

Klapperschlange und Kürbis

Kulinarische Irrtümer, Holzofenbrot und feine Gurken.

Manche Speisekarte hätte einen Platz im Zeugenschutzprogramm verdient. Im abgebildeten Fall muss der Hinweis genügen, dass der Dialog von Schwarzwaldspaghetti, Klapperschlange und Leberle in der Ortenau in den Verkehr gebracht wurde. Aber auch unterhalb der Klapperschlangenschwelle überrascht die Gastronomie im Ländle mit beachtlicher Exotik. In Orten mit S-Bahn-Anschluss kommt mittlerweile gerne ein Schuss Kokosmilch in die Suppe und das heißt dann Weltküche. Die alljährliche wie Feuerbrand ausbrechende Pfifferlingepedemie ist osteuropäischer Sammelleidenschaft geschuldet und die klassische Badische Wildwoche wäre ohne die Leistungsfähigkeit neuseeländischer Exporteure undenkbar. Derzeit steht der Großhandelskurs für „Wild One Wildedelgulasch, gefroren, handgeschnitten“ bei 4,99 Euro je Kilo.

In der Provinz hat sich nach Jahrzehnten demütig ertragener Scheinmediterranisierung ein dichtes Netz aus Capresestuben gebildet, wobei offen bleibt, wen man mehr bewundern soll: die Gäste wegen ihrer Duldsamkeit oder die Anbieter mit ihrer hohen mediterranen Energie. „Würstel con Krauti“ hieß es einmal in Erwartung deutscher Haxenfreunde. Heute steht auf einer Speisekarte mitten im markgräfler Rebland so einfältig wie falsch: „Moderne Medieterane Küche“ und gleich darunter: „Cremesuppe von Strauchtomaten 7,50 Euro“. Das ist zwar nicht mediterran, aber mutig kalkuliert. Im innersten Kaiserstuhl werden Babyartischocken in der Friteuse misshandelt, dazu wird gequollener Milchreis als „Risotto“ serviert, was eigentlich zu diplomatischen Verstimmungen führen müsste. Noch immer wird Wackelpudding zu Pannacotta und Geschmacksblinde fühlen sich gleich viel besser. Sind wir nicht alle ein bisschen mediterran?

Seltsamerweise fallen einem in Sevilla aber keine Schilder auf, die eine „Badische Woche“ ankündigen. Vermutlich schätzen andalusische Gastronomen ihre Schäufelekompetenz etwas realistischer ein als breisgauer Kollegen ihre mediterranen Fähigkeiten. Immerhin, die Olivenversorgung auf dem flachen Land darf mittlerweile als gesichert gelten. Warum nicht, schließlich schmeckt engstirnige Regiotümelei genauso fad wie blinde Internationalität. Aber weshalb diese kaum begreifliche Nachlässigkeit gegenüber Produkten, die einst zum kulinarischen Inventar der Region zählten. Vor lauter Panini und Ciabatta wird wirklich gutes Holzofenbrot zum Luxusartikel, der mitunter größere Umwege erfordert. Insofern gehört eine neue Holzofenbäckerei, wie die der Riesters vom Gipfhof im Münstertal, unter Artenschutz. Und Olive unser, wir alle lieben dich, aber etwas Saures ergänzt ein Vesper manchmal besser als eine Knoblauch dünstende Ölbeere. Da passt das Sortiment von Gerald Burkhard, der etwa fingerlange, handverlesene Eichstetter Gurken in vier Geschmacksrichtungen eingelegt (Meerrettich, Peperoni, Knoblauch, natur) und im Glas konserviert auf dem Münsterplatz anbietet. Danke für solche kulinarische Basisarbeit!

Ein Verbündeter des mediterranen Blendwerks ist übrigens der Kürbisalarm. Er wird alljährlich Mitte September ausgelöst. Wer über mehr als drei Kürbisse verfügt, hat diese an gut sichtbarer Stelle zu präsentieren. So wird der Kürbis zur optischen Marschmusik des ländlichen Raums. Wer nicht mitzieht, ist unverzüglich zu melden. Und noch was: Kürbiscremesuppe zu vier Euro bringt unser Land auch nicht weiter.

Gipf Holzofenbrot, jeden Di, Do und Sa im Münstertal; von 8 bis 9 Uhr vor dem Bienenkundemuseum, von 10 bis 11 Uhr vor dem Rathaus. Tel: 07636-7449.

Gerald Burkhard, Marktstand auf dem Freiburger Münsterplatz, Nordseite, Höhe Stadtbibliothek.