



Nicht billig und laut, sondern gut und gesellig – Michels Strauße in Achkarren

## Positive Eating

*Bärendreck im Ökomarkt, Flammkuchen am Kaiserstuhl*

Eigentlich wollte ich über Scherzartikel in Ökomärkten schreiben. Über Bio-Baby-Bananen aus Uganda, 100 Gramm 99 Cent. Bei Alnatura & Co. gibt's auch Bio-Limetten aus Mexiko, Demeter-Datteln aus Tunesien und andere Kolonialwaren mit integrierter Absolution dank EG-Öko-Verordnung. Einkaufen als zeitgenössisches Bußritual, früher Marienbildchen, heute Bio-Bepperl. Sogar Bärendreck gibt's mit ökologisch reinem Gewissen: Die Lakritzschnecken von *Terra Sana* versprechen „positive Eating“. Im Kassenbereich wartet dann der Klingelbeutel – und die Anmaßung: an den europäischen Grenzwerten soll die Welt genesen. So ähnlich sollte die Geschichte laufen.

Am Stand mit den Tafeltrauben aus Italien war dann aber genug. Trauben der Sorte Regal, 5,99 Euro das Kilo, kernlos, gebenedeit durch EG-Bio. Mitten im Herbst, wenn Baden voller Trauben hängt und der Gutedel – auch eine wun-

derbare Tafeltraube – vor Saft und Süße strotzt. Der Öko-Michel kauft seine Migrationsware konsequent im Biomarkt und spätestens da geht einem die Fußabdruck-Frömmerei auf die Nerven. Kurz danach erschien mir eine Allergie im Wickelrock, die auf einer veganen Bratwurst durch die Gänge schwebte. Da wollte ich nur noch raus ins Freie, wo die Trauben Kerne haben und Kunden keinen Heiligenschein.

**Zur Rettung der Stimmung, vor allem aber** zur Erdung eines sonnigen Herbstnachmittags, fuhr ich direkt aus der Erziehungsanstalt in die freie Republik Kaiserstuhl. Die Weinlese dort war voll im Gang, der Herbst ein Fest. Selbst Traktoristen sehen auf freier Wildbahn glücklicher aus als Lageristen bei Alnatura. Zum Auftakt gab es einen ofenwarmen Zwetschkuchen unter den Kastanien vor dem *Löwen* in Sasbach am Rhein. Der kleine Grenzverkehr zog an der Terrasse vorüber wie ein ruhiger Fluß. Pensionäre auf Elektrorädern, Ambitionierte auf Rennrädern, Grenzgänger, Trödler. Vor dem Sasbacher Löwen wäre eine Bühne, wo fallende Blätter, kullernde Kastanien und vorbeirollende Passanten für ein kurzweiliges Kammerspiel sorgen.

Im absichtslosen Dasein gibt es ohnehin nichts Schöneres als Herbststunden im lichten Schatten eines Wirtsgartens. Man schaut zu und läßt es laufen. Und wenn es kühler wird, geht man halt rein und bestellt eine hausgemachte Suppe. Irgendwann einmal, wenn es vor lauter Tankstellen-Theken und Bäckerei-Bistros keine Häuser wie den Löwen mehr gibt, wird man erkennen, wie bedeutend ein Zentralgasthaus ist.

Weiter ging es über Burkheim. An der Kreuzung vor dem Ort steht die *Kreuz-Post*, ein gastronomischer Fixpunkt, bewirbt seit sieben Generationen. Seit letztem Jahr erweitert um einen modernen Sauna- und Badebereich. Das *Kaisersuhl-Spa* kann auch von Tagesgästen besucht werden (Tageskarte 28 Euro). Einen halben Tag auf Panoramawegen über erloschene Vulkane wandern, dann im Abklingbecken Kreuz-Post runterkommen; das wäre auch mal eine Idee für einen vollwertigen Tag.

Wundertüte Kaiserstuhl: Ein Dorf weiter, in der Oberrotweiler *Hexenstraße* gibt es feinen Flammkuchen auf Basis eines besonders dünn ausgerollten Brotteiges. Krachheißer Flammkuchen, kühler Weißburgunder, mehr positive Eating geht eigentlich nicht. *Michels Strauße* liegt am Ortsrand von Achkarren. Dort, wo sich der reduzierte Charme eines 80er Jahre Wohngebietes und das Rebland versöhnlich die Hand reichen. Die Romantikwerte im Gutshof sind begrenzt, dafür ist der Blick von der Gaststube auf Vogesen und Schloßberg so besonders, wie die Weinauswahl und die Vesperqualität. Strauße heißt hier nicht billig und laut, sondern gut, günstig und gesellig. Mein vorläufiges humanes Zwischenergebnis: Das gute Leben kann auch ohne EG-Öko-Verordnung gelingen.