

Sauerteig und Lifestyle

Die Kaffeebar als dritter Ort: Aran am Freiburger Augustinerplatz

Australische Ernährungsforscher haben herausgefunden, dass der Trend zum „Grasen“ weiter zunimmt. Im urbanen Äsungsverhalten wird der kleine, frische Imbiss zwischendurch immer wichtiger. Ähnlich wie andere Konzentratselktierer, man denke an Reh oder Ziege, durchstreift der Städter sein Revier mit wachen Augen und latentem Restappetit.

Natürlich wird die klassische Assi-Schale (Currywurst/Pommes) nicht aussterben, der Hautgout von Bratfett und klebrigem Asphalt dürfte im Milieu der Protestparteien und Spätheimkehrer seinen Reiz behalten. Zukunftsbereite schätzen andere Weidegründe. Optimistisch, wie eine Lichtung im Morgentau, muss die urbane Futterkrippe strahlen und natürlich sollten gängige Mantras beachtet werden: feinstaub- und fettarm darf es sein, gerne auch heimelig und weltoffen zugleich. Der „dritte Ort“ – ein unkompliziert, angenehmer Raum zwischen Arbeitsplatz und Wohnung – wird mehr und mehr zum gastronomischen Konzept. Schnittchenteken, Kaffee- und Suppenbars, die solchen Geist spiegeln, überhaupt zeitgemäß aufgestellte Vesperstuben, konnten sich im reizarmen Vierteleklima Freiburgs bislang allerdings kaum etablieren. So bleibt die umsatzträchtige Mikrogastronomie im Breisgau weiter vom üblichem Globalfood beherrscht. Fleischkäsweckle, Döner und Pizzecken sind zwischen Münsterturm und Martinstor in allerlei Varianten zu bekommen, wer dagegen artgerecht gebackene Brötchen sucht, belegt mit erstklassigem, womöglich Schwarzwälder Rohschinken, läuft ins Leere. Seit der legendären Roten vom Münsterplatz ist dem lokalen Imbissgewerbe wenig Neues eingefallen. So zählt die immerwährende Bratwurst, neben dem täglichen Beckenbauer, noch immer zu den Grundfesten unseres Gemeinwesens.

Das Hochamt Gourmetmenü ist aber auch nur eine Teildisziplin der Gastrosophie. Imbiss-Alltag und Pausenkaffee gehören ebenso zum kulinarischen Kanon wie das Overstatement altgedienter Foie gras Kader. Großmeister, wie die Kochlegende Alfred Walterspiel, wussten dies: „Eine Scheibe ofenfrisches Bauernbrot, mit leicht gesalzener Butter bestrichen, dazu ein spritziger Riesling und eine Handvoll junger Haselnüsse. Etwas Besseres gibt es nicht.“ Auch die Kunst eines belegten Brötchens, dessen Garnitur über das unvermeidliche Salatfragment hinausreicht, gehört zu den verkümmerten kulinarischen Tugenden.

Immerhin sind Gegentendenzen erkennbar: in bester Lage am Augustinerplatz gibt es nun einen neuen Ableger von „aran, Brotgenuss und Kaffeekult“. Selbstbedienung an der Theke, dazu kerniges Brot und viel Vollholz in luftig-heller Atmosphäre; ein Ort ohne Tante Käthe Anmutung. „Aran“ (= gälisch für Brot) präsentiert sich als frisches Franchise-Konzept (weitere Läden in München, Fünf Höfe und Flughafen, Ravensburg, Rosenheim, Garmisch), das alte Tugenden neu inszeniert, im Besonderen die Schnitte Brot. Neben anderen Sorten lässt „aran“ kapitale Sechspfünder-Natursauerteiglaibe von Holzofenbäckern in Lizenz backen und veredelt die Scheiben à la minute mit diversen, zeitgeistig abgemischten Brotaufstrichen (Bäckerei für Aran-Freiburg ist der Rothaus-Hofladen an der L 120 Rimsingen-Breisach, auch dort Brotverkauf). Zur täglichen Schnitte (ab 2,80 Euro) gibt es fünf Kaffeesorten und einige Tees, komplettes Frühstück ab 4,90 Euro. Im Angebot finden sich auch allerlei Trendprodukte, darunter Bionade-Limo und Zitate aus der guten, alten Zeit wie Afri Cola und Bluna. Manches bei „aran“ (auch die freundlich, überforderten Aushilfen hinter der Theke) erinnert ein wenig an Starbucks plus Vollkorn und Massivholz. Aber warum nicht, statt noch so einem Instant-Backparadies, einfach mal gutes Brot mit flottem Aufstrich – wenn es niemand macht, machen wir es eben. So werden die Leute von „aran“ gedacht haben. Freiburgs beschauliches Pflaster böte noch Platz für weitere Ideen in der Art.

aran, Freiburg am Augustinerplatz, bis 21 Uhr, So bis 19 Uhr, Mo. geschl.