



Foto: Oliver Schwarzwald für DIE ZEIT

## Die Großfamilie

Wirsing-Möhren-Ragout mit Fleischwurst (für 8 Personen):

1 großen Wirsingkohl (ca. 2 kg) putzen, achteln und in Streifen schneiden, in einen Durchschlag geben, kurz waschen und abtropfen lassen.  
2 Bd. Möhren ebenfalls putzen und in schräge Scheiben schneiden.  
100 g geräucherten Schinken würfeln, 3 kleine Zwiebeln hacken. Schinken und Zwiebeln in einem großen Topf in Öl anbraten.  
Wirsing und Möhren kurz mitdünsten.

Das Ganze mit 1 1/2 bis 2 l Hühnerbrühe begießen und mit Pfeffer, Muskat und Majoran abschmecken. Alles 15 bis 20 Min. garen lassen.  
In der Zwischenzeit 1 1/2 Ringe Fleischwurst enthäuten, der Länge nach vierteln und in kleine Stücke schneiden. Diese zusammen mit 300 g Crème fraîche zum Gemüse geben und erhitzen, mit ca. 12 EL Soßenbinder binden. Mit Salzkartoffeln servieren.

# Fotokunst mit Trüffel

Restaurants bieten immer häufiger ausgefallenes Design und künstliche Exotik. Ein Rundgang durch die sogenannte deutsche Erlebnisgastronomie **VON CHRISTIANE GREFE**

**K**akaoswarzer Schlamm, so heiß wie eine Fangpackung. Jetzt reicht es schon bis zur Brust, fast zum Kinn ... Gibt es noch ein Entkommen aus edelbitterm Versinken? Ein letzter Blick auf 80-prozentige Vulkanortentkegel, die Couverture-Fontänen speien. Schreie: »Arriba! Arriba!« Erwachen im Schweiß.

Kein Wunder, so ein Angsttraum, nach diesem Essen bei Fassbender & Rausch. Der Berliner Chocolatier hat in seiner Cafétage jüngst auch noch ein Restaurant eröffnet, genauer: ein Gastronomiekonzept entwickelt. Für das »erste und einzige Schokoladen-Restaurant Europas«.

Dort am Gendarmenmarkt tut sich zwar ein genussreiches Neuland auf, in dem südamerikanisch oder karibisch inspirierte, von Kakaobutter, Kakaosplittern, Kakaosaucen herbstlich beflügelte Gerichte Appetit machen. Doch offenbar können sich der Maître de Cuisine Markus Walder und jene »Spitzenköche mit Schokoladen-Kompetenz«, mit denen gemeinsam er seine Speisen zaubert, vor lauter Kreativität nicht immer entscheiden.

Und so gibt es auf dem Teller oft kein »oder«, sondern »und«: Rinderfilet und Plantagenschokolade der Sorte Arriba und rote Zwiebelmarmelade und Piemonteser Sauce und Curry-Krevetten-Chipolata und Süßkartoffelkuchen und Romanesco, dazu noch Kakaobrot und frisch geschabter Chili- und Pfefferschokoladenpuder ... Beim heiligen Quetzalcoat! Erst recht, wenn zum Schokoladigen erschwerend Sahne kommt und man ein Menü bestellt hat, erscheint Empfindlichen nach dem Rausch-Rausch schon mal nachts der Alb.

Eine Idee nicht nur zu verwirklichen, sondern sie zu überdrehen: das ist ein häufiger Fallstrick der zunehmend beliebten Themengastronomie, die immer vielfältigere Blüten treibt. Im ganzen Land erfinden Köche »Erlebnisse«, werden Konzepte oft wichtiger als Rezepte.

Erfolgreich von München bis Saarbrücken sind etwa »Murder-Mystery-Dinner«. In Berlin-Kreuzberg wird ein marokkanischer Märchen-Brunch serviert. Im Ruhrgebiet breitet sich ein Selbstbedienungsgehege namens Mongo's aus, wo man zu asiatischen Gemüsemischungen Fleischberge auf mongolische Art gegrillt bekommt; unter anderem Känguru, Springbock und Krokodil, die allerdings kaum aus Ulan Bator stammen können.

Die Fantasie der Unternehmer sprudelt unter wirtschaftlichem Druck. Das mehrjährige Umsatzminus in der Gastronomie hat sich zwar mit der Fußballweltmeisterschaft in ein kleines Plus verwandelt – doch wer weiß, wie nachhaltig. Besonders die Betreiber von Restaurants der Spitzenkategorie müssen sich also etwas einfallen lassen, um sparsame Kunden zu locken. Die werden außerdem immer anspruchsvoller – ob aus zunehmend geschmacksgeschulter sinnlicher Neugierde oder auch bloß, weil die konsumistisch verwöhnte Herde weiterziehen will. So reicht es nicht mehr, sich mit dem zartesten Roastbeef unter der leichtesten schaumigen Sauce béarnaise einen Namen zu machen. Selbst noch exotischeres Ethno-Food als Fladen aus äthiopischem Teff-Gemüse kann abgebrühte Genießer nicht mehr so leicht herumkriegen. Wie also sich noch abheben?

### Beim Essen im Liegen meldet sich rasch der verspannte Rücken

Die Branche kreißt und gebiert die »Gourmet-Tour Berlin«, deren Mitfahrer für 219 Euro an einem Abend von einem Sterne- zum nächsten Nobelkoch kutschiert werden. Zu Kolja Kleeberg ins VAU, Tim Raue ins Swisotel, Holger Zurbürgen ins Balthazar und ins Mövenpick zu Markus Kössler. Pro Stopp ein Gang: Das erinnert ans Klassik-Radio, wo man nur einen Satz statt der ganzen Sinfonie zu hören kriegt. Doch die Gäste freuen sich über die Optimierungsstrategie – während die Köche hoffen, dass die Stippvisite nur der Appetizer für einen ausgiebigen Besuch ist.

Anderswo arbeitet man an der Erscheinung. Sehr en vogue sind Lokale ganz in Weiß, mal sommervillanartig, mal cool, passend zum Sushi. Soll das Sauberkeit ausstrahlen? Bloß keine Intimität aufkommen lassen? An die schmelzenden Grünlandgläser gemahnen?

Zu übertreffen ist ein derart liches Design nur, indem man die Dinner-Gäste zusätzlich flach legt wie bei Spindler & Klatt. Die Dekadenzthese, die den Untergang des römischen Reiches mit seinem immer exzentrischeren Hedonismus erklärt, gilt ja mehr oder weniger als verworfen, doch an Gelage auf dem Triklinium muss man beim Anblick der breiten Liegen einfach denken, die sich an den Wänden des Berliner Clubs entlangreihen. Diese bildungsbürgerliche Blockade weicht aber schnell,

für obszöne Völlerei in der Horizontalen ist das Ambiente viel zu edel und streng. Schüchterne oder Damen im Etuikleid können konventionell an Tischen und Stühlen speisen. Sehr angenehm aber ist es, sich beim leichten Rotwein bequem in die zahlreichen Kissens, besonders wenn man einen stressreichen Bürotag hinter sich hat.

Dessen Spuren können das »Lying Dinner« allerdings verkomplizieren: Wer nicht, wie vermutlich ein Großteil der dynamischen Gäste, regelmäßig das Fitness-Studio besucht, bei dem meldet sich spätestens zum zweiten Gang der verspannte Rücken. Häufige Positionswechsel werden notwendig, seitlings, rücklings, im Schneidersitz. Dabei kann auf der schönen weißen Pritsche die Wildsuppe bedrohlich ins Schwimmen geraten.

Die asiatisch beeinflusste Fusion-Küche im Spindler & Klatt ist nicht sehr verlässlich: mal köstlich wie die rosige Entenbrust, mal unausgewogen abgeschmeckt wie das schlicht saure Johannisbeerdressing zum Salat mit Ziegenkäse. Auch der Service bleibt gelegentlich semiprofessionell.

Doch primär aus kulinarischen Gründen legte wohl auch George Clooney nicht die Premierenerfeier für seinen Film »Syriana« in dieses multifunktionale »Bigsize Clubrestaurant«, in dem man auch tanzen kann. Atemberaubend ist in erster Linie die Aura aus Industriearchitektur und coolem Nightlife-Dekor. Das Spindler & Klatt hat seinen Sitz im Getreidelager der preußischen Heeresbäckerei (was die Generäle wohl gedacht hätten ...) an der Spree. Innen schaffen cremefarbene Stoffbahnen einen Raum im Raum, und die Lichtregie strahlt eine Art Höhlenkirche des Sichzeigens und Relaxens aus, bei der das Essen zur Nebensache wird.

Hauptsache ist es im Düsseldorfer Lido, dabei bietet auch dieser gläserne Restaurant-Kubus, an einer Fußgängerbrücke eher im als am Rhein gelegen, eine spektakuläre Kulisse: Ausblicke auf die protzenden Hochhaustürme der Mediency, den Handelshafen, die funkelnde Altstadt. Dort soll jedoch die mediterrane »Haute Cuisine« im Mittelpunkt stehen – allerdings »für alle«, wie die Dame von der PR verheißt. Auch die Werbebemühungen nehmen zu: Konzeptwirte lassen die Kunde offensiv professionell verbreiten.

Im Falle Lido lautet sie also, dass man höchstes Niveau »nicht unnötig teuer« anbieten will. Das klingt schon weniger sozialistisch, und die Preise sind auch, nur an der Qualität des Gebotenen ge-

messen, niedrig. Möglich werden sie durch den Verzicht auf Tafelsilber, kostbare Gläser und andere Servicerituale; dafür pfeifen die Betreiber (behalten sie ...) auf Michelin-Sterne. Es gibt viele Weine aus Zweitlagen und für die großen Mengen bei 160 Gästen kriegt man in Frankreich auch für wertvolle Rohstoffe Konditionen.

### Der neueste Chic: Mineralwasser aus den USA für 60 Euro die Flasche

Der Koch Christoph Dahmen bereitet französische »classiques« wie Fricassé vom Bresse-Hähnchen zu – und »les modernes«, da experimentiert er mehr. Makrele mit Rauchsatz, Wassermelone und Olio verde: Das ist überraschend, aber nicht überkandidelt kombiniert – und köstlich. Beim zarten iberischen Schwein glaubt man jedes Kräutlein aus dem Futter noch zu schmecken, keine der Beilagen stiehlt ihm die Show. Die aromatische Intensität einer federleichten Pfirsichkaltsole mit Holunderblütenorbet: zum Abheben.

Doch selbst bei dieser Küche meint Lido-Betreiber Robertino Wild, das ehrgeizige Ziel, ein »Klassiker« zu werden, nur mit weiterer Nachhilfe erreichen zu können. Jüngst hat er den Betriebswirt Dominic von Werthern eingestellt, der schon mehrere Lokale nach vorne wirtschaftete. Um Topmanager buhlt man nicht mehr nur bei Konzerten und Banken. Es gebe doch selbst unter Schlemmern nur wenige, meint von Werthern, die feinste Geschmacksunterschiede tatsächlich wahrnehmen könnten – umso mehr zähle Marketing.

In der vernügnungssüchtigen Landeshauptstadt Nordrhein-Westfalens ist eben die Konkurrenz noch größer als anderswo. Neu ist auch das Restaurant Monkey's, das mal als kultige Strandbar am Rhein begann. Mitten in der City sieht sich der Kunsthändler und -berater Helge Achenbach jetzt in der Tradition von Eat Art, aber mit der auch konsumkritischen Objektkunst Anfang der Siebziger hat seine Inszenierung wenig zu tun.

Gleich vier Etablissements auf einen Sitz sollen ein global vermarktbare Metropolenkonzept bilden: Im Monkey's West gibt es »fine art dining«, dazu Videokronleuchten von Nam June Paik und Jörg Immendorffs Affen; im bistroartigen Monkey's Süd mediterrane Gerichte zu Fotografien von Andreas Gursky. Das Monkey's East ist ein asiatisches Schnellrestaurant für Gesundheitsbewusste unter

einer Fotocollage von Claus Förtinger, Monkey's Nord soll als Eisbar noch hinzukommen. Der junge, passionierte Starkoch Sven Feldmann dirigiert das Ganze. Doch sein Risotto mit weißem Albatruffel oder das veredelte Himmel und Ääd haben es nicht leicht gegen die Herrschaft des Designs.

Wo die Restaurantsparés so gestaltet sind, dass man trotzdem sehen kann, wer sonst noch da ist, und das Brot im eigens gestylten Säckchen sitzt. Man fühlt sich als Statist einer sich überschlagenden Ideen- und Spaßproduktion. Die Mineralwasserkarte mit durch »Ozone, Ultraviolett- und Microfiltration« veredeltem Bling H<sub>2</sub>O aus den USA für 60 Euro pro 0,75 Liter und mit weiteren, teils über Kontinente transportierten »fine waters« ist aber wohl doch der Overkill.

Dann lieber ein minimalistisches Öko-Edelkonzept wie im Gärtnerplatzviertel in München? Im Kranz gibt es biologisch erzeugte Rohstoffe, die Küche verlässt sich auf deren Eigengeschmack. Birne und Fenchel im Risotto respektieren und heben sich gegenseitig. Zum Heilbutt kommt nur fein gehäckselter Ingwer und Zitronengras, Topinambur-Chips und Chicorée entfalten sich in edlen Ölen. Ein Obstsalat aus Khaki, Melone und Minze ist so erfrischend süß und kühl, dass man wieder von vorn beginnen könnte.

Unverfälschtheit soll auch das moderne Design unterstreichen, aber zugleich wohl möglichen Ökoskeptikern signalisieren: Wir sind gar nicht so – weder freudlos noch stillos! Holz, Stein und Kupfer, dunkle Erd- und Grasfarben. Kein Bild an der Wand, keine Vorhang. In der Speisekarte verlieren sich auf leeren Seiten nur einzelne Wörter: Schollenfilet. Rehkeule. Rosenkohl. Preisangaben vermeiden das schnöde Wort Euro. Informationen über die Zubereitung würden nur die Ästhetik stören. Selbst Purismus kann überdreht sein.

**Fassbender & Rausch** Charlottenstraße 60, 10117 Berlin, Tel. 0800/757 88 10  
**Spindler & Klatt** Köpenicker Str. 16-17, 10997 Berlin, Tel. 030/69 56 67 75  
**Lido** Am Handelshafen 15, 40221 Düsseldorf, Tel. 0211/15 76 87 30  
**Monkey's** Graf-Adolf-Straße 15, 40213 Düsseldorf, Tel. 0211/649 63 70  
**Kranz** Hans-Sachs-Straße 12, 80469 München, Tel. 089/21 66 82 50



**Weihnachtsgeschenke, die es in sich haben...**

### Barocker Wohlklang



**Angelika Kirchschrager**, eine der weltbesten Mezzosopranistinnen, singt die schönsten Arien aus Opern von **Händel**. Zurücklehnen und genießen!  
... eine Stimme wie Samt! (Stern)  
...Welch Charme – hervorragend! (Fono Forum)

### Klängschöne Konzerte



**ECHO** Klassik Preisträgerin **Hille Perl** spielt mit dem **Freiburger Barockorchester** schwungvolle Gambenkonzerte von **Georg Philipp Telemann**.  
„Virtuosität und klangliche Harmonie, ... genau das richtige Album für die beginnende Winterzeit.“ (Kulturzeit)  
„Vollkommene Harmonie“ (Brigitte)

### Brillanter Bach



**Martin Stadtfelds** neue aufregende **Bach**-CD mit Konzerten für Klavier und Orchester: „... einen derart quirlig perlenden, absolut transparenten Bach hat man selten gehört.“ (Audio)  
„Beindruckend: eine gleichzeitig hyperwache wie auch fast traumwandlerisch anmutende Interpretation.“ (Die Zeit)

www.sonymgmclassical.de **SONY** **BMG** MUSIC ENTERTAINMENT