

Leben nach dem Stern

Neustart in Freiburg-Herdern: Eichhalde und La Finca

Vor ein paar Wochen gab das Freiburger Restaurant ‚Eichhalde‘ den Stern freiwillig ab. Was die Publizität betrifft, kann man Matthias Dahlinger nur gratulieren. Die Medienresonanz auf seinen Abtritt aus der Pastetenliga war ungleich größer als jene beim Aufstieg. Auch das zahlende Publikum goutiert die Rückkehr zum glacierten Kalbsleberle. Die zuvor eher schütter besetzte Eichhalde brummt seit ihrer Entsternung, als gäbe es etwas zum halben Preis. Das ist zwar nachweislich nicht der Fall, die verhalten reformierten Tarife wirken aber sichtlich weniger prohibitiv als die Kalkulation aus der Sternezeit (Vorspeisen um 10 Euro, Hauptgerichte ab 16,50 Euro, Mittagsmenü 22 Euro, Abendmenü ab 32 Euro). So dürfte sich der kulinarische Befreiungsschlag auch unterm Strich auszahlen. Hochdekorierte Kollegen sollten demnach an die Chancen denken, die ein sauber inszenierter Abgang bringt. Was die Medien angeht, wäre es optimal, wenn ein Sternekoch mal ins Rotlichtmilieu wechseln würde, um dort eine Suppenküche für gefallene Mädchen zu eröffnen. Vom Trüffelhobler zum Streetworker, das kommt gut. Bei einem Umsatzhänger wäre auch ein Benefizevent denkbar: Backen mit den Waisenkindern von Burkina Faso - Johann Lafer präsentiert Schmankerln aus Hirsebrei.

Nach Abzug der heißen Luft bleibt auch im Fall der Eichhalde wenig mehr als die übliche Geschichte von gewagter Flughöhe und rauer Landung. Man kennt das von anderen Sparten. Die Wirkungsarmut preisgekrönter Werbung ist Legende, bei Verlagen gilt mancher Literaturpreis längst als verkaufshemmend, die Publikumsferne hoch prämiertes, aber brotloser Kunst ist sprichwörtlich. Auch auf den Stern folgt noch lange keine treue Kundschaft. Gerade bei kleinen Betrieben, die nicht quersubventioniert werden, sorgt die unkritische Übernahme antiquierter Luxuskonzepte öfter für wirtschaftliche Schwierigkeiten, als für eine solide Basis. Mancher Gastronom merkt das beizeiten, andere tun sich hierzulande besonders schwer, wenn es um den Verzicht auf Orden und Rangabzeichen geht. Allerdings wird niemand unters Joch der Sterne gezwungen. Keiner muss nach dem Kanon der Altkulinariker von Michelin arbeiten, deren präntiöses Wertungssystem so reformresistent wie zeitfern ist. Bei der Eichhalde hätte als Erkenntnis aus der Sternezeit ein Satz genügt: Stil, Qualität und Preis unseres Angebotes wurden von zu wenig Gästen akzeptiert.

Bleibt noch die Frage nach der Qualität. Wenn die suggestive Wirkung von Edelprodukten entfällt, tritt das Handwerkliche besonders klar hervor und da bleibt die Eichhalde auf Kurs. Was früher war, gilt auch heute. Nach wie vor erstaunt der großzügige Umgang mit Garzeiten, etwa bei einem ganz durchgebratenen Thunfisch, manches wirkt aromatisch indifferent, zum Beispiel, wenn ein Seeteufelfilet noch mal mit Calamaresringchen beladen wird und eine kunterbunte Mischung aus müden Salatblättern, Gemüse- und Fischstückchen mag alles sein, aber kein Salat Nicoise. Der ganze Wolfsbarsch gelang dagegen so tadellos wie die knackig frittierten, aber unelegant dick panierten Sardinen. Der Service ist präsent und freundlich, das überaus breite Weinangebot hat Klasse. In der Summe entspricht das Potential der Eichhalde den Ansprüchen einer zufriedenen, bürgerlichen Mitte, deren kulinarisch moderate Vorstellungen in Freiburgs bestem Stadtteil Herdern offensichtlich breit vertreten sind.

Nur ein paar Meter von der Eichhalde entfernt gibt es mit La Finca nun eine neue Freiburger Adaption südeuropäischer Microgastronomie. Für bewegte Gäste, die beim Ausgehen noch gar nicht wissen, ob sie reden oder essen, trinken oder schauen, oder doch lieber alles zugleich möchten, ist das spanische Tapa-Konzept ideal. Allerdings sind nördlich der Alpen – und leider auch in Freiburg - bis heute nur Schwundformen der in Spanien regional hoch ausdifferenzierten Tapakultur ankommen. In Sevilla gibt es fast 4000 Tapa-Bars, in San Sebastián werden Tapas als aufwendig arrangierte ‚Pinchos‘ (‚Spieße‘) angeboten, speziell im Baskenland glänzt die ‚Gastronomía en miniatura‘ als Hochkultur der kleinen Happen, mitunter in Gourmetqualität. (Über 1500 spanisch kommentierte, nach Regionen geordnete Tapa-Adressen auf der Internet-Seite www.atapear.com). Auch wenn es in Herdern bei Fragmenten spanischer Vorbilder bleibt, Jamón serrano, Lomo und Chorizo passen in der Finca zum einfachen, aber immerhin trinkbaren Wein. Boquerones und Gambas al ajillo sind pikant, die Preise volkstümlich, das Publikum zeigt sich sozial breit aufgestellt. Die rückwärtige Terrasse der Finca ist zudem einer der wenigen Plätze in Herdern, um Schluck für Schluck in eine Sommernacht zu gleiten.

Eichhalde, Freiburg, Stadtstraße 91, Tel: 0761-54817
La Finca, Freiburg, Stadtstraße 50, Tel: 0761-2967229.