

Die Suppe lügt nicht

Luftnummern und neue Hoffnung am Unterlindenplatz

Im Lexikon der kulinarischen Irrtümer hätte das „Schaumsüppchen mit Schlagsahnebürzel“ einen längeren Eintrag verdient. Und ein „Sauerampfersüpple mit einer Kräuterrahmwolke“, welches ein Kaiserstühler Koch bis heute für eine gute Idee hält, gehörte dort ebenso gewürdigt wie das Aufkommen der Lotuswurzelessenz in der deutschen Zeitgeistgastronomie. Wenn Schaumschläger kochen, ist die Essenz das Mindeste. Mit einer guten Brühe gibt sich kaum noch jemand ab, die Zubereitung einer Hühnersuppe scheint für Gesellschaftsköche gänzlich degoutant. Dabei schrieb Karl Friedrich von Rumohr schon 1822 im „Geist der Kochkunst“: „Indes wird man durch keinen noch so künstlichen Zusatz je die Fehler einer schlechten Fleischbrühe gut machen können.“ Daraus folgt bis heute: Wer keine Hühnersuppe kann, kann nicht kochen.

„Die Suppe lügt“ heißt ein Bestseller über die Machenschaften der Lebensmittelindustrie. Wer aus zwei Gramm Trockenhuhn und Retortenaroma eine penetrant riechende Hühnersuppe zusammenbastelt, schummelt gewaltig. Andererseits sagt die Suppe auch die Wahrheit. Ein Schaumsüppchen von irgendwas, womöglich serviert im schwarzen Satansgeschirr, spricht für sich. Eine Löwenkopfterrine mit sauber geklärter Fleischbrühe steht aber auch für eine kulinarische Gesinnung. Und wo bitte gibt's vor lauter Feinschmeckerei eigentlich noch eine klassische Markklößchensuppe? Ochschwanzsuppe? Nudelsuppe mit Muskat überhaucht? Wo gilt, statt dem einfältigen Aufmontieren mit viel Sahne, das Augenmerk der Qualität der Ausgangsprodukte?

„Suppen, Säfte, Salate, Süßes“ – das Programm der neuen „Naturkostbar Steller“ besteht aus vier Elementen, wobei die Suppen das Fundament bilden. Vier Suppen, täglich frisch gekocht, allesamt ohne Glutamat und Zauberpulver, sowie aus regionalen Bioprodukten zubereitet (Ausnahmen werden angegeben; Portion Suppe ab 3,90 Euro, helles und dunkles Brot dazu gratis). Der 40 Jahre alte Freiburger Oliver Steller hat lange in Berlin gelebt und studiert und irgendwann stand der Diplom-Agraringenieur vor der Entscheidung, promovieren oder was machen. Nun ist die Naturkostbar am Freiburger Unterlindenplatz sein Thema und Oliver Steller nimmt sich der Fragestellung mit der gebotenen Gründlichkeit an. Die einschlägigen deutschen Suppenbars kennt er ebenso wie das soziale Gefüge zwischen Rotteckring und Kaiser-Josef-Straße. Also entstand ein aufgeräumt und freundlich wirkendes Naturkoststübli, in dem statt muffiger Dinkelseligkeit reformiertes Fastfood geboten wird. Dass einmal mehr ein Quereinsteiger ein in Freiburg so nahe- wie brachliegendes Gastronomiekonzept verwirklicht, ist mittlerweile ja eher Regel als Ausnahme. Und es ist gut so. Schon die wenigen, bemerkenswert gelungenen Salate sind ein Genuss. Eine ganze Klasse über der üblichen Thekenqualität etwa der feine Linsensalat mit Thymian oder ein Couscous (Tabouli) mit frischem Koriander, Minze und einer Spur Peperoni. Erst recht bieten die Suppen all jenen, die den Unterschied zwischen Mörtel und einer passierten Gemüsesuppe noch kennen, die Chance auf einen menschwürdigen und bekömmlichen Imbiss. In Kürze wird zusätzlich noch ein Tagesgericht angeboten, schon heute merkt man dem Platz aber jene Achtsamkeit an, die in städtischen Auflagen zu den Ausnahmen zählt. Eine gute Suppe lügt nicht, sie rettet.

- Steller Naturkostbar, Freiburg, Unterlinden 11, Mo bis Fr von 10 bis 18 Uhr, Tel: 0761-1375603.

- Neu aufgelegt von Wolfgang Abel: Freiburg, Breisgau, Markgräflerland. Gastronomie – Wein – Landschaft. 408 Seiten, 22 Euro, Oase Verlag.