

Café Surprise - ganz anders

Am Pfingstsonntag kleiner Mittagsimbiss in einem der beiden Lieblingscafés am Sonnenwall. Im Verkaufsraum neben vielerlei Süßigkeiten Rübli torte und Bürli brot. Die Rübli torte mit geraffelten Möhren und geriebenen Nüssen kenne ich aus der Schweiz. Und das Bürli brot, wird mir bestätigt, sei auch eine Schweizer Spezialität, zum Toasten geeignetes Weizenbrot. Im Obergeschoss eine Überraschung der besonderen Art: etwa 20 Tische unbesetzt. Alles leer. Wie ausgestorben. Hier herrscht sonst das Gegenteil von Menschenleere. Die Duisburger können sich doch nicht komplett zurückgezogen haben, zu je einem Drittel auf den Kö-Bauernmarkt, aufs pfingstliche Kreta und daheim vor den Fernseher mit Windsor-Traumbildern! Bei dieser Überraschung fällt mir eine weitere Schweizerische Spezialität ein, der café surprise, ein Kaffee-Kirsch-Sahne-Mix, dessen Mischungsverhältnis meist als Geheimrezept verschwiegen wird. Spielerisch nenne ich unser heutiges Leerstandscafé „Café Surprise“. Mancher Schweizer versteht darunter allerdings heute ein ganz anderes Café, nämlich eines, in dem Gäste von Armut betroffenen Gästen einen Kaffee spendieren.