

# DER CHILLI-KANTINEN-CHECK

# BITTE ZU TISCH



Fotos & Text: Felix Holm

Das Freiburg ein gutes Pflaster für Feinschmecker ist, dürfte hinlänglich bekannt sein. McDonalds, Burger-King, etliche Döner-Läden und seit neuestem auch ein Subway-Sandwich-Restaurant decken eine breite kulinarische Palette ab. Da wir aber wissen, dass sich unsere Leser mit solch gewöhnlichen Läden nicht zufrieden geben, haben wir für euch die ganz besonderen Essenstempel Freiburgs besucht. Welche Gaumenfreuden in den Großküchen zubereitet werden, ob der Service stimmt und ob das Ambiente im Gefängnis für ein Kerzenlichtdinner ausreicht, lest ihr hier.

## KINSA INSTITUTSVIERTEL

**Speisekarte:** „Karottencremesuppe, Lammgeschnetzeltes „Sokrates“ mit Spiralnudeln, Kopfsalat, Fruchtojoghurt“

**Getränke:** Frisch gepresster A-Saft oder Automaten-Brause.

**Service:** Die Frau hinter der Kasse ist sehr freundlich und wünscht „Guten Appetit!“, abholen muss man sich sein Essen allerdings selbst, genauso abräumen.

**Ambiente:** Das zunächst neutral anmutende Ambiente entpuppt sich auf den zweiten Blick als ein geniales Bekenntnis zum frühen 80er Stil. In den orangen Plastikschalensitzen genießt man den Ausblick durch die Panoramafenster, untermalt wird das Ganze mit plätscherndem Gemurmel aus studentischen Mündern. Nicht nur das Essen, nein auch die Gespräche haben hier noch Gehalt.

**Geschmack:** Die Suppe ist etwas wässrig und erinnert vom Geschmack her eher an Kartoffeln. Der Hauptgang könnte wärmer sein, der Salat kälter. Immerhin kann sich beim Fleisch ein nicht zu aufdringliches und doch klares Lammaroma entfalten, die Nudeln sind perfekt, in studentischen Kreisen war aber auch nichts anderes zu erwarten. Der Joghurt kann geschmacklich getrost als Quark durchgehen.



## KANTINE BRAUEREI GANTER

**Speisekarte:** „Reis oder Nudeln, Gulasch und Salat“

**Getränke:** Wichtigster Punkt: Mitarbeiter können mit pro Monat ausgegebenen „Ganter-Dollars“ frisch gezapftes Bier genießen. Zudem gibt's für 15 Cent ne Automaten-Limo.

**Service:** Seit einem Jahr kümmert sich Liesl um das leibliche und auch seelische Wohl der Angestellten. Wenn sie nicht gerade schöpft oder zapft, setzt sie sich mit an den Tisch und kümmert sich persönlich darum, dass es einem Jeden gut geht. Einzige harte Regel: Jeder muss seinen Teller aufessen! „Ich muss ja meine Buben erziehen!“ sagt sie mit strengem Unterton.

**Ambiente:** Rustikal, wie eine urtümliche Vereinsgaststätte, kommt das Ganze sehr stilecht rüber. Einrichtung soll hier nicht vom Geschmack ablenken.

**Geschmack:** Allein die Zahlen sollen hier unterstreichen, wie gut das Essen bei Liesl schmeckt: Zu Amtsantritt gingen gerade mal noch fünf Essen in der hauseigenen Kantine über den Tisch.

Seit die „Brauerei-Mama“ hier kocht, essen täglich wieder bis zu 60 Leute im Haus.



## JUSTIZVOLLZUGANSTALT

**Speisekarte:** „Schweinebraten, Röstkartoffeln, Gemüse, Soße“

**Getränke:** Tea – all you can drink for free.

**Service:** Das Essen wird sogar bis auf die Zimmer gebracht, der diensthabende Beamte wünscht freundlich „Mahlzeit“. Jeder bekommt nur ein Stück Fleisch, dafür gibts so viel Beilage wie man will. Die Tür wird zum Essen von außen abgesperrt.

**Ambiente:** Eine gelungene Mischung aus Einheitlichkeit im Bezug auf die Möbel und Individualität im Bezug auf die Bilder an der Wand ist die Grundlage für die ruhige Essensatmosphäre. Man isst fast ausschließlich allein, die Luft wird extra gesiebt.

**Geschmack:** Das Essen ist so gut, dass seit 1992 kein Insasse mehr ausgebrochen ist. Die Zutaten sind alle extra-frisch, das Gemüse kommt zum Großteil von der Außenstelle Stöckerhof in Wasser, die Wurst und das Fleisch werden alle in der hauseigenen internen Metzgerei produziert und zubereitet. Das schmeckt man, zu Unruhen oder gar Hungerstreiks sollte es hier nicht kommen.





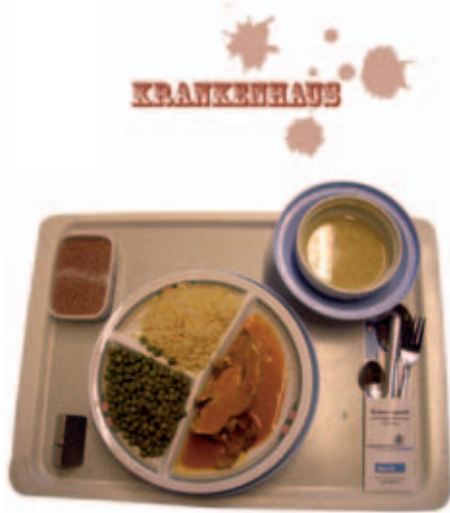
**Speisekarte:** „Tipp des Tages: Sauerbraten mit Spätzle“

**Getränke:** Die üblichen Verdächtigen: Cola & Co. und vier Säfte.

**Service:** Der Hauptteil des Service besteht aus Pfeffer und Salzstreuern auf dem Tisch. Eine persönliche Atmosphäre gibt es nicht. Nicht umsonst ist die Firma Aramark, die hier kocht, ein Global Player und bewirtete unter anderem bereits bei diversen Olympischen Spielen.

**Ambiente:** „Auf einer Skala von 1-100 tendiert das Ambiente bei uns gegen 0“, meint Betriebsleiter Carsten Höting. Ganz so schlimm ist es nicht. Man bemüht sich um freundliche Stimmung, an den Wänden hängen Bilder von Äpfeln, Erbsen und Orangen, in der Ecke steht ein riesiger geschmückter Weihnachtsbaum.

**Geschmack:** Klar liegt es nahe, den Tipp des Tages zu probieren, später erfahren wir, dass der Sauerbraten noch vom Vortag ist. Geschmacklich war er aber durchaus in Ordnung. Das Fleisch ist schön dunkel und trotz der Lagerung butterweich und zart.



**Speisekarte:** „Leichte Kost: Graupensuppe, Gebratene Putenkeule, Erbsen, Reis, Pudding“

**Getränke:** Wasser, viel Wasser (im Jahr eine Million Flaschen Mineralwasser) und verschiedene Tees (von Station zu Station unterschiedlich)

**Service:** Das Essen wird aufs Zimmer gebracht, außerdem werden täglich bis zu 95 Variationen von Diätkost zubereitet. Jeder bekommt also sein persönliches Leibgericht auf den selbigen geschneidert, beziehungsweise gekocht.

**Ambiente:** Krankenhausatmosphäre

**Geschmack:** Es schmeckt sehr gesund. Gewürze werden beim Menü „Leichte Kost“ bewusst wenig verwendet. Dafür ist die Suppe um einiges dicker, als die in der Mensa. Der Schokopudding schmeckt nach einem Hauch von Schokolade. Da schmecken die aufgestreuten Kokosstreusel wie die reinste Sünde.

## 5 Bier sind auch ein Schnitzel



Es ist relativ leicht im „Restaurant Vollzugsanstalt“ einen Platz zu bekommen. Um so schwerer ist es, ihn wieder los zu werden, aber das wäre ja auch nicht schlimm, gäbe es wenigstens was Anständiges zu

Trinken da drinnen. Aber leider muss hier auch der beste Rinderbraten ohne Rotwein auskommen und wenn es dieses Jahr am ersten Weihnachtsfeiertag eine Haxe für jeden Insassen geben wird, so muss diese doch leider ohne Weißbier genossen werden.

Aber wie wir alle wissen macht Not ja erfinderisch. Deshalb gab es schon verschiedene Versuche auch mal im Knast einen zur Brust nehmen zu können. Den Schnaps nach dem Essen hat ein Insasse vor ein paar Jahren wohl besonders vermisst und so klaute er aus dem hauseigenen Montagebetrieb, wo die Häftlinge arbeiten um ihre Zeit sinnvoll zu nutzen und sich ein wenig Geld zu verdienen, ein paar Schläuche und Metallschellen, baute kurzerhand aus dem Zellenwaschbecken die Zulaufleitung aus Metall aus und drehte sich daraus eine Spirale. Alle Teile zusammengefügt ergab dies wohl die abgefahrenste Destille Deutschlands. Und wäre nicht der große Zuckeranteil aufgefallen, den sich dieser Häftling in der folgenden Zeit aus dem Haus-Supermarkt besorgte, sein Spitzname wäre heute wohl „Al Capone“, der sich ja seinerzeit bekanntlich auch um die Alkoholversorgung einer ausgenüchterten Nation kümmerte.

Ein anderer Versuch der Häftlinge ans „täglich Bier“ zu kommen, war damals der Aufschrei und das Begehren nach harmlosem Malzbier. Ein inhaftierter Brauer wies den Anstaltsleiter Hans-Jürgen Smola allerdings darauf hin, wie leicht sich aus dem Kindergetränk durch Erhitzung und Hefezusatz (in Form von Kugeln aus geknetetem Brot) ein durchaus alkoholisches Vollbier zaubern lässt. Der Vollzugsdienstleiter überzeugte sich persönlich vom Ergebnis der etwas obskuren Braumeethode und befand: „Ein echtes Bier!“

Kurze Zeit später wurde Malzbier von der Speisekarte gestrichen.

Fazit: Verbrechen lohnt sich einfach nicht.