

Neues aus der Stadt

Freiburg downtown: Toskana in der Gerberau, Suppe in der Fischerau

Es kann doch alles so einfach sein. Holztische, dahinter die offene Küche, vier Flammen, die Atmosphäre unpräzise und redlich. Dazu ein Koch, nein ein kulinarischer Seelsorger. Die Karte im Stil einer toskanischen Osteria. Keine große Oper, mehr Kammermusik. So, als kämen jeden Abend die üblichen Sachverständigen vorbei. Also erst mal Crostini mit Geflügelleber, dann Pappardelle mit Sugo, danach noch was Geschmortes. Dazu hausgebackene Focaccia, ein Wein des Tages oder ein Fläschle aus dem Regal. Stimmung kultiviert, Preise zivilisiert. Seit Mitte November bietet Tobia Iannicellis Tagesimbiss in der Gerberau („D.O.C.“) ein eigenständiges Osteria-Abendprogramm. Dabei wird auf pseudomediterrane Auslegware in Öl ebenso verzichtet wie auf germanisierte Mörtelsaucen, stattdessen gibt es tagesfrisch und sauber runtergekochte Standards und bisweilen mehr als das: Der neu engagierte Koch Fabio Vallini (aus Cecina, Provinz Pisa) steht mit einer in sich ruhenden Leidenschaft am Herd, die wenigen gegeben ist. Man sieht, der Mann - unterstützt von seiner Frau Andrea - kocht fürs Leben gern und so schmeckt es - vor allem die Pasta: Tischtuchdünne, auf Krawattenbreite geschnittene Pappardelle, dazu ein Sugo vom Wildschwein, der wie ein mildes Psychopharmakon wirkt (8,90 Euro). Die Tortellone gefüllt mit Ricotta und Mangold schmecken nach tiefster Toscana. Die mit Lab gestockte Ziegenmilch als Dessert ist freilich eher etwas für harte Toscana Fans. Der Gast hat abends die Wahl zwischen jeweils zwei Antipasti, Primi, Secondi und Dolci; das viergängige „Menü Toscana“ (25 Euro) bietet von allem etwas und mindert das Risiko von Versäumnissen. Tagsüber ist „D.O.C.“ mit Antipasti, breisgauer Risotto und einer Tagespasta längst zur Adresse in der Altstadt geworden; das neue Abendprogramm bei „D.O.C.“ passt in die Lücke zwischen Nudelhaufen und Trüffelhobel. Downtown Freiburg gibt es eine Rettungsinsel mehr.

Suppenbars gehören mittlerweile zur gastronomischen Grundversorgung jeder größeren Stadt. Im schnell getakteten urbanen Treiben sind sie ein Ziel für alle, die zwischendurch auf was Warmes und ein Dach überm Teller nicht verzichten wollen; praktisch alle Bars bieten ihre Suppen aber auch ambulant an. Dicht am Trend bietet etwa die Frankfurter Suppenbar „souplesoup“ (Töngesgasse) frische Suppen, die mit einem Schuss Lifestyle abgeschmeckt werden und folglich „power“, „soul“ oder „harmony“ heißen. Lange vor dem Trend existiert die Münchner Suppenküche am Viktualienmarkt, wo die Leberknödelsuppe noch immer so heißt. In Berlin sind die Bars von „Soup-Kultur“ (u.a. Kurfürstendamm 224, Rosa Luxemburg Straße 7) längst ein Begriff. In Basel bietet „so’up“ in der Dufourstraße 7, gleich gegenüber vom Kunstmuseum, vier feine Suppen in zwei Größen und einen Eintopf in aufgeräumt-modernem Ambiente. Mit freiburgtypischer Verzögerung gibt es nun eine erste Suppenküche in der Breisgauemetropole, eröffnet von Seiteneinsteigerinnen, die gastronomische Erfahrungen im Café des Jos Fritz Kombinars sammeln durften. Dabei wurde „Supper“ in der Fischerau als kostensparende Huckepacklösung realisiert: die Suppenbar bedient sich der bestehenden Infrastruktur der Abendbar „Cabaña“. Mittags werden vier frische Suppen serviert, bei deren Rezeptur Sättigung vor Delikatesse rangiert, das Umfeld ist einfach-funktional, angeboten wird derzeit nur eine Portionsgröße, üppig bemessen und mit knapp fünf Euro beherzt kalkuliert. Das Preisniveau in der hinteren Fischerau liegt damit allemal auf der Höhe der Frankfurter und Berliner Bars. Geschenkt, alle, denen das Los der Armensuppe erspart bleibt, sollten für eine gute Idee einen Taler extra bereithalten.

D.O.C.- Osteria Toscana, Freiburg, Gerberau 9, Tel : 0761-382414 (wegen begrenzter Platzzahl abends möglichst reservieren). RT: So.

so’up, Basel, Dufourstraße 7, Mo bis Fr von 7 bis 18.30 Uhr. Supper, Freiburg, Fischerau 30, Mo bis Sa von 11 bis 17 Uhr.