

Low Cost Luxus

Vom Reiz einer alten Kulturtechnik – über das Mittagessen

Spontanurlaub wird immer beliebter. Dank Billigfliegerei kann man jetzt zum Schuheputzen nach Rom fliegen und dabei auch noch Geld sparen. Darüber sind andere, durchaus reizvolle Kurzreiseziele etwas ins Abseits geraten. Etwa die Mittagstafel im guten Restaurant. Dabei erlebt der Mensch seinen Freiheitsgrad selten so unmittelbar wie bei der Einkehr am Mittag. Die Sinne sind wach, die Küche wirkt ausgeruht, der Tag hat Kraft. Auch die schönsten Eskapaden beginnen mittags und nicht am Abend, wenn so vieles nach Absicht schmeckt. Das Paar am Meer, so in den Nachmittag hintafelnd, allmählich den Umkehrpunkt hinter sich lassend. Reisende auf Abwegen, vorsätzlich ihre Termine ververspernd. Geschäftspartner, zwischen Stückzahlen und Lammkeule wechselnd. Eine klug eingestreute Einkehr hält die Dinge am Laufen und manche glückliche Wendung ist einem Mittagsmahl geschuldet.

Wer je erlebt hat, wie virtuos Tischgesellschaften in den Mittelmeerländern mit der uralten Kulturtechnik des Mittagessens umgehen, ahnt etwas von der Beschränktheit unseres Gleitzeit- und Kantinenwesens. Mahlzeit allerseits! Wo die Menschen wenig Zeit und keine Freude am Mittagessen haben, entlarvt sich das Gerede von der Lebensqualität ohnehin als Leerformel. Den Rest besorgen Käseschnittchen, Meeting und Controller. So hat der Sitzladefaktor - gerade in der gehobenen Mittagsgastronomie - deutlich nachgelassen, selbst der Spesenritter gewöhnt sich wieder an den Pausensnack. Zur Simulation von Genussfähigkeit dienen dann zwei Wochen Zwangsernährung ‚all inclusive‘. Dabei gibt es mittlerweile nicht nur erstaunlich verlockende Flugreisen; zumindest in Teilen der Gastronomie wächst die Einsicht, ein freier Platz ist ein teurer Platz. In der Folge ist da und dort ein gepflegtes Mittagsmahl schon wieder zum Preis eines Billigflugs zu bekommen.

So bietet Blauels Restaurant in Neuenburg seit einiger Zeit ein dreigängiges Mittagsvergnügen für glatte 20 Euro an und tritt damit in scharfe Konkurrenz zum Ticket nach nirgendwo. Zudem konnte Bertram Blauel aus der Konkursmasse eines gefallenen Kollegen eine Pastamaschine nebst Nudelmatritzen erwerben. Nach einigen Probeläufen ist nun die Serienreife erreicht, Blauels hausgemachte Pasta – tagesfrisch aus Hartweizengries zubereitet – garantiert ein nahezu napolitanisches Mundgefühl. Somit genießt der Gast in Neuenburg eine Exklusivität, die keinem First-Class Passagier zuteil wird – Pasta al dente bei unbegrenzter Beinfreiheit. Das Mittagsmenü lässt zum Beispiel die Wahl zwischen Vitello tonato oder mariniertem Pulpo, danach ein Kalbssteak mit Bohnen oder die besagten, frisch gelegten Spaghettini mit Meeresfrüchten, als Dessert dann vielleicht Tiramisu oder Brie de Meaux. Dabei schlägt das mittags tiefergelegte Preisniveau keinesfalls auf die Qualität durch. Blauel kocht in gewohnter Manier exakt und frisch, seine Teller sind von den

Schablonen einer erstarrten Renommierküche etwa gleich weit entfernt wie von den Zumutungen altdeutscher Fleischmast. Neben dem kleinen Menü bietet die Mittagskarte noch Alternativen bei Vorspeisen und Hauptgerichten, etwa eine Terrine von Ziegenfrischkäse mit Blattsalaten (zu 6 Euro), oder eine Maispoularde mit Aubergine und Rosmarinkartoffeln (zu 13 Euro).

Auf diesem Preisniveau gerät Blauels Angebot zugleich zum Denkmalschutz für manchen Kollegen, der meint, die Krise der klassischen Mittagsgastronomie auf hohem Ross aussitzen zu können. Gerade in der Oberklasse wird man irgendwann einsehen müssen, dass – zumindest tagsüber – nicht mehr jeder Preis durchsetzbar ist. Einzelne Häuser haben bereits vor Jahren reagiert, die Tagesangebote im Freiburger Colombi-Restaurant (vier kleinere Mittagsmenüs zwischen 20 und 30 Euro) und im Hirschen in Sulzburg (Dreigangmenü zu 33,50 Euro) bieten entsprechende Einstiegsmöglichkeiten, die sich wegen der zupackenden Getränkepreise allerdings rasch relativieren können. Hier scheint bei mancher Euro-Kalkulation die Bodenhaftung endgültig abhanden gekommen zu sein. Im Storchen in Bad Krozingen-Schmidhofen gibt es dagegen eine vergleichsweise breite Auswahl offener Weine zu noch akzeptablen Preisen, aber leider kein günstiges Mittagsmenü. Das ist schade, gehört das Haus mit seiner ebenso gradlinigen wie präzisen (Fisch-)Küche doch zu den Versuchungen, die man sich zwischendurch öfter mal gönnen würde. Derzeit kostet ein Hauptgang in Schmidhofen jedenfalls mehr als das komplette Mittagsmenü in Neuenburg. Das geht, solange es geht. Ob in der Luft oder am Boden - das letzte Wort hat wie immer der Gast.

Blauels Restaurant, Neuenburg, Zähringer Straße 13, Tel: 07631-79666, Ruhetage So und Mo.