



Im Reich der Schinken: Konrad Winzer, Delikatessen Drei König in Lörrach

Lörracher Jause

Drei König Delikatessen im Lörracher Kilianhaus

Vor lauter leckerem Food ist das altmodische Wort Delikatesse aus dem Blick geraten. Delikatesse steht für Feinkost aber auch für Zartgefühl, nicht selten geht es um beides zugleich. Die Eigenschaften des Delikatens reichen noch weiter: von zart über wohlschmeckend bis verletzlich und heikel. Oft balanciert die Delikatesse auf einem schmalen Grat: ein Schinken lebt nicht vom Fleisch allein, sondern auch von Aufschnitt und Präsentation, von Wein- und Humanbegleitung. Und die Frage nach der passenden Olive zur Salami kann ebenso delikate sein wie jene nach dem Schuh zum Rock. Und wenn dann alles passt, wird das Leben zur Delikatesse.

Oft passt es nicht. Sonst gäbe es keine Antipasti-Theken, in denen keine Delikatessen, sondern in Schweröl konservierte Irrtümer lagern. Oder Straßenstände mit zwanzig Olivenkübeln, über denen ein Duft von Knoblauch und Sirtaki wabert. Eine Siebenachtelhose, die ihre Mittagspause in Gesellschaft von Putenbruststreifen verbringt, ist auch keine Delikatesse.

„Liebe und andere Delikatessen“ steht auf dem Kassenbon von Konrad Winzers neuem Lörracher Lokal im Kilianhaus am Lörracher Alten Markt, womit die Grenze zum Fleischkäs' to go schon mal gezogen wäre. Scharf gezogen. Wenn ein gelernter Bildhauer und erfahrener Genussmittelexperte all seine Liebe und Leidenschaft zum Kulinarischen, sein erwachsenes Ego und seinen jugendlichen Wagemut in ein gastronomisches Konzept packt und einfach mal loslegt, dann entsteht sicher keine Feinkostladen, in dem Gattinnen mit spitzem Finger auf getrüffelte Pastetchen zeigen. Die „Drei König Delikatessen“ wirken vielmehr wie aus dem Ganzen



Schauinsland von Wolfgang Abel

geschnitzt. Also Schinkenkeulen, Salume, Coppa, Lardo und Culatello vom großen Stück, ein Laib Bergkäse aus Bregenz, Ziegenkäse aus Frankreich, Echtbrot vom Bäcker Paul aus Lörrach, Massivholztische und rundum Gefühlsechtes zum Staunen, Anfassen und Platz nehmen.

Das Kernsortiment kommt von der Schinkenmeisterei Wolf aus Sauris im Friaul. Die guten Stücke werden in einem klimatisierten Showroom exponiert und sodann à la minute portioniert: entweder als delikater Proviant zum Mitnehmen, oder gleich von der Hand in den Mund mit einem Glas Gutedel, oder einer Flasche Rotem, falls mal wieder alles passt (s.o.). Dank Klarheit und Qualität von Sortiment und Einrichtung stehen die Drei Könige natürlich auch für eine gewisse Haltung: das Leben ist zu kurz, um Formfleisch zu essen.

Man sitzt also in guter Gesellschaft von Delikatessen und Gästen am langen Tisch oder draußen unter den Arkaden, probiert und delectiert. Das Spektrum reicht dabei vom kleinen Frühstück über den Mittagsimbiss bis zum menschenwürdigen Feierabendweckle. Dopo mercato geht am alten Markt natürlich auch. Über mittag gibt es schon jetzt was Warmes für den mittleren Hunger zwischendurch, demnächst wohl noch mehr, auch eine Ausdehnung der Abendöffnungszeiten ist geplant. Als innerstädtische Jausenstation stehen die Drei Könige am Anfang einer Entwicklung und am Ende einer Einsicht: Wer von Liebe und Delikatessen redet, sollte keine Kompromisse machen. Der Einfachheit halber beginne man mit einem Schinkenweckle.

- Drei König Delikatessen, Lörrach, Basler Straße 169 (am Alten Markt), Tel: 07621-4245300, geöffnet von Di bis Sa 9 bis 19 Uhr; Do und Fr bis 23 Uhr, Abendöffnung an weiteren Tagen geplant. Ruhetage: Sonntag und Montag.