

Für jeden Geschmack ist eine Kopfbedeckung dabei

Gesellschaft, Wirtschaft und Politik

„Stadt mit vielen Gesichtern" – die oft strapazierte Floskel trifft im Fall von Straßburg tatsächlich den Kern. Im Zentrum ragt, umgeben von mittelalterlicher Butzenscheibenromantik, das majestätische gotische Münster wie ein Mahnmal der Beständigkeit in den Himmel und gar nicht weit davon entfernt, im Europaviertel etwa oder im neu gestalteten Viertel am Ufer des Bassin d'Austerlitz, zeugen ultramoderne Glaspaläste vom Geist des 21. Jahrhunderts.

Spaziert man durch die Gassen der Altstadt, erscheint es kaum vorstellbar, dass Straßburg mit etwa 290.000 Bewohnern die siebtgrößte Stadt in Frankreich ist. Im Großraum Straßburg, der **Eurométropole de Strasbourg**, leben sogar ca. 520.000 Menschen. Hinzu kommen noch zahlreiche Gäste wie etwa die **Europaabgeordneten**, die einmal im Monat mit großer Begleitung (neben ihren persönlichen Mitarbeitern sind das u. a. mehr als 2000 Übersetzer und 800 Dolmetscher) wie die Heuschrecken in die Stadt einfallen und nach einer Woche ebenso schnell wieder verschwinden. Während der Sitzungsperioden des Europaparlaments sind viele Hotels ausgebucht, die Taxis ständig unterwegs und in den besseren Restaurants ist kaum ein freier Tisch zu ergattern. Als Langzeitgäste kann man den überwiegenden Teil der mehr als 55.000 an den verschiedenen Hochschulen der Stadt eingeschriebenen **Studierenden** bezeichnen. Mehr als 20 % von ihnen sind keine Franzosen. Neben der Universität, einer der größten in Frankreich, finden sich in der Stadt weitere bedeutende Grands Écoles, wie z. B. die Verwaltungshochschule INSP, die 2022 die Elite-Kaderschmiede ENA ersetzte, oder Spitzenhochschulen für Architektur, Kunst oder Ingenieurwissenschaften. In den von den

Straßburg im Kasten

Neuhof – ein Stück Straßburg fernab der Idylle

Nur 4 km entfernt von Weinstubenseligkeit und Münsterglocken liegt Neuhof, die traurigste und berüchtigtste Hochhaussiedlung von Straßburg. Sie wurde, wie das in vielen anderen französischen Städten auch geschah, in den 1960er-Jahren in Windeseile und möglichst billig hochgezogen, um die v. a. aus Marokko, Algerien und Tunesien ankommenden „Gastarbeiter" aufzunehmen. Einen sinnvollen parallelen Aufbau einer Infrastruktur, öffentliche Einrichtungen, Verkehrsanbindungen, Spielplätze, Grünanlagen etc., versäumte man damals weitgehend. Heute sind die Betonburgen, Cités genannt, längst in einem desolaten Zustand, dennoch hausen in ihnen etwa 13.000 Menschen aus vierzig Nationen, die Einwohnerzahl des gesamten Stadtteils Neuhof beträgt 20.000. Fast die Hälfte ist auf Sozialhilfe angewiesen, hier leben die ärmsten Straßburger. Besonders hoch ist die Arbeitslosigkeit bei den Enkeln der einst hoffnungsfroh Eingewanderten. Also lungern sie auf den Straßen herum, geraten in die Fänge von Drogendealern – jedes fünfte Drogendelikt in Straßburg wird in Neuhof begangen –, zerstören aus Langeweile und Frustration Bushäuschen und Tramhaltestellen, zünden Müllcontainer und manchmal auch ein Auto an. In den Silvesternächten nach dem Jahr 2000 hatte das Abfackeln von Autos am Jahresende fast schon Tradition, mehr als 1250 sollen es in einer dieser Nächte gewesen sein. In den letzten Jahren hat man die Polizeipräsenz in der Nacht zum 1. Januar deutlich verstärkt (bis zu 1000 Beamte) und die Situation verbesserte sich, aber ganz konnte man das Anzünden von Autos nicht verhindern, 2020 brannten mehr als 200, 2022 und 2023 immerhin ca. 90 bzw. 60 Autos, obwohl eine Ausgangssperre für unbegleitete Jugendliche unter 16 Jahren sowie ein Verbot für Verkauf und Gebrauch von Feuerwerkskörpern galten. Dass es sich dabei in der Regel um die Wagen ihrer Nachbarn handelt, interessiert diese Jugendlichen nicht, sie wollen provozieren. Letztlich rächen sich die vom französischen Staat einst gemachten Fehler, die heute nur mit großen Mühen zu korrigieren sind.



Neuhof

Mehr als 300 Mio. Euro hat man seit 2005 in Maßnahmen gesteckt, um einen Weg zum Besseren in Neuhof zu finden. Zunächst sorgte man für einen Tramanschluss, ersetzte und ersetzt weiter die desolatesten Hochhäuser durch kleinere Wohneinheiten, man sanierte und saniert weiter Wohnungen, eröffnete mehr Kindergärten, legte Schulprogramme auf, baute ein Kulturzentrum … Doch reicht das Maßnahmenbündel offensichtlich nicht ganz aus.

Studierenden bevorzugten Cafés und Kneipen, z. B. um die Place du Marché Gayot, herrscht die typische Atmosphäre einer Universitätsstadt.

Wichtige Gäste für Straßburg sind natürlich auch die **Touristen,** die in großer Zahl – pro Jahr sind es ungefähr 6 Mio. Übernachtungsgäste – die Stadt besuchen. Die meisten kommen übrigens zur Zeit des Weihnachtsmarkts. So ist es nicht verwunderlich, dass dann die Zimmerpreise der Hotels in die Höhe schnellen. Immerhin verfügt die Eurometropole über mehr als 140 Hotels mit mehr als 10.000 Zimmern. Aus den Zahlen wird deutlich, dass der Tourismus für Straßburg einen wichtigen Wirtschaftsfaktor darstellt.

Zu Straßburg gehören aber auch die **Zuwanderer,** immerhin etwa 80.000 Menschen, die mehr als 17 % der Bevölkerung im Großraum ausmachen. Sehr viele von ihnen stammen aus den ehemaligen Kolonien Frankreichs in Afrika. Nur wenige von ihnen sind Gäste, die meisten besitzen längst einen französischen Pass, ihre Nachkommen sind in Straßburg geboren. Einige konnten sich im Laufe der Jahre gut integrieren, die meisten aber leben in heruntergekommenen Vorstadtvierteln, z. B. in Neuhof oder in Elsau, wo die sozialen Probleme seit Jahren zu Gewaltausbrüchen führen – auch dies ist eine der vielen Facetten der elsässischen Hauptstadt.

Soziale Brennpunktviertel stellen eine traurige Seite Straßburgs dar, wirtschaftliche Prosperität eine erfreuliche. Nicht nur beim Tourismus kann die Stadt punkten, zählt sie doch nicht nur zu den drei großen Bankenplätzen Frankreichs, sondern sie ist auch die drittbedeutendste Messestadt des Landes und auch als Stätte der Forschung und Innovation gehört sie zu den wichtigsten Zentren. Die vier Schlüsselsektoren sind Medizintechnik und neue Therapien, innovative Mobilität, kreatives Gewerbe und Informationstechnologien. So verwundert es nicht, dass zahlreiche nationale und internationale Firmen ihren Sitz in Straßburg haben. Diesen bietet die Stadt eine hervorragende Verkehrsanbindung mit dem internationalen Flughafen, dem TGV-Bahnanschluss, der Lage an der Autobahn und dem zweitgrößten Binnenhafen Frankreichs bzw. dem drittgrößten Hafen am Rhein. Allein in diesem, dem Port Autonome de Strasbourg, sind auf 1000 ha Fläche ca. 350 Unternehmen mit mehr als 13.000 Arbeitsplätzen angesiedelt. Jährlich werden etwa 400.000 Container umgeschlagen. Schließlich bietet natürlich auch die Lage an der Grenze zu Deutschland bzw. im Zentrum der EU Vorteile. Straßburg liegt bei der Wirtschaftskraft in Frankreich vergleichsweise weit vorne und bzgl. der Arbeitslosigkeit ziemlich hinten. Es spielt auch eine entscheidende Rolle bei der Entwicklung des trinationalen Raums Oberrhein, bestehend aus dem Elsass, Baden, der Südpfalz und der Nordwestschweiz.

Während man im ländlichen Elsass eher konservativ wählt und in den letzten Jahren auch die rechtspopulistische Partei Front National (FN) ziemlich viele Stimmen bekam, amtierte in Straßburg von 2020 bis 2026 mit Jeanne Barseghian eine Oberbürgermeisterin von den Grünen (EELV), die im März 2026 von Catherine Trautmann von der Sozialistischen Partei (PS) abgelöst wurde Die Grande Dame der elsässischen Politik ist zum dritten Mal Rathauschefin in Straßburg, war drei Jahre lang französische Kulturministerin und vertrat Frankreich in mehreren Wahlperioden als Abgeordnete im Europäischen Parlament. Die überzeugte und engagierte Europäerin ist derzeit zudem Präsidentin der Eurometropole Straßburg, eines Gemeindeverbands, der neben der Stadt Straßburg 33 Umlandsgemeinden umfasst.

Straßburg im Kasten

Mir rede au Elsassisch

Dieses Schild findet man in Straßburg häufig an Türen von Läden und Restaurants. Auffällig sind auch die zweisprachigen Straßenschilder, viele Gerichte wie etwa der Baeckaoffa haben nur einen elsässischen Namen, eine Übersetzung ins Französische gibt es nicht. Und wer nach Straßburg fährt, den empfängt das Ortsschild seit 2017 dreisprachig, auf Französisch mit Strasbourg, auf Deutsch mit Straßburg und auf Elsässisch mit Strossburi. Dennoch – nicht mehr viele Straßburger sprechen Elsässerditsch. Gründe dafür gibt es viele. Nach dem Zweiten Weltkrieg war die Sprache der Nazis verpönt, an den Schulen wurde den Kindern oft mit rigiden Methoden verboten, Elsässisch zu sprechen. Mit dem Slogan „C'est chic de parler français" warb die Regierung für die französische Sprache. Erst in den 1970er-Jahren, quasi eine ganze Generation später, kam es im Zuge der deutsch-französischen Annäherung zu einer Renaissance der Mundart und 1982 erkannte ein Erlass des Kultusministeriums die verschiedenen Regionalsprachen in Frankreich offiziell an. In dieser Zeit entstanden dann auch die bis heute hoch im Kurs stehenden Mundarttheater, allen voran die „Choucrouterie" von Roger Siffer im Straßburger Viertel Finkwiller.

Dennoch sagen Pessimisten den Tod des Elsässerditsch seit langem voraus, denn seine Überlebenschancen sind aus nahe liegenden Gründen weit geringer als z. B. die der Dialekte innerhalb Deutschlands. Letztere existieren gewissermaßen unter dem Dach des Standard- bzw. Hochdeutschen, während das Elsässische ein deutscher, also fremdsprachiger Dialekt innerhalb des französischen Sprachgebiets ist. Elsässisch Sprechende leben sozusagen auf einer Art Sprachinsel, auf der die Rollen klar verteilt sind: In allen öffentlichen Bereichen (Schule, Beruf etc.) ist das Französische obligatorisch, der Dialekt beschränkt sich mehr und mehr auf die Alltagskommunikation im privaten Umfeld. Dabei sind dann oft drollige Mischsätze zu hören wie „Alla dann, bis mercredi!" (Auf Wiedersehen, bis Mittwoch!) oder „Gehe mol in den jardin und hol' die légumes!" (Geh mal in den Garten und hol das Gemüse!).



Alle Straßenschilder sind zweisprachig: französisch und elsässisch

Ein Teil der Elsässer spricht sich trotz des Niedergangs des Dialekts entschieden dafür aus, dass die Kinder in der Schule Deutsch lernen. Die sprachliche Tradition, die Nähe zur Grenze, die Bedeutung des Tourismus, das europäische Bewusstsein – viele Gründe, die dafür sprechen, die sprachliche Kultur dieses Landstrichs auf diese Weise fortzusetzen. Es ist also nicht verwunderlich, dass man oft auf junge Leute trifft, die zwar nicht Elsässisch, aber dafür gut Deutsch sprechen.



Wer Käse liebt, kommt voll auf seine Kosten

Elsässische Tafelfreuden

Um es gleich vorweg zu sagen: Die elsässische Küche eignet sich nicht für jemanden, der Diätkost bevorzugt, an Butter und Sahne wird nicht gespart. Hauptfleischlieferant ist das Schwein, man verarbeitet nahezu alle seine Körperteile vom Kopf über die Füße bis zu den Innereien in mannigfacher Weise. Doch keine Angst: Selbst die deftigsten Gerichte werden mit Raffinesse zubereitet, denn, so sagte es Tomi Ungerer ganz treffend, „von den Franzosen" haben die Elsässer „die Finesse geerbt, die Phantasie und die Fähigkeit zu improvisieren", dagegen „verdanken [sie] den Deutschen […] die großen Portionen". Voilá!

Neben den vorwiegend elsässisch geprägten Lokalen gibt es in Straßburg auch etliche Restaurants, die z. T. oder vorwiegend französisch kochen. Dort serviert man vielleicht die bekannten Klassiker wie Steak au Poivre, Coq au Vin, Magret de Canard, Kartoffelgratin etc., und das in guter Qualität. Schließlich wird der Begriff französische Küche meist mit der sog. Haute Cuisine, also der gehobenen Küche gleichgesetzt, die sich durch Gerichte aus frischen und ausgewählten Zutaten, gekonnt zubereitet und appetitlich serviert, auszeichnet. Gerade in Straßburg bleiben die Köche der gehobenen Restaurants aber oft nicht nur bei einem Genre, also bei einer typischen Landesküche, sondern lassen sich vielmehr inspirieren von verschiedenen Kochstilen. Elsässische Elemente werden mit italienischen gemischt, französische Gerichte bekommen einen asiatischen Touch usw. Was herauskommt, ist nicht unbedingt klassisch französisch, sondern sind tolle Eigenkreationen, die sich sehen lassen können: Waffeln mit einem feinen Schneckenragout, Ziegenkäse in einem Mantel aus Roter Bete, Jakobsmuscheln auf gegrilltem Lauch mit frischem Koriander …

Das Preisniveau ist vergleichbar mit deutschen Großstädten wie Köln oder München. Für ein Hauptgericht zahlt man 14 bis 35 €. Ein Menü von der Abendkarte kann man gelegentlich zwar schon ab 30 € bekommen, jedoch sollten Sie dann keine allzu hohen Ansprüche stellen. Meist legt man für ein Drei-Gänge-Menü 40 bis 50 € auf den Tisch, in gehobenen Restaurants

wird man leicht das Doppelte bzw. das Dreifache los. Wer à la carte selbst drei Gänge zusammenstellt, muss mit einem noch höheren Preis rechnen. Mittags werden in den meisten Lokalen, oft auch in den Salons de Thé, günstige Menüs oder ein Plat du jour, ein Tagesgericht, angeboten.

Preiskategorien für Lokale

Die von uns angegebenen Preiskategorien beziehen sich auf die günstigsten Hauptgerichte, in der Regel mit Fleisch oder Fisch.

€	bis 15 Euro
€€	15–20 Euro
€€€	20–30 Euro
€€€€	über 30 Euro

Beachten sollte man auch, dass es in Frankreich nicht üblich ist, getrennt zu bezahlen. Geht man in einer größeren Gruppe essen, sollte man sich vorher absprechen, wer die Rechnung begleicht, und erst hinterher den Betrag aufteilen. Trinkgeld *(pourboire)* ist zwar ausnahmslos im Preis inbegriffen *(service compris)*, zwischen fünf und zehn Prozent sind je nach Zufriedenheit dennoch angemessen. Man rundet nicht auf, sondern lässt das Trinkgeld vor dem Weggehen auf dem Tisch liegen.

Vorspeisen und kleine Winstubgerichte

Ein Glas Crémant d'Alsace oder Muscat zu Beginn der Mahlzeit weckt den Appetit. Für den Gang danach stehen neben französischen Klassikern wie **Crudités,** eine Zusammenstellung mehrerer Rohkostsalate, und **Quiche Lorraine,** dem bekannten Speckkuchen, meist auch folgende kleine Gerichte auf der Karte. Einige der genannten Snacks werden aber auch gerne in Weinstuben serviert.

Bibbeleskäs mit G'schwellti: Mit Zwiebeln und Kräutern angemachter Quark wird zusammen mit Pellkartoffeln gerne zum Wein serviert.

Escargots: Ein Klassiker sind die Schnecken in Kräuterbutter. Ab und zu findet man auch interessante Varianten wie Schneckensuppe, Schneckentarte etc.

Pâté en croûte maison: Ein Blätterteigmantel umgibt die aromatische Füllung aus Schweine- und Kalbfleisch, Speck und vielen Gewürzen.

Straßburg im Kasten

Gänseleberpastete – ein umstrittener Genuss

Die foie gras d'oie, oft durch Trüffelstückchen verfeinert, mit warmem Toastbrot und Weingelee serviert, gehört zu einem elsässischen Festessen einfach dazu. Schon im Spätmittelalter soll diese edle Vorspeise, zu der man gerne ein Gläschen Gewürztraminer trinkt, an deutschen Fürstenhöfen der „Renner" gewesen sein. Einer breiten Öffentlichkeit zugänglich gemacht wurde die Delikatesse aber erst Ende des 18. Jh., als Jean-Pierre Clause, damals Koch des elsässischen Gouverneurs in Straßburg, sie bei einem Festessen im Brotteig servierte. Seitdem werden im Elsass und v. a. im Périgord, der Hochburg der französischen Gänseleberproduktion, unzählige Gänse ab der 15. Lebenswoche „gestopft", indem stärkereicher Mais mehrmals täglich über einen Trichter in ihren Hals hineingedrückt wird. Nach einer 24-tägigen Tortur hat sich die Leber des schließlich nur noch torkelnden Tieres um das neun- bis zehnfache vergrößert und ein Gewicht von knapp einem Kilo erreicht. Dann hat das Martyrium ein Ende, die Gans wird geschlachtet, der Gourmet freut sich auf einen Gaumenkitzel und die Tierschützer sind empört.

Presskopf: Der Kopf vom Schwein (angeblich auch die Ohren) wird mit Gewürzen, Gürkchen und Gelatine zu einer Sülze verarbeitet.

Salade aux lardons: Löwenzahn- oder Feldsalat mit „Kracherle", gebratenen Speckwürfeln.

Salade de lentilles: Lauwarmer Linsensalat, der manchmal mit Schweinebäckchen oder Hühnerbrüstchen serviert wird.

Salade Ganzaliesl: Aromatischer Salat aus Sauerkraut und Äpfeln, bei dem geräucherte Gänsebrust nicht fehlen darf.

Tarte à l'oignon: Zwiebelkuchen mit Speckwürfeln.

Hauptgerichte

Das Nationalessen ist **choucroute,** dessen französischer Name aus dem elsässischen „Sürkrüt" entstanden ist. Bis zu drei Stunden mit Weißwein und oft auch Schweineschmalz gekocht, schmeckt es viel zarter und weit weniger sauer als jenseits des Rheins. Wird es mit verschiedenen Fleisch- und Wurstsorten serviert, heißt es „garnie à l'alsacienne", gießt man beim Servieren noch ein Fläschchen Crémant darüber, darf es sich „royale" nennen. Immer häufiger bekommt man aber auch interessante Variationen mit Fisch, Fasan, Rebhuhn oder eingemachtem Entenfleisch.

Baeckeoffa: Der Überlieferung nach entstand dieses Gericht noch in den Zeiten, als die Hausfrauen montags von Hand die große Wäsche erledigen mussten. Da sie keine Zeit zum Kochen hatten, schichteten sie am Morgen die Fleischreste vom Sonntag (Rind, Schwein und Lamm, manchmal stattdessen auch Gans) mit Kartoffelscheiben, Möhren und Zwiebeln in einem Bräter auf, verfeinerten alles mit Gewürzen und Wein und gingen damit zum Dorfbäcker. Der verschloss den Bräter mit Brotteigresten und ließ das Gericht im Ofen mindestens drei Stunden garen.



Verführungen auf Schritt und Tritt



Boeuf au gros sel: Gekochtes Rindfleisch mit grobem Salz, Senf und Meerrettich, wird mit Salaten oder Gemüse serviert.

Bouchée à la reine: Die zarte Königinpastete verbirgt eine delikate Kalbfleischfüllung.

Boudin: Blutwurst, oft mit Äpfeln und Zwiebeln oder auch Kastanien verfeinert.

Confit de canard: Ganze Fleischstücke oder Schenkel der Ente werden in ihrem eigenen ausgebratenen Fett eingelegt. Sehr schmackhaft und weitaus weniger schwer, als man denken möchte.

Coq au Riesling: Das in Stücke zerteilte Hähnchen kommt in einer sahnigen Rieslingsauce auf den Tisch. Dazu werden häufig selbst gemachte Spätzle serviert.

Straßburg im Kasten

Kulinarische Schmankerl aus Holz- und Backofen: Flammekueche und Kougelhopf

Als man das Brot noch nicht beim Bäcker kaufte, sondern selbst einmal pro Woche den Ofen schürte, wurde die **tarte flambée** geboren. Damals wie heute: Brotteig wird hauchdünn ausgerollt, mit einer Mischung aus Quark und Crème fraîche bestrichen, ein paar Speckwürfel und Zwiebelringe darüber – und ab in den noch warmen Ofen damit. Schon nach einer Minute ist der Flammkuchen fertig. Mittlerweile gibt es viele Variationen, gratiniert, mit Münsterkäse und Kümmel, mit Knoblauch, süß mit Äpfeln und Calvados oder mit Himbeeren. Immer jedoch soll der krachdünne Fladen nach den Satzungen der „Confrérie du Véritable Flammekueche", zu der sich einige Gastwirte zusammengeschlossen haben, im Holzofen gebacken werden. Im Gegensatz zur Pizza isst man die Fladen übrigens immer gemeinsam, d. h. man bestellt einen Flammkuchen für zwei, drei oder vier Personen, teilt ihn auf, bestellt den nächsten usw., bis man satt ist. Denn Flammkuchen ist weder Vorspeise noch Hauptgericht, sondern, so einfach und köstlich, wie er ist, eine ganze Mahlzeit!



Auch der **Kougelhopf** ist mehr als ein Kuchen: Er ist „der König aller Kuchen, er kommt nur an hohen Festtagen auf den Morgentisch, an Weihnachten, zu Neujahr. Kougelhopf wäre nicht mehr Kougelhopf, würde er monatlich oder gar wöchentlich gereicht!" Was die Mutter des kleinen Schangala in Jean Egens Roman „Die Linden von Lautenbach" über der Elsässer liebstes Gebäck erzählt, gilt heute nicht mehr in diesem Maße. An jeder Ecke wird der luftige Napfkuchen mit in Kirschwasser eingelegten Rosinen und Mandelkranz inzwischen verkauft und man genießt die Kugel, die „hüpft", also aufgeht, nicht nur an Festtagen zum Frühstück, sondern auch als Dessert, zum Kaffee oder Gewürztraminer, zu dem er süß und salzig hervorragend passt. Aber immer gilt: Kein Fest ohne Kougelhopf, keine elsässische Hausfrau, die ihn nicht backen könnte! Ins Land gebracht haben soll ihn übrigens die Österreicherin Marie-Antoinette, damals noch unter dem Namen Guglhupf.

Estomac de porc farci: Der Saumagen wird mit Schweinehack und -bauch sowie Gemüse und Kartoffeln gefüllt. Leider bekommt man diese Delikatesse nur selten.

Fleischkiechle: Frikadellen aus gut gewürztem Hackfleisch, gibt's oft mit Bratkartoffeln.

Fleischschnacka: Eine gut gewürzte Hackfleischfüllung wird in einem Nudelteig aufgerollt, dann schneidet man 2 cm dicke Scheiben ab, brät sie sanft an und lässt sie in der Brühe ziehen.

Grumbeerekiechle: Kartoffelpuffer, manchmal zusammen mit Bibbeleskäs oder auch einfach nur mit Salat serviert.

Knack: Knackwürstchen, serviert mit Kartoffelsalat oder Brot, sind in Straßburg ein beliebter Snack.