



Dialog von gelbem Auto an Landgasthaus – in Horben bei Freiburg

Wirtshaus und Gasthaus

Über Moden im Gast-Haus und Hingabe im Wirtshaus

Das Wirtshaus gehört zu den sozialen Errungenschaften, die zu alt und zu wichtig sind, um modern zu werden. Es geht hier um Wirtshäuser, nicht um Konzeptrestaurants, Pop-up Lokale und Institute zur Behandlung von Persönlichkeitsstörungen. Ein Wirtshaus wird bekanntlich vom Charakter des Gastgebers geprägt, nicht von den Marotten der Gäste. Im Wirtshaus hat der Wirt das letzte Wort, gerne auch eine Wirtin. Wenn der Name des Wirtes den des Hauses überstrahlt, dann handelt es sich um ein Wirtshaus.

„Sie sind hier in einem Wirtshaus, nicht im Gasthaus,“ sagt der Wirt, wenn Ichlinge ihren Narzismus im heiligen Schankraum ausleben. Der gute Wirt erinnert mich an einen Bergführer, auch weil die Einkehr im straff geführten Wirtshaus etwas von einer Tour hat, an die man sich lang erinnert. Im Flachen kann die Gruppe frei gehen; an den Schlüsselstellen, auf dem schmalen Grat von Qualität, Prinzip und Verantwortung, gibt es aber keine Diskussion, sondern Demut und Vertrauen. Das ist nicht modisch und nicht altmodisch, aber zutiefst befriedigend. Einem Wirtshaus muß man sich hingeben.

Als der Raben in Horben bei Freiburg noch ein Wirtshaus und kein Gourmetrestaurant war, wirtete dort ein Mannsbild. Otto Brodmann stand wie eine

Skulptur im Raum, Lehre im Adlon, später im Römerbad, Badenweiler. Sein Wesen war wie ein dunkler Fond, tief- bis abgründig. Strenge und Gelassenheit, scharfes Schweigen, wissendes Lächeln, alles drin. Stammgästen setzte der Rabenwirt das Viertele persönlich vor die Nase. Nach der dritten Einheit auch mal mit einem trockenen „Zum Wöhler“.

Heute nennt sich der Raben „Gast-Haus“. Es gibt Dinner for two, Sashimi von der Gelbschwanzmakrele mit rotem Gamba und grünem Apfel, Zitratzitrone „Buddhas Hand“ und natürlich unser aller Mantra, die Regionalküche. Am letzten Samstagabend stand der Parkplatz voller Ferraris und Maseratis mit Schweizer Kennzeichen. Der Unterschied zwischen Wirtshaus und Gasthaus beginnt schon auf dem Parkplatz. Als Wirt würde ich die Stellplätze für Range Rover fahrende Innenstadtförster limitieren.

All-in-one-Gasthäuser mit Bürgerbeteiligung, Sowohl-als-auch-Karte und Diskriminierungsbeirat sind der moderne Gegenentwurf zum Wirtshaus. An den längst geschlossenen Karpfen im Freiburger Bohemeviertel Wiehre wird man aber noch erinnern dürfen. Studentische Teilzeitrevolutionäre trafen dort andere geringfügig Beschäftigte, das abendliche Weltgericht verhandelte den Kapitalismus (man hatte damals noch kein Klima). Die Bedienungen waren jung und flott. Der Wirt kam aus dem seinerzeit noch existenten Jugoslawien, er war nur schwach integriert, konnte kaum Deutsch, aber gut beobachten und zügig zapfen. Ein Teil der Gäste hielt ihn für einen Mitarbeiter des jugoslawischen Geheimdienstes, andere mutmaßten, er observiere die Lokalszene im Auftrag deutscher Sicherheitsorgane. Stammgäste und Taxifahrer konnten bei ihm anschreiben lassen. Wer molestierte wurde von seinen Assistentinnen zum Ausgang begleitet. Der Karpfen war ein Wirtshaus. Heute heißen die Gasthäuser in der Wiehre Omas Küche und Kartoffelhaus.

Wirtshäuser verdienen Respekt. Andererseits ist es gut, daß sie in lobhudelnden Restaurantführern, auch unter Oberflächenessern kaum eine Rolle spielen. Auch der *Löwen* in Sölden ist so ein Wirtshaus. Schlicht an der Landstraße gelegen, ohne Zierleisten, aber aufrichtig bis in den Kern. Die Seniorwirtin, eine ausgereifte Persönlichkeit, spielt in der exklusiven Ü-80-Liga. Ihr Sohn Udo Heine ist ein Wirt, der seine Liegenschaft und seine Arbeit liebt. Er hält Hühner, Bienen, ein paar Schweine und einige Gäste. Letztere werden im Löwen durchaus ordentlich grundversorgt: mit kaltem und warmem Vesper, Salat und „Kachelofenbrot“. An jedem Sonntag gibt es ein handgekochtes Mittagessen mit selbstgemachten Nudeln, als Novemberextra Freiland-Gänse aus dem Dreisamtal. Zum Gansessen tauscht Udo das elektrische Licht gegen mild strahlende Petroleumlampen. „Die Gäste kommen dann besser runter“, meint Udo. Gänsebraten mit korrespondierendem Licht gibts nur im Wirtshaus.

- Löwen, Sölden, ab 17 Uhr, So auch über Mittag, RT: Di. Tel: 0761-404162

- Alle Bücher und Kolumnen von Wolfgang Abel