

Dicke Fische, fette Beute

Vom Straßburger Erzeugermarkt zur Fischtheke von SuperU in Brunstatt

RESTAURANTMÄSSIG GESEHEN gibt das Elsass schon seit geraumer Zeit Anlass zur Sorge. Mal isst man schwer, mal teuer; gerne auch beides zusammen. Dazu prohibitive Weinpreise und eine Mischung aus Dünkel und schweren Vorhängen. „Bitte kräftig lüften“ wäre ein Rat an jene gastronomischen Museen, die eine Retroküche wie im Kostümfilm bieten. Stillstand an Crème double ist auf Dauer wenig bekömmlich.

Völlig anders die Situation auf kulinarischen Einkaufstouren. Etwa in Straßburg auf dem Erzeugermarkt an der Place du Rohan. Was hier am Samstagvormittag auf engem Raum von Geflügelfarmern, Schneckenzüchtern und anderen Facharbeitern geboten wird, hat kein noch so großer Supermarkt im Regal. Kleinserien, Lebensmittel mit Terroirnote, Eigensinn, der schmeckt. Beim Rheinfischer Martin Thalgot könnte man sich einen ganzen Zander aus dem Oberrhein zurechtmachen lassen, oder Aal, oder Hecht. Fermes wie Goettelmann oder Schmitt bieten Geflügel auf vielerlei Art und Zuschnitt, bis hin zur Verfeinerungsstufe foie gras. Aber auch die vorgekochten und im Weckglas konservierten Ragouts und Baekeoffa wären eine ideale Notration, um über die Unwägbarkeiten der kalten Jahreszeit zu kommen. In der Summe gehört der Marché des Producteurs zu den kulinarischen Institutionen am Oberrhein. Zum Aufwärmen danach gleich nebenan an der Place de la Grande-Boucherie in die Traditionsweinstube Strissel.

Erst recht, wenn es um Fisch aus Wildfang oder um spezielle Meeresfrüchte geht, lohnt der Blick über den Rhein. Sicher hat sich das Angebot in Freiburg dank Migros und der Frischfischtheke bei Metro in Gundelfingen verbessert. Französische Quellen bieten aber nach wie vor Besonderes: Doraden aus Wildfängen, oder mal einen kapitalen Heilbutt oder St. Pierre, um den herum sich ein ganzes Wochenende gestalten ließe. In Straßburg etwa bei der Poissonnerie du Centre in der Rue du Sanglier, die am Rande des Altstadt-Feinkaufsviertels Carré d' Or liegt. Ein schlichter, abwaschbarer Laden mit einem substanziell bemerkenswerten Angebot.

In Colmar gibt es eine alte Markthalle, seit Jahrzehnten als Parkplatz missbraucht. Im kommenden Jahr wird das Relikt saniert, danach soll der Marktbetrieb während der ganzen Woche etabliert werden. Schon jetzt bietet der traditionelle Hallentermin am Donnerstagvormittag kulinarische Höhepunkte: Neben dem elsassweit einzigartigen Käseangebot von Jacky Quesnot etwa der Fischstand von André Lameille mit Spitzenware direkt aus der Normandie, die freilich



Man steht am Meer - im Super U in Brunstatt bei Mulhouse

ihren Preis hat.

Zur Einkehr nach dem Markt empfiehlt sich ein Block weiter Le Verre de Terres in der Rue Wickram 11. Eine entrümpelte Weinstube ohne Elsässer Winstuben-Charme, stattdessen lockt ein breites Angebot aus französischen Anbaugebieten, vor allem aber eine kleine, auffallend präzise Küche. Über Mittag stehen lediglich zwei Menüvorschläge (zu 12 und 22 Euro) zur Wahl, die unpräzise serviert werden, qualitativ aber zur Oberklasse zählen. Allein die forcierten Offenweipreise relativieren das erfreuliche Angebot.

Die üppigen Fischtheken der großen Elsässer Supermärkte gehören seit jeher zu den Pilgerzielen deutscher Kunden, etwa Cora in Colmar oder Carrefour in Mülhausen an der Ile de Napoleon. Gegenüber letzterem bietet sich die Super U-Filiale in Brunstatt als deutlich überlegene Alternative an. Auf den ersten Blick wirkt der Zweckbau an der Ausfallstraße nach Altkirch wie ein üblicher SuperU. Spätestens an der Fischtheke glaubt der Besucher, er steht am Meer. Nach Vielfalt, Präsentation und Preis zählt der Platz mittlerweile zu den attraktivsten Fisch- und Meeresfrüchtequellen im Oberelsass. Auffallend auch, dass die Sorgfalt des Personals, etwa beim Ausnehmen, über der grobmotorischen Praxis in anderen Supermärkten liegt. Merciue vielmals!