderswo - längst nicht mehr.

Auf gut Glück findet man keine Läden wie die Straßburger Bäckerei *Au Pain de mon Grand-Père*. Die Geschichte zu ihrem Holzofenbrot geht so: Ein Finanzvorstand des Luxusgüterkonzerns LVMH wird zum Referenzbäcker (mit Filialen in Colmar, Dijon und Lyon). Dort lässt er vor den Augen der Kundschaft sein Pain à l'ancienne produzieren: Biomehl, keine Zusätze, lange Teigruhe, gebacken wird ausschließlich vor Ort im Holzofen, schon das einfache Baguette, erst recht das ährenförmige Pain d'Epi ist ein Traum. Der Weg ins Straßburger Krutenau-Viertel lohnt sich aber nicht nur wegen der Bäckerei, gleich gegenüber gibt es das *Bistrot du Boulanger*. Eine ehemalige Kantine, in der heute Kerntugenden der alten Arbeiterklasse gepflegt werden. Solidität und Zuverlässigkeit. Der Mittagstisch ist preiswert, die Bouchées à la Reine schmecken wie früher, Sonntags Brunch bis 13 Uhr. Zwei Adressen, eine Freude.

Auf gut Glück findet man auch keine Fromagerie wie *Saint-Nicolas* in Colmar. Und ein Fischhändler wie *André Lameille*, der am Donnerstag in Colmar seinen tagesfrischen Atlantik-Wildfang verkauft, ist ebenso herausragend wie der größte Elsässer Straßenmarkt am Dienstagvormittag in Sélestat. Wie schön, daß die Einkehr nach dem Markt nur ein paar Schritte entfernt wartet: Im *Au Bon Pichet* steht ein Haeberlin Schüler am Herd. Frank Bartel kocht aber nicht den Granden hinterher, er bietet vielmehr perfektes Handwerk. Eine satt und seelig Küche, die im Elsass ihresgleichen sucht. Leberpastete mit Glühweifeigen, Frikassee vom Osso bucco mit weißen Bohnen aus der Bretagne, lauter solche Sachen. Jede ein Grund zum Rübermachen.



Soeben neu erschienen: Winstub und Kougelhopf – Gut einkehren und einkaufen im Elsass. Cornelia Stauch, Wolfgang Abel. Mit mehr als 100 handverlesenen Adressen, Marktportraits, Manufakturen, Erzeugerläden. 288 Seiten, 22 €, oaseverlag.de