

# Reformstau gastronomisch

## Dirndlkutten, Böhsen Onkelz und regionale Speisekarten

Die Bedienung ist jung und freundlich, sie trägt ein Schildchen: „Sonja, ich lerne noch“. Sonja steckt in einer knöchellang wallenden, dirndlartigen Kutte, ein Aufzug, der als besonders perfide Form der Diskriminierung erscheint, besonders wenn dazu Sanitätshaus-Sandaletten im Stützstrumpf-Design verordnet wurden. Nach einem Essen, das so ähnlich geschmeckt hat, wie die Bedienung angeschirrt war, geht das unschuldige Mädchen in zivil über den Parkplatz des Hauses. Sonja steigt in ihren gebrauchten Golf mit ostdeutschem Kennzeichen, auf der Heckscheibe ein scheibenbreiter Aufkleber der „Böhsen Onkelz“.

Sonja lernt noch, Sonja lernt in einem sogenannten „renommierten Haus“ im Südschwarzwald, ein Viersternehotel mit Ausbildungsbefugnis. Familienbesitz seit anno dunnemals, Hausmotto: „Tradition und Zukunft.“ Sonja lernt auch, was das im Südschwarzwald bedeuten kann, Tradition und Zukunft: Der „Gitzi Gulasch“ der Halbpensionsgäste wird eingeleitet durch „Matjes mit Curry Apfel Creme“. Und im Jahr 2004 kann ein Festtagsmenü im Hochschwarzwald auch mal so aussehen: Auftakt „Meeresfrüchtesalat mit Honig-Dill Sauce“, dann „Putenrahmschnitzel Hawaii mit Reis und Kroketten, als Alternative: „Filettoast mit Schinken, Ananas und Käse überbacken.“ Als Dessert: „Windbeutel“. Arme Sonja, vertrieben aus dem nahen Osten in den Hochschwarzwald und allein die „Böhsen Onkelz“ als Freunde in der Not.

„Schmeck den Süden“ heißt eine dieser Initiativen, hinter der eine „MBW Marketinggesellschaft“ steckt, hinter der wiederum diverse andere Gesellschafter stecken. Darunter das Ministerium Ländlicher Raum, der Badischer Landwirtschaftliche Hauptverband e.V., der Badische Genossenschaftsverband e.V. und weitere hochmögende Institutionen, die uns in Zeiten hoher Pflichtbeiträge und angeblich knapper Budgets dankenswerterweise Gratis-Geschmacksunterricht erteilen. Dazu gehört neben allerlei Aktionen und Gütezeichen auch eine Kooperation mit dem Landesgaststättenverband, genannt „Regionale Speisekarte“. Der weite Teilnehmerkreis der Aktion erscheint so different wie ein Gaisburger Marsch. Dazu gehören kleine Familienbetriebe wie der „Zähringer Hof“ auf dem Stohren im Münstertal, aber auch der Europapark Rasthof an der A 5 in Herbolzheim. Aber zur Zeit sind ja alle irgendwie Regio.

Die aktuelle Adressliste der Aktionisten steht im Internet, sie befindet sich auf dem Stand vom 16. Februar 2004. Vermutlich haben die stuttgarter Marketingspezialisten von MBW derzeit Wichtigeres zu tun, aber man ahnt noch im Verglühen solcher Aktionen das Kreisen der Vorlagen und Gremien, bis ein Projekt wie die „Regionale Speisekarte“ geboren war. Die Idee zum Slogan „Schmeck den Süden“ kam den Kreativen vermutlich beim Pausensnack unter Neonlicht. Unklar bleibt, was Sonja aus dem Osten und dem Gast aus der Region mit solchen Unverlangtsendungen anfangen sollen.

Vermutlich ist den Bereichsleitern des guten Geschmacks noch nicht mal aufgefallen, dass es in den meisten Küchen ohnehin nach wenig schmeckt.

Früher, als im ländlichen Raum noch gekocht wurde, war schon im Vorbeigehen die Qualität einer Küche zu erahnen. Ein Schmorbraten duftet gegen den Wind, seit tüchtig vakuumiert und regeneriert wirkt, hat sich der Duft verflüchtigt, der eine gute Küche markiert, was bleibt ist die Friteusenote. Dafür gibt es jetzt mehr Verbände und Ministerien, die den Süden schmecken. Weitere Aktionen sind denkbar, ein Mahnmahl, das an zwangsverdirndelte Auszubildende erinnert, wäre ein Gebot der Opferkultur. Viersternhotels mit ganzjährigem Jägersaucenanschluss könnten unter Verwendung bereits bestehender Slogans beworben werden: „Wir können alles, außer kochen.“

Christoph Riesterer vom Zähringer Hof auf dem Stohren gehört auch zum Kreis der „Regionalen Speisekarte“. Was Konzept, Realisierung und Ausreißer unter den mehr als 100 Teilnehmern betrifft, hat er keine Illusionen mehr: „Mir kriege des net in Griff“. Macht nichts, regionale Küche muss niemand in den Griff kriegen. Es genügt schon, sich daran zu erinnern, dass kochen mal ein Tunwort war, das allerhand Möglichkeiten bietet. Allein 40 Gämsen bringt die Belchenjagdgesellschaft im Jahr zur Strecke, ganze Ziegenherden stehen in Horben und südschwarzwälder Ochsenchwänze geben bekanntlich eine delikate Füllung ab. Also einfach mal was tun, so wie auf dem Zähringer Hof, der vom 3. bis 10. Oktober eine eigene Karte bietet, deren Gerichte ausschließlich aus regionalen Produkten gekocht wurden, dazu werden alle Lieferanten genannt. („Vier Löwen“ in Schönau und „Spielweg“ in Müstertal bieten ein ähnliches Programm). Riesterer kocht unter anderem „Markklösschen in Rinderbrühe“, „Ochsenchwanzravioli auf Petersilienwurzelpüree“, „Ziegengulasch mit hausgemachten Nudeln“ und allerlei von der Belchengams: Nüsschen, Geschnetzeltes, Rücken und Ragout. Dazu selbstgebackenes Brot und Blick ins Rheintal. Und falls Sonja ihren freien Tag hat, die Rechnung geht auf mich.

Gasthof Zähringer Hof, Müstertal-Stohren, Tel: 07602-256, RT Mo ab 14 Uhr und Di. Spezielle regionale Karte vom 3. bis 10 Oktober.