

Gummikäse und Solarpommes

Wolken über Freiburg: Frühstücksprobleme und Niedertemperaturfriteusen / von Wolfgang Abel

„Wie viele Lokale müssen wir noch ausprobieren, bis wir ein Kännchen Kaffee, ein Kännchen warme Milch ohne Schaum und zwei anständige Weckle finden.“ Die Frage stammt aus einem siebenseitigen, handgeschriebenen Expeditionsbericht, den mir eine Leserin zum Abenteuer Frühstück zusandte. Die Dame wollte mit einer Freundin einfach mal frühstücken gehen. Mitteleuropäisch frühstücken, so mit Marmelade, menschenwürdigem Käse und Schinken, jedenfalls ohne Latte und Olivenciabatta. Ihre Odyssee durch die Freiburger Innenstadt verlief unbefriedigend - vor lauter Milchschaum in hundenapfgroßen Schalen bekamen die Damen wenig zu trinken, auch der vermeintlich sichere Hafen eines bekannten Freiburger Luxushotels erwies sich als trügerisch: „Gummikäse und gepresster Vorder-schinken“.

Der Frust der beiden Damen ist kein Einzelfall. Im kulinarisch so oft gebenedeiten Freiburg reichen die gastronomischen Zumutungen vom Tropfbier bis zu Salaten, die in Hochwasser führenden Glastellern ruhen, nicht zu reden von der badisch-mediterranen Fusionsküche, deren Irrtümer an jeder zweiten Ecke drohen. Eine Leserschrift kulminierte in der Frage: „Werden Sie eigentlich zensiert, warum schreiben Sie nichts über die Zustände in der Freiburger Innenstadt?“ Zum einen werde ich nicht zensiert, zum anderen schreibe ich schon seit geraumer Zeit über besondere Vorkommnisse im Gaststättenwesen Freiburgs, muss aber einräumen, dass Dauerklagen über Serviceunfälle und Brachialmaultaschen Autor (und Leser) mit der Zeit ermüden.

Max Goldt hat einmal geschrieben: „Auf jeden Fall muss man Gaststätten meiden, in denen der Salat als knackig gelobt wird“. Dem ist zuzustimmen, aus leidvoller Erfahrung möchte ich aber ergänzen: Man sollte auch Gaststätten meiden, in denen der Koch zur schwarzen Jacke mit bunten Knöpfen ein schickes Kopftuch trägt. Schwarzkittelgaststätten mit knackigen Salaten, feuriger Salsa und/oder knusprigen Croutons sind ebenfalls zu meiden.

Zur Eröffnung des Dreisam Ufercafés war in dieser Kolumne zu lesen: „Es bleibt ein Freiburger Rätsel, weshalb an so einem Platz einige Speisen über Autobahnraststättenqualität (deutsche) nicht hinauskommen.“ Leider passt der Satz nicht nur zum Ufercafé. Ausgelassene oder vorsätzlich vergebene Chancen markieren in und um Freiburg ein weites Feld, das am Jesuitenschloss längst nicht endet. Wobei das Rätsel Ufercafé weiter



Obacht, hier rührt ein Kreativer!

besteht. Bei meinem letzten Besuch lag über den Holztischen ein zarter Hauch der Adhäsion. Auf den Speisekarten steht „Ein neues Stück Freiburg“, die Karte zeigt sich aber abgegriffen und eselohrig. Das eigentlich reizvolle Ufergelände lockt mit mittelschwerem Mensacharme, ein hierzu passendes Speisenangebot reicht von Polentataler bis Mozzarellastick. Pommes rot/weiß gibt es auch, die wurden in unheißem Fett gesotten, so dass genug Zeit zur Entfaltung ihrer Sogwirkung blieb. Die hauseigene Solaranlage leistete zur Besuchszeit nur 0,79 kW, möglicherweise war dies ein Grund für die energieschonende Garmethode.

Eine Tafel im Ufercafé informiert über die dank Sonnenenergie eingesparte CO₂ Menge. So ein solarer Heiligenschein schmückt natürlich, namentlich in Freiburg. Man sollte es mit der energiearmen Gastronomie aber nicht übertreiben. Krosse Pommes wären jedenfalls auch bei bedecktem Himmel ganz nett. Der Küchenmeister im Ufercafé trug übrigens einen schwarze Kochjacke mit bunten Knöpfen und für einen heiteren Schluss fehlen mir heute einfach die Worte.