

Wegweiser durch den Fachwerk-Dschungel

Achte Auflage und mehr denn je unverzichtbar: Wolfgang Abels „18 Land- und Stadtpartien“ durch das südliche Elsass

Man kann im Elsass richtig schlecht und teuer essen. Böse Zungen behaupten, dass vielerorts die Deutschen die Qualität und die Schweizer die Preise verdorben haben. Deshalb ist auch die achte Auflage des vorwiegend kulinarischen Elsass-Führers von Cornelia Stauch und Wolfgang Abel ein willkommener Wegweiser durch den geraniengeschmückten Fachwerk-Dschungel, mit etlichen Zu- und Abgängen. Allerdings ist der Titel etwas irreführend, denn der Sundgau ist Teil des Elsass, und für die Autoren endet die Region im Norden in Straßburg. Was, von Südbaden aus betrachtet, indessen kein Schaden ist und Raum für eigene Entdeckungen im Unterelsass lässt.

Natürlich fehlen bei den „18 Land- und Stadtpartien“, so der Untertitel, weder der Marché du Canal Couvert in Mulhouse, noch die Auberge de l'Ill in Illhäusern oder der Chocolatier Thierry Mul-

haupt in Straßburg. Daneben steht aber ein Dutzend empfehlenswerter Fermes Auberges, eine Adresse für ordentlichen Flammkuchen in Kaysersberg oder die Metzgerei Pfertzel in St. Hippolyte. Und selbstverständlich gehören bei Abel solche mehr oder weniger nützlichen, auf jeden Fall handgemachten Utensilien dazu, wie die gusseisernen Casserollen von Staub in Turckheim, die Kelsch-Stoffe von Gander in Muttersholtz oder die eleganten Heschung-Schuhe in Straßburg und Dettwiler.

Was allerdings den Führer für einen Einkauf ohne Reue fast unverzichtbar macht, ist die detaillierte Aufzählung der einzelnen Marktstände in Mulhouse, Colmar und Straßburg samt ihren besonderen Qualitäten und Raritäten. Das setzt sich fort in einer Liste empfehlenswerter Quellen für Gänsestopfleber („die moralische Diskussion sei an dieser Stelle über-

sprungen“) oder Käse sowie in einer „Warenkunde“ für die Spezialitäten der Region.

Ungewohnt gnädig zeigt sich Abel gelegentlich. So lässt er dem beliebten „Bords du Rhin“, das es sogar aufs Titelbild ge-



schaft hat, etwa den Zander aus Holland oder Litauen durchgehen. „Na und?“ – als „sozialkulinarisches Gesamterlebnis“ einen Versuch wert. Umso deutlicher die Urteile über die Kommunen: die Fußgängerzone von Mulhouse eng und glanzlos, die Stadt abschnittsweise verlottert; in Colmar emotionaler Mehltau über den Gassen, ein Zentrum ohne eigene urbane Dynamik; Straßburg eine Nostalgieshow mit durchgehend warmer Küche. Wohl wahr. Und ebenso berechtigt wie die Warnung vor den Autoaufbrüchen an den Wanderparkplätzen der Route des Crêtes, die den schönsten Ferme-Besuch im Nachhinein gründlich verderben können.

Rolf Müller

– Cornelia Stauch/Wolfgang Abel, Elsass & Sundgau, Oase Verlag, Badenweiler, 8. Auflage, 2012, 336 Seiten mit zahlreichen Farbfotos und Karten, 22 Euro