

Frauenwirtschaft und Menschenverstand

Die Goldene Krone in Sankt Märgen

Landfrauenküche, klingt gut. So nach Suppenterrine und Gulasch mit breiten Nudeln. Augenmaß und Herzblut, statt Gastronomieberater und Warenwirtschaftssystem. Auch als Gegenentwurf zur verbrauchten Zeitgeistküche können Landfrauen kulinarische Basisarbeit leisten. Die Renaissance des Hefezopfes, Holzofenbrot statt Ciabatta, Eintopf statt Kokosmilchsüppchen. Landfrauen als Hüter der Ehre von Honig und Quark, Käse und Speck. Allein, die Landfrau von heute geht mit der Zeit, sie schätzt die Segnungen von Zweitwagen und Steinofenpizza und in der Brigitte steht seit Jahrzehnten, dass Joghurt-Minze-Dip schicker ist als Kräuterquark. Die moderne Frau mag den Landhausstil ohnehin mehr als Deko - und bitte mit Dunstabzugshaube. Die asiatischen Riesengarnelen isst man heute sowieso auswärts, dann riecht es im Gang nicht so. Landfrauenküche, ein abgestandener Mythos?

Nachdem Balsamico und Zitronengras selbst entlegene Schwarzwaldtäler erobert haben, wirkt ein Versprechen auf der Karte der ebenso aufwändig wie ansprechend renovierten Goldenen Krone einigermaßen mutig. „In unserer Küche und im Service arbeiten ausschließlich Landfrauen aus der Region. Alles, was sie bei uns essen, ist frisch zubereitet und basiert auf regionalen und saisonalen Produkten.“ Altgedienten Verbandsköchen dürfte sich angesichts des Betriebs der Magen umdrehen. Weder tieffliegende Pfannen noch Kommissstön in der Küche. Im Service gilt: lieber einmal mehr laufen und lächeln, als mit hoher Nase die Reihen abschreiten. Im rauchfreien, wohnlichen Gasträum der Krone duftet es noch ein wenig nach dem neu verschafften Holz von Boden, Bänken und Tischen (Eiche und Kastanie). Und im Ganzen schmeckt es nach Frauenwirtschaft und Menschenverstand - auch im Detail. So wird Tafelwasser nicht als Freibrief zum Abkassieren missbraucht, sondern aus lokaler Quelle gezapft, die Halbliterkaraffe zu 1,80 Euro, zum Kaffee ist ein Glas Wasser obligatorisch. Limonaden werden mit eigenem Sirup zubereitet. Über Mittag gibt es zwei anständig gekochte Tagesgerichte, dazu noch zwei Suppen, die ab 12 Uhr durchgehend serviert werden (als Teller, kleine und große Terrine, von 3 bis 15 Euro). Hefezopf (mit Butter und Honig) zum zweiten Frühstück vor der Wanderung geht ebenso wie Holzofenbrot oder Kuchen zum Vesper danach.

Mein Kalbsgulasch war mürb und reell gekocht, als zusätzliche Beilage gab es am Nebentisch einen Dialog unter Holzhändlern: „Die Alpersbacher könne kei Holz sortiere. Des C/D Sortiment isch so faul, des gibt netmol Dachlatte.“ Das wird man ein Tal weiter eventuell anders sehen, aber die Tatsache, dass in der wiederbelebten Goldenen Krone seit der Eröffnung im September Forstleute, Geistliche, allerlei Emeritierte und ganz gewöhnliche Inversionsgewinnler aus dem Dreisamtal so zahlreich und gern zusammenkommen, ist Beleg genug für das stimmige Konzept. So bleibt eigentlich nur eine Frage: Warum gibt es so was nur in St. Märgen? Schließlich beschert der Glücksfall eines aufrichtig bewirteten Gasthauses dem Gemeindeleben mehr Impulse, als manche Podiumsdiskussion zur Rettung des ländlichen Raums. Vermutlich musste bei der Realisierung der Frauenwirtschaft zu St. Märgen sogar auf die Hilfe einer städtischen Gleichstellungsbeauftragten verzichtet werden.

Wer promenierend oder auch weiter ausschreitend über derlei Unerhörtes nachdenken möchte, dem sei der grandiose Höhenweg von Sankt Märgen hoch zur Kapfenkapelle empfohlen. Immer wieder sonnige Ruhebänke am Waldrand, sattes Feldbergpanorama. Viel Land, wenig Landhausstil.

Café Goldene Krone, Sankt Märgen, Tel: 07669-9399988, Di - Fr 10 - 18 Uhr, Sa 14 - 22 Uhr, So 10 - 18 Uhr. Mo RT, vom 24. - 27. Dez. geschlossen. www.cafe-goldene-krone.de