

Der Rote Bär

Seit 1311 wird hier gegessen: Das Gasthaus „Zum roten Bären“ ist der älteste Gasthof Deutschlands. Zwar gibt es einige, die diesen Rang bestreiten wollen: der „Riese“ im unterfränkischen Miltenberg zum Beispiel oder die „Herberge zum Löwen“ im badischen Seelbach. Aber nirgendwo ist die Tradition der jahrhundertelangen Gastwirtschaft so unzweifelhaft dokumentiert wie hier in der Freiburger Altstadt, im Gasthaus „Zum roten Bären“. Im Jahr 1311 fing es an, mit dem Wirt Jochen dem Bienger. Jetzt wird das Haus von Monika Hansen geführt.

Bären, wohin das Auge reicht. Die Kekse zum Kaffee in Bärenform; die Butter zum Brot ebenfalls. Und natürlich thront der Bär golden und massiv über dem Hoteleingang. Ob es dieses Gold ist, das rötlich schimmernde Gold, das dem „Bären“ das Adjektiv rot gegeben hat? Der „rote Bär“? Nein, widerspricht Monika Hansen. Rot, sagt sie, sei seit den Kreuzzügen die Farbe der Gastronomie. In den riesigen Heerlagern habe es damals rote Zelte gegeben. Es waren die Bewirtungszelte, und jeder Krieger wusste, wenn er rot sah: Hier gibt es zu essen und zu trinken. Versteht sich, dass auch die Fassade des Freiburger „Bären“ eine rote Farbe trägt. Und die Geranien sind auch rot.

Welche Gerichte wurden in der Küche des Gasthauses im Jahr 1311 auf den Tisch gebracht? Monika Hansen holt aus. Der Gast habe damals nicht einfach bestellen können. Es gab immer nur ein einziges Gericht. Auf dem Tisch stand eine große Schüssel für alle. Die Portionen waren genau vorgeschrieben. Männer bekamen mehr als Frauen und Meister mehr als Gesellen. Der Rat der Stadt hatte die Rationen festgelegt — und auch die Preise. Denn das Essen im Gasthaus musste bezahlbar sein. Zu jenen Zeiten war es ganz alltäglich, in den Wirtsstuben der Stadt zu essen. Nur 9.000 Einwohner gab es im 14. Jahrhundert in Freiburg — aber 47 Wirtshäuser. Die meisten privaten Haushalte verfügten nämlich gar nicht über Kochstellen. Das wäre zu kompliziert gewesen — und zu gefährlich. Gekocht wurde über offenen Feuern. Die Brandgefahr war erheblich.

Nicht immer im Lauf der Jahrhunderte war von allem viel da, aber ganz und gar ärmlich war die Küche des „Bären“ nicht. Und der Wein wuchs im Badischen damals auch schon. Zwar muss dieser Wein entsetzlich sauer gewesen sein, getrunken aber wurde er reichlich. Denn Wasser war nicht selten ein ungenießbares Getränk, oft verunreinigt, Brunnen waren rar.

Im „Bären“ war das anders. Von Anfang an befand sich im Innenhof eine Wasserstelle. Vielleicht war es gerade dieses Privileg, das den Gasthof all die Zeiten, die guten und die schlechten, überdauern ließ, vermutet Monika Hansen. Ein eigener Brunnen war Gold wert, nicht nur fürs Trinken und Kochen, sondern auch um Feuer zu löschen und um die Pferde zu versorgen. Denn natürlich gab es im „Bären“ bis zum Beginn des 20. Jahrhunderts einen großen Pferdestall. Heute parken hier Autos.

Im Laufe der Jahrhunderte immer wieder umgebaut und modernisiert steht das Haus auf demselben Areal, stabil, beständig. Auch den Namen hat es immer behalten, 700 Jahre lang. Mit einer kleinen Ausnahme. Irgendwann im 19. Jahrhundert war es, da wurde einer der fünfzig „Bären“-Wirtse von einem Anfall von Modernität ergriffen, und er nannte den Gasthof auf einmal „Krokodil“. Natürlich blieb es nicht dabei. Die Modernität dauerte nur zwei Jahre. Dann kam der „Bär“ zurück.

Der alte „Rote Bär“ ist mehr als eine Wirtschaft. Er ist eine Art Museum. Und Monika Hansen ist mehr als eine Wirtin. Wenn sie Gäste durch das Haus führt, verwandelt sie sich in eine Archäologin, eine Fremdenführerin, eine stolze Museumsbesitzerin. Denn 46 Jahre in diesem Hotel und Restaurant haben sie zu einer Stadt- und Lokalhistorikerin gemacht.

Der „Rote Bär“ hat alles überdauert. Auch jenen 27. November 1944, als britische Flugzeuge Freiburg in Schutt und Asche legten. Zwei Wunder ereigneten sich an diesem schrecklichen Tag: Wo ringsherum alles zur Trümmerwüste wurde, blieb ein Gebäude unbeschädigt — das Freiburger Münster. Das zweite Wunder geschah im „Bären“. Er brannte nicht ab, obwohl ihn Brandbomben getroffen hatten, lediglich das Dach stürzte ein. Ein unvergänglicher „Bär“.

Was hat nach der Meinung von Monika Hansen dem Gasthaus geholfen, über viele Jahrhunderte zu bestehen?

1. Das Gold.
2. Der Wein.
3. Ein Pferdestall.
4. Eine Wasserstelle.