

## Ein Zug durch die Gemeinde

Konsumverzicht, Garnelen an Schokolade, Löwenzahnsalat

Konsumkritik ist mal wieder in. Zum Auftakt plaudert Fürstin Gloria von Thurn und Sowieso im „Spiegel“ über Louis-Vuitton-Taschen. Natürlich trage man in ihren Kreisen Fälschungen, schließlich seien die Originale etwas für die Gespielinnen russischer Oligarchen. Wenig später legt Glorias Bruder, Alexander von Schönburg, nach. Man könne kein öffentliches Verkehrsmittel im Ruhrgebiet betreten, „ohne mindestens drei Personen mit Gucci- oder Louis-Vuitton Taschen gegenüberzusitzen.“ Überhaupt seien Markenwahn und Statusfresserei absolut demodiert; lässt von Schönburg in seinem Ratgeber „Die Kunst des stilvollen Verarmens“ wissen. Darin wedelt der freigestellte FAZ-Journalist mit seiner Entlassung wie mit einer Dienstmarke. Seht, mir wurde gekündigt, nun speise ich eben mit Metallbesteck von der Lufthansa, geklaut auf Dienstreise. Glückliche Kündigung und lockere Manieren so tüchtig vermarkten kann. Die Aufklärung in Sachen Markenverfall kommt allerdings etwas spät. Wer sein Stilempfinden beisammen hat, verwendet Massenware von Louis Vuittons allenfalls als Werkzeugtasche.

Über „Austern-Lasagne“, „Bierschaum-Carpaccio“ und andere Irrtümer bürgerlicher Statusesser macht sich Herr von Schönburg auch noch lustig. Wobei anzufügen wäre, dass die Fertigkeit, lauwarmen Seeigelschaum in Reagenzgläser abzufüllen und als Dessert anzubieten, ohne mediale Begleitung durch Schönburgs Kollegen kaum zur Epedemie geworden wäre. Vor Jahren konnte Ferran Adrià mit seiner daliesken Versuchsküche zumindest noch gelangweilte Neureiche locken, mittlerweile spielen Berliner Gesellschaftsköche „Jugend forscht“, jüngstes Ergebnis: dreierlei Dessertschaum Fischermens Friend. Die FSK der Köche ist bislang noch nicht eingeschritten.

Zu welchen Leistungen zeitgenössische Küche fähig ist, lässt sich aber auch vor der Haustür erleben. Im Adler in Ehrenstetten gibt es so eine Speisekarte, die es in sich hat: „Auf Zitronengras gespickte Riesengarnelen mit einer Erdbeer-Schokoladensauce“, oder „Entenbrust unter der Schokoladen-Sesamkruste“. Wer dann noch Appetit hat, kann ein „Bild des Monats“ ersteigern. Herr von Schönburg, übernehmen Sie!

Es dürfte in Südbaden mittlerweile einfacher sein, Zitronengras und Riesengarnelen zu bekommen, als einen Löwenzahnsalat mit Spiegelei. Aber trotz der prekären Versorgungslage gab es neulich im Rebstock in Oberbergen hervorragenden Löwenzahnsalat (dunkelgrün nicht gelb, also aus Wildfang), gekrönt von einem pochierten Ei. Ein vergessener Klassiker, der gut aussieht und ebenso schmeckt. Nach wechselvollen Jahren wird der Rebstock wieder unter Fritz Kellers Obhut mit Bordmitteln bewirtschaftet, als Rustikalableger vom Schwarzen Adler. Auf der Karte alte Bekannte von Kalbsmaulsalat bis Mistkratzerle, auf der Tafel auch mal eine multikulturelle Zugabe, etwa Couscous komplett, der (als Riesenportion) in Originalqualität serviert wird. Im Service wirkt die gute Seele Corina souverän und entspannt zugleich, ein charmanter Fels. Und siehe da, bürgerliche Gastronomie läuft auch zu Zeiten, die heute für andere Tätigkeiten reserviert sind. Selbst am Sonntagmittag, wenn Mustermanns mit Biking, Walking oder Footing befasst sind, füllt sich der Rebstock, der in dieser Verfassung zur Instanz im Zentralkaiserstuhl wird.

Im Lokal liegt übrigens das neue Buch von Franz Keller (junior) aus, der in der Hattenheimer „Adlerwirtschaft“ wirtet. „Kein Kochbuch für Anfänger“ (Edition Braus, 35 Euro), verbindet Geschichten und Tratsch aus den reichen Berufsjahren Kellers mit Rezepten und pointierten Aussagen zu Kellers leidenschaftlichem Genuss- und Qualitätsverständnis. Weshalb sich ein so erfahrener Hase auf zahllosen Fotos in schier jeder Lebenslage als Hauptgericht ablichten lässt, kann nur er selbst beantworten. Kellers kulinarischer Lebensbericht wäre ohne diese optische Inszenierung jedenfalls nicht weniger interessant.

**Winzerhaus Rebstock, Oberbergen, Mi bis So ab 12 Uhr, Tel. 07662-933011.**