

Frankfurter Allgemeine
Magazin

ESSEN UND
TRINKEN SPEZIAL
NOVEMBER 2021



FISCH AUF DEN TISCH

Dinner im Tantris
Kalorien in Tennessee
Essen in Essen
Sterne in Moskau
Wein von der Ahr

Großer Genuss, der glücklich macht.

Einzigartiger Geschmack – gemacht für perfekte Momente.



ORTE UND TATEN

Es gibt ja alle möglichen Gründe, warum Leute Urlaub am Gardasee machen. Wandern, Klettern, Surfen, Mountainbiken. Unserer war: ein Tiramisu. Seit wir dort mit Freunden ein neues Lieblingsrestaurant gefunden haben, ist der Gardasee auf unserem Urlaubs-Ranking weit nach oben geschossen. Es spielten da noch andere Dinge eine Rolle (ein Eiscafé zum Beispiel), die liefen aber eher so mit. Nüchtern betrachtet, ist es natürlich fragwürdig, die Wahl des Urlaubsziels von einem ungesunden Allerweltsdessert abhängig zu machen, und sei es noch so perfekt. Aber egal. Das Empfinden zählt. Und das Empfinden bestimmen eben oft: Restaurants, gute Küche, Essen und Trinken. Sie können einen Ort besonders bedeutsam machen, besonders wichtig für uns. In diesem Extra-Heft wollen wir einige solcher außergewöhnlichen Essens-Orte vorstellen. Fangen wir ganz oben an: im „Tantris“ in München, geschaffen für die höchsten Weihen des guten Geschmacks und gerade frisch modernisiert; Grund genug für Jakob Strobel y Serra, sich mit allen Sinnen darauf einzulassen. Stefan Locke beschreibt, wie Maria Groß, einst jüngste Sterneköchin Deutschlands, mit dem eigenen Restaurant ihre persönlichen Vorstellungen von guter Küche verwirklicht hat. In Moskau hat unser Korrespondent Friedrich Schmidt das Erscheinen des ersten Guide Michelin für Russland zum Anlass genommen, dem Aufstieg der Spitzenküche dort nachzuspüren. Und dass sich auch im Westen neue Welten auf tun können, hat Tatjana Heid in Nashville (Tennessee) erfahren, wo sie trotz Prägung durch Berliner Food-Trends dem fleischlichen Reiz von Ribs dry oder einem Memphis-style Barbecue erlag. Das letzte Wort aber soll unserem Autor Tilman Allert gehören. Er stellt in seinem herrlichen Versuch über Wohl und Wehe der Salatschleuder fest, dass die Küche immer auch ein Ort der Transformation sei. Kochen verändert – in jedem Fall das, was gekocht wird, manchmal auch die, die es kochen. Und ganz sicher die, die es essen. *Bernd Steinle*



Verantwortlicher Redakteur:
Dr. Alfons Kaiser

Redaktionelle Mitarbeit:
Prof. Dr. Tilman Allert, Julia Anton, Dr. Reiner Burger, Johanna Christner, Dr. Daniel Deckers, Johanna Dürrholz, Claus Eckert, Sebastian Eder, Chiara Einsath, Tatjana Heid, Caroline Jébens, David Klausert, Ben Kuhlmann, Stefan Locke, Frank Lotermann, Friedrich Schmidt, Peter-Philipp Schmitt, Bernd Steinle, Jakob Strobel y Serra, Jennifer Wiebking, Maria Wiesner

Bildredaktion:
Henner Flohr

Art-Direction:
Holger Windfuhr, Tobias Stier (Stv.)

E-Mail Redaktion:
magazin@faz.de

Alle Artikel werden exklusiv für das „Frankfurter Allgemeine Magazin“ geschrieben. Alle Rechte vorbehalten. © Frankfurter Allgemeine Zeitung GmbH, Frankfurt am Main.

Eine Verwertung dieser urheberrechtlich geschützten Redaktionsbeilage sowie der in ihr enthaltenen Beiträge und Abbildungen, besonders durch Vervielfältigung oder Verbreitung, ist – mit Ausnahme der gesetzlich zulässigen Fälle – ohne vorherige schriftliche Zustimmung des Verlags unzulässig und strafbar. Besonders ist eine Einspeicherung oder Verbreitung von Inhalten aus dem Frankfurter Allgemeine Magazin in Datenbanksystemen, zum Beispiel als elektronischer Pressespiegel oder Archiv, ohne Zustimmung des Verlags unzulässig.

Sofern Sie Artikel dieses Magazins nachdrucken, in Ihr Internet-Angebot oder in Ihr Intranet übernehmen wollen, können Sie die erforderlichen Rechte bei der F.A.Z. GmbH erwerben unter www.faz-rechte.de. Auskunft erhalten Sie unter nutzungsrechte@faz.de oder telefonisch unter (069) 75 91-29 01.

Redaktion und Verlag:
(zugleich ladungsfähige Anschrift für die im Impressum genannten Verantwortlichen und Vertretungsberechtigten)
Frankfurter Allgemeine Zeitung GmbH
Hellerhofstraße 2-4
60327 Frankfurt am Main

Geschäftsführung:
Thomas Lindner (Vorsitzender)
Dr. Volker Breid

Anzeigen:
Ingo Müller (verantwortlich) und Jürgen Maukner, REPUBLIC Marketing & Media Solutions GmbH, Mittelstraße 2-4, 10117 Berlin, www.republic.de

Hersteller:
Andreas Gierth

Druck:
Mohr Media Mohndruck GmbH
Carl-Borchersmann-Straße 161M
33311 Gütersloh



Schweiz. Natürlich.

Käse aus der Schweiz. 
www.schweizerkaese.de



HOFACKER
www.goldschmiede-hofacker.de/bhs



FRANK LOTTERMANN (links) hat in Österreich viel gelernt: Wörter wie „Tschick“, „narrisch“ und „lässig“ zum Beispiel. Erwin Wurm (rechts) brachte ihm noch etwas bei: wie man gute Pasta kocht. Zum Glück hatte Lottermann bei dem Ausflug auf das Schloss des Künstlers seine Frau Nada und ihre Team-Partnerin Vanessa Fuentes dabei: Lottermann & Fuentes hielten das Abendessen mit anschließender Tschick im Bild fest. (Seite 34)



STEFAN LOCKE, Korrespondent der F.A.Z. für Sachsen und Thüringen, schaute für dieses Heft der Spitzenköchin Maria Groß und ihrem Freund Matthias Steube in ihrem Restaurant „Bachstelze“ in Erfurt (unser Bild) einen Samstag lang über die Schulter. Anschließend blieb er natürlich zum Essen. Der Tag endete nach zwölf Gängen (und alkoholfreien Getränken) weit nach Mitternacht. (Seite 12)



MAXIMILIAN VON LACHNER, freier Fotojournalist in Frankfurt, ist nach Russland gereist, um mit einer fotografischen Bachelorarbeit über den Klimawandel sein Studium offiziell abzuschließen. Moskauer Sterne-Restaurants (Seite 38) waren da eine schöne Ablenkung. Am Weinregal des Restaurants „Selfie“ konnte er nicht anders, als sein eigenes „Selfie“-Selfie aufzunehmen.

MITARBEITER

GIULIA BERRETTA, Tänzerin, Model und Schmuckmacherin, ist Tochter eines südsizilianischen Vaters und einer Mutter aus dem Norden der größten Mittelmeerinsel. Bei unserem Shooting in Taormina zu Mode und Essen (Seite 16) konnte sie ihr Talent zum Ausgleich gut anbringen. In einer herrlich herzlichen Szene traf sie auf Signora Erminia, die jeder in Taormina kennt. Die ehemalige Friseurin machte gleich mal Werbung für einen Verwandten: Der Künstler Tino Giammona, der sich von der Volkskunst Siziliens anregen lässt, hat die Tür hinter unseren beiden Mitarbeiterinnen gestaltet.



TATJANA HEID, stellvertretende Nachrichtenchefin in der politischen Redaktion der F.A.Z., hat während eines zweimonatigen Journalistenstipendiums in Nashville furchtlos alles ausprobiert, was die regionale Küche zu bieten hat – und ihre Begeisterung für fettige, fleischlastige, zuckersüße Speisen entdeckt (Seite 37). Auf der Tennessee State Fair machte sie Bekanntschaft mit Deep Fried Oreos (unser Bild). Die Erkenntnis: Sie sind gesundheitsgefährdend – aber machen einfach glücklich. Bis heute träumt sie manchmal davon. Nur bei Kaffee mit künstlichem Zimtaroma, da hört der Spaß auf.





DIBBERN

FINE BONE CHINA
MADE IN GERMANY



Lesezeichen: Nach der Flut blicken die Winzer an der Ahr jetzt nach vorne. Auch das Weingut Adeneuer versucht, aus der Misere noch Hoffnung zu ernten. (Seite 24)



Lebenszeichen: Die Stadt Taormina an der Ostküste Siziliens ist für Mode wie für Kulinarik die richtige Bühne. Serviert werden auch Granatäpfel, die wegen der Vulkanerde dort gut wachsen. (Seite 16)



ZUM TITEL

Den Wolfsbarsch hat Lucas Bäuml am 29. Oktober im Restaurant „Tantris DNA“ in München fotografiert.

- 10 ALEKSANDRA JAGDFELD
- 12 MARIA GROSS
- 32 TILMAN ALLERT
- 34 ERWIN WURM
- 42 HORST LICHTER

Grabzeichen: Früher buddelten manche Skandinavier den Fisch ein, um ihn haltbar zu machen; daher die Bezeichnung „gravad“. Heute bringt Gravad Lax das Beste am Fisch hervor. (Seite 33)

GESCHMACKSSINN Süß-Salziges hat in letzter Zeit einen enormen Aufstieg erlebt. *Seite 8*

SPÜRSINN Das „Tantris“ hat sich neu erfunden. Und trotzdem sein Erbe bewahrt. *Seite 28*

UNSINN Es ist nicht zu fassen: Beige ist tatsächlich zur Trendfarbe geworden. *Seite 10*

WORTSINN Essen hat viel mehr zu bieten als nur Currywurst und Pommes. *Seite 36*

EIGENSINN Eine Umfrage zeigt: Die selbstbewusstesten Kundinnen leben in Deutschland. *Seite 27*

LEBENSINN Im amerikanischen Bundesstaat Tennessee ist das Barbecue Kulturgut. *Seite 37*

Die nächste Ausgabe des Magazins liegt der Frankfurter Allgemeinen Zeitung am 11. Dezember bei.
Im Netz: www.faz.net/stil **Facebook:** Frankfurter Allgemeine Stil **Instagram:** @fazmagazin **Twitter:** @fazmagazin



Sternzeichen: Die Spitzenküche in Moskau macht zunehmend Appetit – zum Beispiel auf geräucherte Ente mit isländischem Frischkäse und Nüssen. (Seite 38)



PRÊT-À-PARLER



Das ist ganz schön gesalzen

Lange gehörte sie zu den großen Risiken in der Küche, so wie die Gefahr, Essen anbrennen zu lassen: Die versalzene Speise war so berüchtigt, dass es dazu einen Spruch gab, den vom verliebten Koch.

Heute ist es hingegen überhaupt kein Problem mehr, ein paar Prisen Salz zu viel beizumischen. Das passt dann selbst zu Süßkram.

Während Süßes abgestiegen ist, hat Salz in den vergangenen Jahren einen interessanten Aufstieg erlebt. Das Problem ist natürlich der Zucker, der hat keinen guten Ruf. Zum Backen verwendet man heute besser gleich Banane oder Ahornsirup, Agavendicksaft, Honig, Stevia, Kokosblütenzucker, Reissirup. Oder man fügt eben Salz hinzu. Süßes ist nicht genug, Süß-Salziges hingegen modern, cool.

Süß-Salziges ist in ernährungsbewussten Zeiten ein bisschen würdevoller, als einfach Süßkram zu naschen. Süß-Salziges heißt deshalb auch Salted Caramel, Schoko-Brezel, Fleur-de-Sel-Schoko oder: Isle of Skye Meersalz – Dunkel, eine Sorte des Schokoladen-Boutique-Labels Coco Chocolatier (2) aus Schottland. Vollmilchschokolade (32 %) Karamell Meersalz oder Dunkle Vollmilchschokolade (42 %) Brezel Toffee (1) von Tony's gibt es aber auch bei Rewe.

Auch das Lakritz lässt sich den Salztrend natürlich nicht nehmen. Gesalzen haben sich zum Beispiel Kolsvart Lakrits Salta Fiskar (4) aus Schweden oder die kleinen, köstlichen, mit Schokolade überzogenen Bällchen von Lakrids (3), die ursprünglich aus Dänemark kommen. Abgebildet ist die Sorte Salmiak, zur Auswahl gibt es unter anderem noch: Snowball Salt & Pepper, Salty Caramel, Salt & Caramel, Dark & Sea Salt. Möglich, dass sich auch so unser Begriff von salzig gerade erweitert. Die nicht so gute Nachricht: Gesünder als Zucker ist Salz leider auch nicht. (jwi.) Foto Daniel Stier

RÜCKGRAT ERKENNT MAN AM HANDGELENK.

Die Iron Walker von Wempe ist die Essenz einer zeitlos modernen und zugleich sportlichen Uhr. Reduziert auf das Wesentliche und kompromisslos in der Verarbeitung, wird sie höchsten Ansprüchen gerecht, weil sie an einem Ort gefertigt wurde, der wie kein zweiter in Deutschland für exzellente Uhrmacherkunst steht: Glashütte in Sachsen.



WEMPE
IRON WALKER

Glashütte I/SA | Automatik Chronograph | Edelstahl | Geprüftes Chronometer | 3.675 €

AN DEN BESTEN ADRESSEN DEUTSCHLANDS UND IN NEW YORK, PARIS, LONDON, WIEN, MADRID - WEMPE.COM
GERHARD D. WEMPE KG, STEINSTRASSE 23, 20095 HAMBURG

Aleksandra Jagdfeld macht Mäntel in Maßen – und maßlosen Farben

Aleksandra Jagdfeld hatte genug von Schnellebigkeit und Massenfertigung in der Modewelt. Also gründete sie im Jahr 2019 eine Marke, die auf Entschleunigung und Zeitlosigkeit setzt. Nur auf ein Kleidungsstück will sie sich konzentrieren – den Mantel. „Das ist für mich ein starkes Kleidungsstück“, sagt Jagdfeld. „Ich wollte dem Mantel einen Stoff mit Geschichte verleihen.“

Am 22. Mai 1982 wurde die Designerin im polnischen Bromfeld geboren. Als Mädchen verbrachte sie viel Zeit im Bekleidungsgeschäft ihrer Mutter. „Sie ist eine sehr elegante Frau, bei uns war Mode immer ein Thema“, erzählt Jagdfeld. In Deutschland studierte sie Kulturwissenschaften und arbeitete danach 15 Jahre lang in der Projektentwicklung. Schließlich eröffnete sie ein Atelier in Berlin. Mit der Geburt ihres Sohns Viktor stand auch der Name fest: Ihren großen Schritt in die Modewelt tat sie mit dem Label Aleksandra Viktor.

Bei der Produktion entschied sie sich für Ikat, eine Technik, bei der die Muster gewebt und nicht, wie gewöhnlich, gedruckt werden. In Taschkent, der Hauptstadt von Usbekistan, besuchte sie Manufakturen – und war fasziniert von der aufwendigen Handarbeit. In Kooperation mit den Handwerkerinnen will sie hochwertige Einzelstücke produzieren, die der Webtechnik einen modernen Charakter verleihen. „Ich habe wochenlang die Muster studiert,



sie vergrößert, einzelne Elemente aufgegriffen und diese farblich neu definiert.“

Keine Massenproduktion, keine billigen Stoffe, keine unverantwortlichen Arbeitsbedingungen: Fast Fashion ist das nicht. Bisher hat sie zwei Kollektionen lanciert. Die erste erschien 2019 und enthielt neun Chapan-Mäntel – jeder einzelne aus traditionell gewebtem Ikat-Stoff genäht, bestehend aus einer Baumwoll-Seide-Mischung. Für einen Mantel braucht es elf Meter Ikat, da der Stoff sehr schmal ist. Ein einziger Chapan ist nach knapp drei Wochen fertig gewebt. „Man kann in Usbekistan auch mit Maschinen weben, das geht schneller, und die Stoffe sehen mehr wie gedruckte Prints aus“, sagt Jagdfeld. „Aber ich habe mich bewusst für die uralte Technik entschieden.“

Ursprünglich wurde der Chapan in Zentralasien von Männern getragen: ein weitgeschnittener Mantel, nur mit einem Gürtel geschlossen oder offen gelassen.

Die nun erschienene „Velvet Collection“ umfasst sogar nur drei Modelle in noch knalligeren Farben. Durch den dickeren Samtstoff sei das Weben noch aufwendiger und zeitintensiver. Neue Farbkombinationen, neues Material, gleicher Ansatz: Der restliche Prozess und der Anspruch an Qualität bleiben unverändert. Aleksandra Jagdfeld versucht ihr Schaffen so transparent wie möglich zu machen. Auf exklusiven Events will sie den Kunden die Geschichte hinter dem Produkt näherbringen. Die Veranstaltungen sollen auch die Gründe für den hohen Preis der Produkte erklären: Die Mäntel der ersten Kollektion kosten 1975 Euro, die der neuen Samt-Kollektion sogar 3200 Euro.

Pandemiebedingt musste sie im vergangenen Jahr auf Instagram ausweichen, um mit potentiellen Kunden Hintergründe zu teilen: Videos aus der usbekischen Manufaktur, Inspirationen für neue Entwürfe, Einblicke in die Arbeit in ihrem Berliner Atelier. So versucht sie auch digital ein besonderes Gefühl zu vermitteln: „Die Mäntel sind auffällig und bunt, vielleicht sind sie deshalb nicht etwas für jeden Tag“, sagt Aleksandra Jagdfeld über die Alltagstauglichkeit der Mäntel. „Aber wenn man sie trägt, fühlt man sich wie auf einer Reise.“ *Chiara Einsath*

Ein Stoff für neue Erzählungen: Die Marke Aleksandra Viktor bleibt ihren spektakulären Webmustern treu – und versucht sich nun an Samt.

PRÊT-À-PARLER

Beige, beige, beige sind alle lahmen Kleider

Farben, die symbolisch aufgeladen sind, gibt es in jeder Kultur: weiße Rüschchen für die Hochzeit oder Weiß als Farbe der Trauer, Blau für das Meer und den Himmel und die Treue, Grün für die Hoffnung. Nun gibt es aber auch Farben, die sind so absolut nichtssagend und unbedeutend, dass genau das fast auch schon wieder etwas aussagt. Das trifft auch auf die langweiligste aller Farben zu: Beige. Blöd nur, dass das blöde Beige derzeit einfach überall ist. Warum? Beige ist die Farbe der Influencer. Und auch das sagt ja schon wieder etwas aus, sowohl über Blödi-Beige als auch über seine Träger.

Keine räkelnde Influencerin auf Seidenbettwäsche in Altbauwohnung kommt noch ohne beige Ganzkörperpermonitur aus, ebensowenig der nachdenklich posierende Influencer auf der Brücke am Fluss in irgendeiner großen Stadt. Es gibt Hosen und Röcke in Beige, Blusen und Hemden in Beige, Mützen und Mäntel in Beige, Make-up in Beige, Vorhänge und Handtücher in Beige, Charaktereigenschaften und Persönlichkeiten in Beige. Ganze Gesichter sind so beige, dass aus ihnen nur die übernatürlich grellweißen Zähne hervorstrahlen wie letzte Pfeiler der alten Welt, als es noch schick war, weißes Leinen zu tragen statt beigefarbener Synthetikstinkstoffe.

Ernsthaft jetzt? Beige? Die Rentnerfarbe? Die „Dukannst-unser-altes-Sofa-gerne-mit-in-die-erste-Studibude-nehmen“-Farbe? Die Hundedeckenfarbe? Die „Der-Teppich-ist-so-fleckenempfindlich“-Farbe? Die Farbe von Allwetter-Jacken für sie und (!) ihn, die Partnerlook-Farbe,

die Daunenwesten-Farbe? Die Farbe des Trenchcoats, also die Farbe, die sonst Detektive tragen oder dubiose Uhrenverkäufer oder Menschen, die aus unterschiedlichen Gründen unter besagtem Trenchcoat nackt sind?

Ja, Sie haben richtig gelesen: Beige ist Trendfarbe, und jetzt kommen Sie mir bitte nicht mit „Also mein beigefarbenes Chanel-Kostüm von 1996 hat an Eleganz nie eingebüßt“. Das sicher nicht, Hannelore, aber darum geht's auch gar nicht. Beige allein wäre weiter nicht schlimm, wenn nicht plötzlich alles aussähe wie einem beigefarbenen Altraum entstiegen, in dem Menschen zu viel lächeln, in dem die Tage beige sind und die Nächte beige und selbst die Bäume irgendwie beigefarbene Blätter zu



Eigentlich ja Rentnerfarbe: beige

tragen scheinen, ein einziger Einheitsbrei aus Belieblichkeitshorror in Beige, ein Anti-Spektakel der Sonderklasse, die größte und gleichförmigste Langeweile überhaupt.

Beige ist die Wohnzimmergarnitur aus den Siebzigern, die nicht mal mehr als Vintage durchgeht. Beige ist nasses Pflaster. Beige ist, und man kann das nur betonen, Belanglosigkeit. Beige ist beige ist beige, und allein das sollte schon Argument genug dagegen sein. Die amerikanische Modebloggerin Wardrobe Oxygen hat es 2020, im krisengebeutelten Jahr schlechthin, so ausgedrückt: „The world is on fire, why is everything beige?“ Eine andere Bloggerin bezeichnet das Ganze gar als „Beige-Verschönerung“, beige als ein Symbol der stillen Verzweiflung, des Kapitulierens vor dem erschöpfenden Sog des alles verschlingenden Kapitalismus.

Allein, es gibt noch Hoffnung: Kim Kardashian, die maßgeblich dafür mitverantwortlich ist, dass wir in diesem beigefarbenen Schlamassel feststecken (genauso übrigens im berühmten-berühmten Radlerhosen-Desaster), ist unlängst eine Kooperation mit Fendi eingegangen. Skims, als Kims Ganzkörperkondome bekanntgeworden, die es in allen möglichen Hauttönen gibt, trifft auf das alte römische Modehaus. Und herausgekommen sind natürlich wieder jede Menge Hauttöne und auch sehr viel Beige. Aber, sehr prominent: Leggings, Kleider und BHs in kräftigen Rosatönen, mit leichtem Stich ins Flieder. Ja, wirklich, Flieder! Rosa! Echte Farben! Vielleicht auch bald wieder im wahren Leben. *Johanna Dürholz*

FOTOS: UNTERNEHMENS, PATRICIA KOPF/US



CUBIT®

MODULARE MÖBEL

DIE MODULAREN MÖBELSYSTEME VON CUBIT

SOFAS UND REGALE VON CUBIT

PLANEN UND BESTELLEN VIA [CUBIT-SHOP.COM](https://www.cubit-shop.com)

NEU! SHOWROOM IN BERLIN KREUZBERG

FLAGSHIP-STORE IN DÜSSELDORF – LOOKROOMS IN PARIS, MÜNCHEN, POTSDAM UND ZÜRICH

CUBIT®
MODULARE
MÖBEL



„WIR SIND
KULTURSCHAFFENDE
UND KEINE
TELLERDÜSEN“



Gute Gelegenheit: Im Jahr 2015 übernahm Maria Groß mit ihrem Partner Matthias Steube das Restaurant „Bachstelze“. Inzwischen hat sie dort ihre Bestimmung und ihr Refugium gefunden.



Die Spitzenköchin Maria Groß hat bei Erfurt ein Restaurant nach ihrem Geschmack aufgebaut – regional, nachhaltig, familiär: die „Bachstelze“.

Von Stefan Locke
Fotos Wonge Bergmann

D

ass der Abend mit einem kleinen Auflauf aus Kartoffeln, Äpfeln, Walnüssen und Käse beginnen würde, ist zehn Stunden zuvor noch nicht vollends klar. Maria Groß steht in der Küche ihres Restaurants „Bachstelze“ vor den Toren Erfurts und packt frisch gebackene Mini-Rührkuchen in Sperrholzschächtelchen. Eine kleine Aufmerksamkeit, die sie ihren Gästen am späten Abend mit nach Hause geben wird. Auf dem Herd köchelt es in Töpfen und Pfannen, daneben steht ein Blech mit glacierten Walnüssen. Es ist Samstag, für Groß der ruhigste Tag der Woche. „Ein fast schon romantischer Tag“, sagt sie. „Heute kommt keine Lieferung, die Saucen sind schon fertig, und ich muss nur noch ein bisschen Gemüse schnippeln.“ Das ist freilich weit untertrieben – am Abend kommen 24 Gäste, die ein Zwölf-Gänge-Menü erwarten, für das Maria Groß verantwortlich ist, allein verantwortlich.

Die unfreiwillige pandemiebedingte Ruhepause hat Maria Groß für etwas genutzt, das sie schon länger vorgehabt, aber nie geschafft hatte, weil der Anstoß und die Gelegenheit fehlten: Sie reduzierte die Zahl der Plätze in ihrem Restaurant von 40 auf 24, verzichtete auf Personal und setzte noch mehr, nein, fast ausschließlich auf regionale Rohstoffe. „Insofern haben wir Corona auch als Chance betrachtet“, sagt sie. Regionalität und Nachhaltigkeit sind für sie nicht nur genauso wichtig wie Frische und Genuss, sie gehen ihrer Meinung nach Hand in Hand. „Für mich ist es eine Frage des Stils, bei kleinen Produzenten um die Ecke zu kaufen und nicht Produkte aus Übersee zu verwenden.“ Es geht ihr vor allem um Qualität. „Ich meine nicht die Qualität, die auf dem Etikett steht, sondern die, die ich nachvollziehen kann, von der ich weiß, wie sie entsteht und wo sie herkommt.“



Fast alles, was sie in ihrer Küche verarbeitet, kommt aus einem Umkreis von 15 Kilometern, von Erzeugern, die sie persönlich kennt, denen sie vertraut. Die Brunnenkresse zum Beispiel, ein gesundes Frischgemüse, kauft sie beim gleichnamigen Traditionsbetrieb in Erfurt. Wild wiederum bezieht sie aus dem nahen Wald, sofern zu Wochenbeginn die Revierförsterin anruft und Ware meldet. „Frisches Wild direkt aus unserem Forst, nachhaltiger geht’s gar nicht“, sagt Groß. „Da klebt zwar kein Biosiegel drauf, aber mehr Bio geht doch kaum.“ Auf der Wiese gleich hinter ihrem Restaurant hat sie Beete mit Kohlrabi, Kräutern und Gewürzen angelegt, im Garten ihrer Großmutter baut sie Essblumen an, und kürzlich hat sie vom Nachbarn eine Streuobstwiese mit alten Apfelbäumen übernommen. Der zweite Gang an diesem Abend wird „Kohlrabi aus Marias Garten mit Buchweizen“ sein.

Die Äpfel – alte, schmackhafte Sorten wie Boskop, Gravensteiner oder Goldparmäne – verarbeitet Matthias Steube zu köstlichem Most. Groß und Steube betreiben die „Bachstelze“ gemeinsam, sie sind auch privat ein Paar. 2012 lernten sie sich, beide aus Thüringen stammend, bei einer Veranstaltung in Köln kennen. Sie kochte auf der Bühne, er organisierte einen Teil der Aftershow-Party.

Im Jahr darauf wurde Maria Groß als Köchin einer großen Öffentlichkeit bekannt. 2013 bekam sie einen Michelin-Stern und war auf einmal Deutschlands jüngste Sterneköchin. „Ich bin eine der wenigen Frauen, die erfolgreich kochen und auch öffentlich darüber reden“, sagt sie. „Dagegen werden viele Frauen in der Branche überhaupt nicht wahrgenommen.“

In ihrer Küche gibt es keine Menüfolge, keine Rezeptzettel oder Verarbeitungshinweise. „Geplante Gänge? So

denke ich nicht. Ich weiß, was es geben muss, der Rest ergibt sich dann“, sagt Maria Groß. „Mir darf nur niemand dazwischenfunken.“

Viele Jahre lang hat sie in großen Küchen mit viel Personal gearbeitet. Da seien öfter mal die Fetzen geflogen, hätten in enormen Stressphasen Anstand und Ton gelitten. Das alles hat sie hinter sich gelassen. Maria Groß ist eher vom Typ „Lieber schnell selber machen, ehe ich's jemandem erkläre“. Die kleine Küche in der „Bachstelze“ ist ihr Reich, hier regiert nur sie, und sie genießt die Ruhe und Übersicht, die sie sich hier bewahren kann. Die Arbeitsbereiche haben sie und ihr Freund streng getrennt. Steube ist für den Service zuständig. Er kümmert sich um Buchungen und Internetseite, er deckt die Tische ein, unterhält die Gäste, wählt zu jedem Gang den passenden Wein und kann vor allem stundenlang darüber philosophieren.

„MARIA AUS DEM OSTEN“

Zu Ente, Entenleber und Pastete, Gang acht, serviert er etwa einen Cabernet Jura, einen dunklen Rotwein von kräftiger Statur mit Johannisbeer- und Waldfrucht-Aromen von Wolfram Proppe, einem kleinen Thüringer Weingut. 350 verschiedene Weine hat Steube im Haus, und zu jedem der Menü-Gänge von Maria Groß wählt er den passenden aus. „Wir haben ausschließlich Erste-Lage-Aufwärts-Weine, zum Teil von Winzern, die haben noch nicht mal eine Website“, sagt er. Alle Weinlieferanten hat er besucht und schätzen gelernt und natürlich auf Fass und Rebe geprüft. „Ich hab' mich da ziemlich reingesteigert.“ Die Gäste können wählen, ob sie am Abend bei drei oder fünf verschiedenen Weinen bleiben oder zu jedem Gang einen eigenen Wein serviert bekommen wollen.

Und weil die „Bachstelze“ ein wenig außerhalb der Stadt liegt und einige Gäste trotz S-Bahn-Anschluss selbst fahren wollen, hat Steube auch alkoholfreie Varianten im Angebot. Zum Hauptgang neun (Hirsch aus Ilmenau mit Kürbispüree, Steinpilzen, Granatapfel und Bohnen) empfiehlt er etwa einen aus Kirsche, Johannisbeere und Roter Bete gekelterten Most, „Frühburgunder“ genannt. „Der fetzt“, ruft er begeistert. Zudem bietet er Varianten wie „Maigrün“ an, einen mit Wasser verdünnten Extrakt aus Tannenspitzen, oder einen spritzigen Mix aus Gravensteiner und Johannisbeere. Steube ist die personalisierte gute Laune. An jedem Tisch erläutert er Geschmack, Herkunft und Historie seines Getränkeangebots und schenkt zuverlässig nach.

Kurz, aber wirklich nur kurz, aus der Ruhe bringt es ihn nur, wenn Maria Groß spontan die vereinbarte Menüfolge ändert, was Konsequenzen für die Kombination seiner Weine hat. Aber sie sind ein eingespieltes Team. Die „Bachstelze“, in der sie sich unterm Dach eine Wohnung eingerichtet haben, ist für sie Bestimmung und Refugium zugleich. Das Haus, ein geklinkerter Bau mit großen Fenstern oberhalb des Flüsschens Gera, öffnete 1931 als Ausflugslokal und blieb bei den Erfurtern zu jeder Zeit populär. Ein beliebter Radwanderweg führt am Haus vorbei, vor allem sonntags kommen Städter, um sich auf dem Land zu erholen. 2015 fragten die Vorbesitzer Maria Groß, ob sie das Haus nicht übernehmen wolle. Da hatte sie gerade im Erfurter Kaisersaal, wo sie sich ihren Michelin-Stern erkocht hatte, gekündigt und war eigentlich noch gar nicht auf der Suche nach etwas Neuem.

Doch der idyllische Ort und die Möglichkeiten reizten beide. Zunächst stürzten sie sich in das Ausflugsgeschäft; an manchen Tagen buk Maria Groß 30 Bleche Kuchen. Im Sommer ist der Garten mit 160 Plätzen und seinem Zentrum unter der großen Kastanie gut gefüllt. Doch das Fine Dining sollte nicht zu kurz kommen, und dann hatten sie auch noch ein Mittagsangebot. „Wir haben viel ausprobiert“, erzählt Maria Groß. „Wir sind schon stolz darauf, wie wir das alles hinbekommen haben“, sagt Matthias Steube. Doch schon 2018 begannen sie, das Tempo zu drosseln, sich auf ihrer Meinung nach wesentliche Dinge zu konzentrieren.

Begonnen hatte ihre Leidenschaft fürs Kochen während des Philosophiestudiums. In der Berliner Humboldt-Universität sah sie am Schwarzen Brett (so etwas gab es damals noch) einen Aushang, auf dem ein gut situiertes Ehepaar eine Köchin suchte. „Beide hatten beruflich praktisch kaum Zeit, wollten aber abends gut und gesund essen“, sagt sie. Die Sache lief vom ersten Tag an. „Ich war im Flow, es hat mir Spaß gemacht.“ Drei Jahre blieb sie, dann ging sie in einem Gourmet-Restaurant in die Lehre und im Anschluss in die Schweiz. Zehn Jahre kochte sie

an erlesenen Adressen, kehrte dann nach Erfurt zurück, wo sie Deutschlands jüngste Sterneköchin wurde. Die Medien liebten Maria Groß, vor allem ihr lockeres Mundwerk, das sie zur idealen Protagonistin zahlreicher Fernseh-Kochshows machte.

Oft wurde sie nicht nur als junge, dynamische, erfolgreiche Köchin vorgestellt, sondern als „Maria aus dem Osten“ oder „Erste Sterneköchin aus dem Osten“ – gerade so, als wäre es etwas Besonderes, dass Menschen im Osten auch kochen und essen. „In der Schweiz“, sagt Groß, „spielte es nie eine Rolle, dass ich aus dem Osten komme.“ Statt zu lamentieren, nahm sie das ihr verpasste Label selbstbewusst an und kreierte ihre eigene Marke „Maria Ostzone“, unter der sie heute in der Öffentlichkeit auftritt und ihr Merchandising betreibt. Mit Hektik und Hype aber hat sie weitgehend abgeschlossen. Sie sei von der „Oberflächlichkeit im High-End-Segment“ genervt, wo das Ambiente vom eigentlichen Genuss, dem Essen, häufig ablenke. Was, fragt sie, solle denn der ganze Schickimicki?

Eines ihrer Vorbilder ist Franz Keller, Deutschlands erster Sternekoch, der in den Neunzigerjahren bewusst den Michelin-Sternen Ade sagte, mit seiner Frau die „Adler Wirtschaft“ in Hattenheim im Rheingau eröffnete und einen Öko-Hof betreibt, der das Restaurant beliefert. „Franz ist ein Gentleman der Kulinarik“, sagt Groß. „Er ist ein Glücksfall für unser Land.“ Kellers Weg beeindruckt sie sehr: auszusteigen, Küche anders zu interpretieren, Tiere artgerecht zu halten, bei Zutaten dem Lauf der Natur zu folgen und Lebensmittel wieder wertzuschätzen.

„Hyperkapitalismus und Lebensmittelindustrie haben die Welt komplett umgedreht“, sagt sie und schüttelt den Kopf. „Man muss sich für nachhaltige Landwirtschaft und ‚normale‘ Produkte rechtfertigen und sogar noch für diverse Siegel Geld bezahlen. Dabei ist doch Bio eigentlich normal.“ Franz Keller ist inzwischen ein Freund des Hauses geworden.

NICHT IMMER GIBT ES ALLES

Ihre Menüs komponiert Maria Groß anhand der Produkte, die der Jahreszeit entsprechen und regional verfügbar sind. Heimisches Kaninchen mit Steckrübe etwa kommt an diesem Abend als Gang fünf auf den Tisch, gefolgt von Kartoffel Annabelle mit getrüffeltem Salat. Die Trüffel stammen aus eigenem Anbau, der dieses Jahr erstmals eine kleine Ernte einbrachte. Häufig weiß Groß montags noch nicht, was am Ende der Woche an Produkten da ist. „Es ist völlig okay, dass nicht immer alles verfügbar ist.“ Sie kauft nur so viel ein, wie sie benötigt, variiert und komponiert nicht nur nach Lust und Laune, sondern auch nach Angebot, und wirft so gut wie nichts weg. Das geht freilich nur, weil man in der „Bachstelze“ nicht spontan zum Diner erscheinen kann, sondern allein auf verbindliche Reservierung.

Drei Servicekräfte unterstützen die beiden am Abend. Im Garten spielt leise Musik, in der Kastanie leuchten Lampions, auf den Tischen im Gastraum brennen Kerzen, am Empfang hat Steube die Gläser für den Begrüßungsdrink platziert. Auf den Stühlen liegen weiche Schaffelle, neben den Tellern stehen Messerbänkchen, weil das Besteck nicht bei jedem Gang gewechselt wird. „Auf die Liebe, den Weltfrieden und einen schönen Samstagabend“, begrüßt Matthias Steube. Einige Gäste werden bis nach Mitternacht bleiben.

„Bei uns geht's um Essen und Trinken und eine schöne Zeit“, sagt Maria Groß. „Ich freue mich, wenn die Leute miteinander reden, denn bei einem guten Essen wurde noch nie ein Krieg erklärt.“ Es mache sie stolz, dass zu ihr auch Gäste kommen, die nie einen Fuß in ein Sterne-Restaurant setzen würden. „Wir bieten hervorragendes Essen in Kneipenatmosphäre“, sagt Groß. Eine gute Konzertkarte koste bisweilen so viel wie ein Menü bei ihr. „Und im Zweifel haben die Leute hier mehr davon.“ Essen sei ein Kulturgut, auch wenn das vielen Deutschen nicht mehr geläufig sei. Sie kann sich gewaltig aufregen über billiges, lieblos hingestelltes Essen, auch weil die geringen Ansprüche inzwischen weit verbreitet seien. „Wir sind doch nicht nur Sattmacher“, sagt sie. „Wir sind Kulturschaffende und keine Tellerdusen.“

Als am späten Abend der letzte Gang – süße „Bachstelze“-Klößchen mit Kürbiskernis – die Küche verlassen hat, setzen sich die beiden noch zu den verbliebenen Gästen. Geschäft sehen sie aus, aber glücklich. „Wir haben uns hier einen Mikrokosmos geschaffen“, sagt Maria Groß. „Den wollen wir bewahren.“

Unsere Weine sind wie wir: echte Typen!

Weine von der Nahe: Qualität, die man schmeckt.



Die 13 deutschen Weinregionen sind geschützte Ursprungsbezeichnungen.



Die Nahe ist eines der 13 deutschen Anbaugebiete, das die EU als geschützte Ursprungsbezeichnung anerkannt hat. Die Nahe steht für Einzigartigkeit, denn so viele Bodentypen auf engstem Raum gibt es nur hier. Sie ist geprägt von Rebhängen, Flüssen und wilden Tälern. Dieses außergewöhnliche Zusammenspiel, kombiniert mit der Begeisterung der Winzer, macht ihre Weine zu echten Typen. www.weine-mit-herkunft.de/anbaugebiete/nahe

N Nahe Wein
... echte Typen

**Willkommen
in besten Lagen.**
deutscheweine.de



// SIE KANN SICH GEWALTIG AUFREGEN ÜBER BILLIGES, LIEBLOS HINGESTELLTES ESSEN. //

Un'isola di GUSTO

Dieses Mal führt uns eine modisch-kulinarische Entdeckungsreise nach Sizilien. In Taormina, der Hügelstadt an der Ostküste, herrschen das passende Licht – und der richtige Geschmack.

Styling Evelyn Tye, Fotos Yavidan Castillo



Kleid, Ärmel und Handschuhe von Gucci. Dazu: Fritto misto, „gemischtes Frittiertes“



Komplettlook von Jil Sander



Top, Rock und Schuhe von Chanel, Kopfschmuck von Christian Dior. Dazu: Arancini, frittierte und gefüllte Reiskügelchen



Kleid von Dolce & Gabbana. Dazu: Pasta alla Norma, Spaghetti mit Auberginen, Tomaten, Basilikum und Schafskäse, hier im Restaurant „La Botte“



Kleid von Fendi. Dazu: Granatäpfel, die in Sizilien wegen der Vulkanerde und des Klimas gut wachsen



Kleid von Paco Rabanne, Schuhe von Chanel. Dazu: Granita, eine gefrorene Süßspeise aus Zuckersirup und frisch gepresstem Saft, von der „Bam Bar“



Top und Rock von Paco Rabanne. Dazu: frische Früchte der Saison nach einem Bad an der Isola Bella



Komplettlook von Sportmax. Dazu: Cannoli, ein gefülltes Gebäck, am liebsten von Roberto



Komplettlook von Christian Dior. Dazu: Oliven vom Baum



Kleid und Stola von Prada. Dazu: Prosecco

// Frische Früchte
nach einem Bad
an der Isola Bella,
Cannoli von Roberto,
Pasta alla Norma
im Restaurant
„La Botte“ //

Nur nicht zurückblicken auf die Katastrophe im Ahrtal, die auch Heppingen traf: Die Helfer des Weinguts J.J. Adeneuer sind ganz bei der Lese.



Es muss weitergehen: Marc Adeneuer (rechts) erklärt den Erntehelfern bei der Lese in der Lage Heimersheimer Burggarten Ende September, was nun zu tun ist.

NEUER WEIN

Von Daniel Deckers

Fotos Michael Braunschädel

Die Flut im Sommer hat die Winzer an der Ahr schwer getroffen. Aber womöglich war die Katastrophe auch ein Wink des Schicksals.

Stau, wie üblich am Kreisel an der Ortseinfahrt von Ahrweiler. Aber wenigstens kein brauner Staub mehr über dem Flusstal wie noch im Juli. Der Schlamm, den die Ahr, die zu einem reißenden Strom geworden war, binnen weniger Stunden im ganzen Tal in den meterhoch überfluteten Straßen und Häusern hinterlassen hatte – verschwunden. Die schweren Muldenkipper, die sich ins enge Tal wälzten und sich mit Schutt und Unrat wieder hinausquälten – verschwunden. Die Jungen und die Alten, die sich mit Schaufeln und Gummistiefeln an der Tankstelle im Kreisel trafen und mit dem Helfferbus zu den Hilfsbedürftigen fuhren – auch nicht mehr da. Geblieben ist nur der Stau von Ahrweiler.

Doch der Anschein von Normalität hält nicht lange. An einer Seitenstraße glotzen Häuserreihen den Betrachter aus dunklen Fensterhöhlen an. Wo mögen all die Kinder sein, die morgens in den Kindergarten der katholischen Kirchengemeinde St. Pius gingen und nachmittags die Straßen bevölkerten? Wo ihre Eltern oder Großeltern, wenn sie sich nicht in das Dachgeschoss ihres Hauses hatten retten können? Erst im Oktober wurde der Leichnam einer 60 Jahre alten Frau identifiziert, die sich nicht mehr hatte in Sicherheit bringen können – in Rotterdam. Es gibt kaum jemanden an der Ahr, der nicht den Namen einer der 134 Personen kennt, die das Unheil nicht überlebt haben.

Marc Adeneuer weiß, wer die Dame war: die Schwägerin eines Freundes. Die Erinnerung an die Nacht auf den 16. Juli holt ihn, wie alle anderen, die geblieben sind, immer wieder ein. „Hier gibt es ganz viele, die Hilfe brauchten“, sagt der Winzer aus Ahrweiler. Manche hätten sich psychisch bis zur Unkenntlichkeit verändert. Und doch muss das Leben weitergehen. Acht Familien leben von und mit seinem Weingut.

Das Leben von und mit dem Wein an der Ahr ist alles andere als romantisch. Schon seine Vorfahren wussten es. Die Steil- und Terrassenhänge, für die Touristen zu jeder Jahreszeit ein faszinierendes Ensemble von Reben und Stein, fordern den Weinbauern seit jeher Knochenarbeit ab. Im Extremfall heißt das, immer wieder schmalste Terrassen zu erklimmen, jede Rebe von Hand zu bearbeiten, immer in der Hoffnung, dass ein guter Herbst die Mühen belohnt.

Das kollektive Gedächtnis prägen vor allem die guten Jahrgänge. Mögen die Winzer auch in den Dörfern und Städten im Tal leben, so ist ihr Schicksal auf Gedeih und Verderb nicht mit dem Fluss verknüpft, sondern mit dem, was sie den aus Schiefer und Grauwacke bestehenden Felsformationen Jahr um Jahr abringen.

Diese Aufgabe verlangt ihnen bis heute alles ab. Anders wäre es nicht zu erklären, dass das Ahrtal im 19. Jahrhundert mehrfach nicht von Flut-, sondern von Auswanderungswellen heimgesucht wurde. Die weit verstreuten, durch Realteilung immer kleiner werdenden Parzellen warfen einfach nicht genug ab, um eine Familie zu ernähren. Ende des 19. Jahrhunderts türmte sich Krise auf Krise. Hier die Abwanderung aus dem engen Tal in die rheinischen Industrie-regionen, dort der echte und der falsche Mehltau, zwei aus Nordamerika eingeschleppte pflanzliche Schädlinge, denen die in Europa beheimatete Edle Weinrebe bis heute nichts entgegenzusetzen hat. Mochte es an der Ahr schon seit Mitte des 19. Jahrhunderts Winzergenossen-

schaften gegeben haben, so konnten auch sie in den vielen Jahren nichts mehr ausrichten, in denen es genügend Winzer gab, aber kaum Wein.

Dann ist da noch die Geschichte mit dem Rotwein. Die Ahrwinzer mit der auf wenige hundert Hektar begrenzten Rebfläche waren immer schon gut damit beraten, es nicht mit den Weißweinen von Rhein und Mosel aufnehmen zu wollen. Andererseits waren die Bedingungen für Rotweine an der Ahr lange nicht die besten. Der im 19. Jahrhundert verbreitete Name „Ahrbleichert“ sprach für sich – und nicht gerade für Qualität. Die Zustände besserten sich, als die Eisenbahn und das Weingesetz es möglich machten, die anämischen Ahrweine mit feurigen und alkoholischen Weinen aus Spanien, Frankreich oder Algerien zu verschneiden, ohne dies deklarieren zu müssen. Damit war 1930 Schluss.

NICHT SO WIE FRÜHER!

Hellsichtige Winzer hatten damals längst auf die anspruchsvollste rote Rebsorte gesetzt, die es in nördlichen Breiten gibt: Spätburgunder. Doch auch darauf lag lange Zeit kein Segen. Kaum standen die Reben einige Jahre im Ertrag, begannen die Stöcke auf unerklärliche Weise zu kümmern. Aus den gewöhnlichen Umtriebszeiten im Weinbau von 30 Jahren und mehr wurden an der Ahr 20, wenn es hochkam. Dann lieber auf die einfachere zu pflegende Rebsorte Portugieser setzen, mochte sie auch banalere Weine ergeben als der kapriziöse Spätburgunder, von dem noch heikleren Frühburgunder gar nicht zu reden. Außerdem konnte man dem Portugieser leicht aufhelfen: mit ein wenig zugesetzter Süßreserve, natürlich alles weingesetzkonform – fertig war der „halbtrockene“ Ahrweintourismus der alten Bundesrepublik. Was den einen der Sangria am Ballermann, war den anderen der halbtrockene Portugieser-Schoppenwein am Eichentisch unter Jagdtrophäen und Winzersprüchen.

Vieles davon ist schon länger Geschichte als die Flut. Doch gastronomisch ist die Ahr bis auf wenige Ausnahmen noch immer keine Reise wert. Dass alles „so wie früher“ werden soll, wie oft zu hören ist, klingt nicht wie eine Verheißung. Dasselbe gilt für die Neupflanzung verwüsteter Rebflächen in unmittelbarer Nähe des Flusses. Während die Wassermassen oft nicht den Fuß der Steilhänge und Terrassenweiberge erreichten, hatten die Reben in den Flachlagen den Fluten mitsamt dem Treibgut aus entwurzeltten Bäumen, Dachbalken, Gastanks und Containern nichts entgegenzusetzen.

Ein Wink des Schicksals? Adeneuer jedenfalls wünscht sich manche alten Zeiten nicht zurück, weder im Tourismus noch im Weinbau. „Wenn man nach dem Weinfest mit dem Radlader die Scherben wegfahren muss, stimmt etwas nicht“, sagt der Winzer. Der Mann hat gut reden. 1984 hatte er zusammen mit seinem Bruder das hochverschuldete väterliche Weingut übernommen. Seit vielen Jahren aber schon zählen seine Weine zu den besten, die an der Ahr erzeugt werden. Nicht einmal die Flut kann diesen Lauf aufhalten. Im Gegenteil: Noch nie war Ahrwein auf der ganzen Welt so sehr in aller Munde wie nach der Flutkatastrophe. Freilich erst einmal nur virtuell. Bis die Spitzenweine des Jahrgangs 2021 auf den Markt kommen, werden Jahre vergehen.

Zwar standen Ende Juli Fasskeller, Flaschenlager, Packraum, Kelterhalle und alle anderen



Räume auch im Weingut Adeneuer mindestens hüfthoch unter Wasser. Gleichzeitig litten die Reben in den Weinbergen so stark wie selten unter dem Befall mit dem falschen Mehltau (Peronospora). Fast wären er und viele Kollegen die Sorgen losgeworden, wie sie die 2021er Ernte überhaupt hätten ein- und unterbringen können. Doch drei Monate später wirkt die Flut fast wie eine Fata Morgana, wären da nicht die vielen Räume im Parterre, in denen der Putz abgeschlagen ist und das Brummen der Bautrockner alle anderen Geräusche übertönt. Denn die Gitterboxen, mit denen Kollegen aus ganz Deutschland fast über Nacht zur Stelle waren, stehen mittlerweile prall gefüllt auf den Positionen im Weinlager, auf denen immer schon Gitterboxen standen.

Auch die geliehene Kelter hat längst ihren Dienst verrichtet. Dank Spritzhubschaubern und zahllosen Freiwilligen bei der Traubenlese konnte das Schlimmste verhindert werden. Doch der Mostertrag lag wieder einmal klar unter dem langjährigen Durchschnitt – und fand so nach dem Ende der Maischestandzeit mühelos seinen Weg in einen Fasskeller, der nicht mehr wiederzuerkennen ist. Wo bis Juli alte Fuderfässer und mehrere Dutzend Barriques in Reih und Glied standen, glänzen heute vor sandgestrahlten Wänden neue Fuder aus bester französischer Eiche und gebrauchte Barriques. „Alle Fässer sind voll“, sagt Adeneuer. „Wir sollten ganz still sein.“

Solida(h)rität vieler Kollegen aus Deutschland und Geld aus der Elementarversicherung, die viele Weinbaubetriebe abgeschlossen haben, machten das Wunder möglich. Und nicht nur das: Zwar kommen die Spitzenweine des Flut-Jahrgangs aus der Walporzheimer Gärkammer oder der Alten Lay erst 2023 in den Verkauf. Bis dahin aber kann Adeneuer von dem Vorrat an Flaschenweinen zehren, die Helfer in den beiden ersten Wochen nach der Flut aus dem Modder zogen. Die Etiketten sind durch die Einwirkung des Wassers verblasst, manche gerissen. Aber offenkundig haben weder die Weine in Flaschen mit Kork- noch die in Flaschen mit Schraubverschluss sensorisch Schaden genommen.

PINOT MIT ZUKUNFT

Spät- und Frühburgunder aus den Spitzenbetrieben der Ahr können es längst nicht nur mit allen anderen deutschen Rotweinen aufnehmen. Sie müssen sich auch vor kaum einem Wein aus dem Mutterland der Burgunderreben verstecken. Im Gegenteil: Weil die Grands und Premiers Crus von der Côte d'Or erst nach vielen Jahren Flaschenreife annähernd trinkreif sind und Weine aus der Bourgogne mittlerweile auch zu Anlageobjekten geworden sind, kann man den preislich nach wie vor moderaten, aber qualitativ herausragenden deutschen Spätburgundern in der Weinwelt eine große Zukunft vorhersagen.

Dörte und Meike Näkel muss man das nicht sagen. Die beiden Schwestern aus Dernau, flussaufwärts von Ahrweiler, führen ein Weingut, das schon unter ihrem Vater Werner in die Spitzengruppe der Pinot-Erzeuger aufgestiegen ist. Als der Sport- und Mathematiklehrer 1982 seinen erlernten Beruf mit dem des Winzers vertauschte, fand er eine gut gehende elterliche Gastwirtschaft und 1,2 Hektar Rebfläche vor – allerdings über Dutzende Parzellen verstreut.

Aber Werner Näkel wollte nicht einfach nur davon leben. Und er wollte nicht mit ansehen, wie die Rebfläche im Ahrtal wegen der arbeits- und kostenintensiven Bewirtschaftung immer weiter zurückging: 1973 war die Rebfläche gegenüber 1960 von 545 auf 483 Hektar geschrumpft, nur ein Viertel der Berge war noch mit Spätburgunder bestockt. Als im Zuge der Flurbereinigung große Flächen auf den Markt kamen und mit Spätburgunder bepflanzt werden sollten, fackelte Näkel nicht lange. Statt auf schlichten Ahrwein setzte er auf Pinot, wie er ihn in Burgund kennengelernt hatte. Dafür brauchte es anderes Pflanzmaterial als die auf hohe Erträge hin gezüchteten Pinot-Klone. Und die Keller-

behandlung der Weine musste vollkommen umgestellt werden. Lange Maischestandzeit, biologischer Säureabbau durch malolaktische Gärung, Ausbau in kleinen Barriques – Werner Näkel hatte sich in Burgund gut umgesehen. In den Achtzigerjahren war dieses Wissen in Deutschland noch nicht verbreitet. Wegen der „Fremdtöne“, die beim Ausbau in kleinen Holzfässern in den Wein übergingen, musste man Ärger mit der Weinkontrolle befürchten. Werner Näkel scherte das alles nicht. Als 1991 die dritte Auflage des von Hugh Johnson erarbeiteten „Atlas der deutschen Weine“ erschien, war über das Weingut Meyer-Näkel zu lesen, es sei mit trockenem Rotweinen „zu Ruhm gelangt“. Tatsächlich rissen ihm nicht nur Weinliebhaber die Spätburgunder aus den Händen. Seine Rotweine waren auch unter den ersten, die in der deutschen Spitzengastronomie auf die von französischen Crus dominierten Weinkarten genommen wurden.

Allerdings wäre es um die dritte Winzergeneration um ein Haar geschehen gewesen. Als am Abend des 15. Juli im Dorf die ersten harmlos klingenden Warnungen zu hören gewesen waren, machten sich Dörte und Meike Näkel auf den Weg in die etwas außerhalb des Dorfkerns gelegene Produktionshalle. Die Schwestern, die den Betrieb seit Jahren führen, wollten sichern, was zu sichern war: den gesamten Jahrgang 2020 aus Spitzenlagen wie dem Walporzheimer Kräutlerberg oder dem Dernauer Pfarrwingert. Auch sie konnten nicht ahnen, mit welcher Urgewalt der Fluss, der von der Halle nur durch den Bahndamm getrennt war, alles mit sich reißen würde, was sich ihm in den Weg stellte. Warnungen, die sie hätten davon abhalten können, nach den Barriques zu sehen, gab es keine. Am Ende stand das Wasser meterhoch in der Halle, und die Schwestern schwammen um ihr Leben. Mehrere Stunden später holte die Feuerwehr sie ins Leben zurück. Die Krone eines Baums, die die Wassermassen wie durch ein Wunder unversehrt gelassen hatten, bewahrte sie vor einem Schicksal wie dem der Frau aus Ahrweiler, die erst die Ahr und dann den Rhein hinabgeschwemmt wurde.

„Kommen Sie zu der Produktionshalle“, so hatte Dörte Näkel geschrieben und eine Adresse am Ortsausgang von Dernau Richtung Mayschoss angegeben. Doch das Navigationsgerät kennt die Adresse nicht und will auch nicht auf dem gewöhnlichen Weg in das Engtal des Flusses oberhalb von Ahrweiler. Dabei ist die Straße längst wieder befahrbar, wenn auch nur für Anlieger und im Wechselverkehr. Die große Produktionshalle aus den Neunzigerjahren, in der der gesamte Jahrgang 2020 in temperaturkontrollierten Kammern lagerte, hat dank massiver Stahlträger zumindest äußerlich den Wassermassen standgehalten. Aber auch sie weist so viele Schäden auf, dass sie dereinst von Grund auf saniert werden muss.

ALLE KAMEN ZUR HILFE

Und nicht nur sie. Wo einst rechts der Straße Reben standen, ist nun eine gähnend leere Freifläche. Auf den Grundstücken links der Straße bis hin zu dem kaum erkennbaren Bahndamm sammelte sich seit den Tagen der Flut der Müll eines ganzen Dorfs. Vieles davon ist inzwischen abtransportiert worden. Doch was die einen erleichterte, wurde für andere zum Albtraum. Wie nämlich die Trauben während der Lese auf die Kelter bringen, wenn sich binnen weniger Minuten alles mit feinem Staub überzieht? Die beiden Frauen fanden auch dafür eine Lösung, wie für das meiste, was es zu tun gab, um den Jahrgang 2021 einzubringen. „Das Allerwich-



Dörte Näkel (rechts) und ihre Schwester Meike vom Weingut Meyer-Näkel in Dernau an der Ahr haben noch mit den Folgen der Flut zu kämpfen. Ende Juli waren auch im Weingut Adeneuer viele Räume und Fässer komplett verschlamm.

tigste war der Herbst“, sagt Dörte Näkel. Sie waren nicht allein. Die Hilfe, die ihnen von Kollegen und Unternehmen angeboten wurde, war so überwältigend, dass die Schwestern keine Namen nennen wollen, um niemandem durch Verschweigen Unrecht zu tun.

Die Bilder sprechen für sich: Weingut, Vinothek, Schatzkammer – „im Dorf ist alles weg“, sagt Meike Näkel. Auch in der Halle war nach der Flut nichts mehr so wie zuvor. Gewaltige Baumstämme lagen wie Zahnstocher übereinander, die Seitenwände von scharfkantigen Containern waren wie mit einem Büchsenöffner aufgeschlitzt. Und heute? Schotterparkplatz, Staubschutzgitter, Containeranbauten für Büros und Mitarbeiter, provisorische Wasser- und Stromleitungen, eine geliehene Traubermühle, die Ende Oktober zur Ruhe kam, Edelstahlanks mit Rührwerken, sorgfältig gestapelte Barriques – und die beiden Schwestern mittendrin. „Wir sind doch Rheinländerinnen“, sagen sie lachend und erzählen von ihrem Leben, als wäre es eines nach dem Tod.

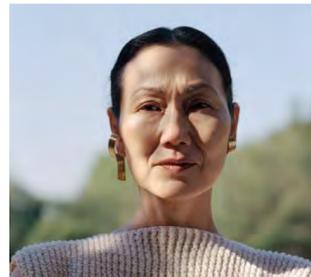
Etwa von ihren Mitarbeitern aus den Orten ringsum. Fast alle waren auf die eine oder andere Weise von der Flut betroffen. „Die sind alle gekommen und wollten die Ernte retten“, sagen die Schwestern dankbar. Oder von den Winzerkollegen, die von der Saar, aus Franken oder aus Baden vorbeikamen, um Flaschen zu bergen oder die Halle zu kärchern. „Manche haben sich gefreut, wenn sie in der Schatzkammer ihre eigenen Flaschen erkannt haben“, sagt Meike Näkel und lacht. „Das sind Geschichten, die man sich noch nach Jahrzehnten erzählen wird.“ Auch die von den alleinstehenden Frauen im Dorf, in dem fast kein Haus die Flutnacht unbeschädigt überstanden hat.

Einige von ihnen wohnen mittlerweile zusammen unter einem Dach.

Wie aber werden wohl Weine des Jahrgangs 2021 schmecken? „Andere Pressen, andere Barriques, die Stilistik wird sicher eine andere sein, aber keine schlechtere“, da ist sich Dörte Näkel sicher. Und wie erst wird der 2020er Wein aus den acht Fässern schmecken, die die Flutnacht überstanden und irgendwo angespült wurden? „Wir hatten nur zwei Möglichkeiten. Entweder man schmeißt hin, oder man macht weiter. Aber dann muss man es auch mit Optimismus machen“, sagt Meike Näkel und schaut zu ihrer Schwester. Fünf Kinder haben die beiden Frauen zur Welt gebracht. „Wenn man nur den ganzen Tag zu Hause sitzt, die Hände über dem Kopf zusammenschlägt und darüber klagt, wie schlimm alles ist, dann finden auch die Kinder alles schlimm. Aber so, wie wir das machen, ist das für sie der Alltag. Man muss es nur vorleben.“

Der Blick aus dem Containerbüro, in dem leere Weinflaschen im Dutzend wie zu einer Parade aufgestellt sind, fällt auf einen Weinberg auf der anderen Seite des Flusses. Die hohen Bäume, die bis zum Sommer die Sicht verdeckten, hat die Flut mit sich gerissen. Nicht, dass in diesen nach Norden gelegenen Parzellen große Weine entstehen könnten. Aber sobald der Blick seitwärts in die Höhe schweift, zeigt sich ein sonnenbeschienenes Rebentheater, wie es farbenfroher nicht sein könnte. Hier, einst als Nordkap des deutschen Weinbaus verspottet, haben Winzer innerhalb einer Generation gelernt, Wasser in Wein zu verwandeln. Und welchen Wein: „Seine beste Art hält zwischen der würzigen Lieblichkeit des Médoc und der zudringlichen Stärke des Burgunders eine glückliche Mitte“, befand der nicht gerade für Frankophilie bekannte Bonner Geschichtswissenschaftler Ernst Moritz Arndt im Jahr 1846. Würde er heute ins Ahrtal zurückkehren, er sähe die kühnsten Hoffnungen erfüllt. ◀

FOTO: GREN/DANIEL DECKERS



Ohrhinge sind immer häufiger nicht-identisch. Die Designerin Anne Manns zeigt: Einer von beiden kann auch skulptural sein.



Aus diesem Kraut soll einmal Grünkohl werden. Mit den Systemen von Ingarden braucht es dazu noch nicht einmal ein Hochbett.

Kapseln sorgen leider für den auch in ökologischer Hinsicht bitteren Beigeschmack von Kaffee. Public bietet immerhin biologisch abbaubare Alternativen.



Auch dazu gibt es heute eine vegane Alternative: Die Designerin Sophia Lewis hat die Rezepte ihrer walisischen Großmutter ins ernährungsbewusste Zeitalter übersetzt. („Dear Doris“, ZS Verlag)



Dieses Zimmer ist Teil eines neu eröffneten Hotels im Berchtesgadener Land mit großem Ziel. Der Name: „Kulturhof“. Co-Working-Space und Werkstatt-Atelier gehören aber auch dazu.



Mit diesem Möbelstück gründen die Produktdesigner hinter Siebensachen mal eben ein neues publizistisches Genre. Zum Coffeetable-Buch, das auf glatten Oberflächen ruhen soll, gibt es jetzt das Hocker-Magazin, das wie beiläufig im Holz steckt.

Von wegen Pariserinnen

Diese Umfrage ist gewiss keine Sternstunde der Statistik. Es gibt seriösere Quellen als eine Strumpfhosenmarke (Gambettes Box). Aber dafür ist sie in einigen europäischen Ländern aktiv und hat den Überblick. Die Frage: Wo leben die selbstbewusstesten Kundinnen? Das Ranking: Platz 3: Frankreich, Platz 2: Niederlande, Platz 1: Deutschland

FOTOS: MARIA GROSSMANN, UNTERNEHMEN



Eine kleine finnische Schokoladenmanufaktur zeigt, dass die Farbe Lila noch lange nicht einem großen Mitbewerber gehört. (Goodio)

Shoppern und einen Baum pflanzen (lassen)

Keine Sorge, niemand muss selbst graben. Über den Online-Marktplatz „Shop a Tree“ kommt man an Waren der typischen Fußgängerzonen-Läden – und tut auf jeden Fall dem Gewissen einen Gefallen.



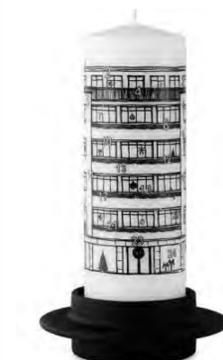
Bedeutende Dinge, Menschen, Ideen, Orte und weitere Kuriositäten, zusammengestellt von Jennifer Wiebking



Glühwein hat im vergangenen Jahr einen schlechten Ruf bekommen. An den To-go-Ständen bildeten sich häufig nicht coronakonforme Trauben. Glühfranz könnte nun dabei helfen, ihn zu rehabilitieren. (Schorlefranz)



Unwahrscheinlich, dass bis Weihnachten ein Schneemann im Garten steht. Hier wäre einer, sogar mit Taschenlampe. (Karman)



Für einen richtigen Adventskranz ist es bis zum 24. natürlich nie zu spät. Eine Alternative wäre einfach eine Kerze. (Normann Copenhagen)



Es ist so weit: Der Wolfsbarsch im „Tantris DNA“ (links) wird serviert. Bei der Vorbereitung der Tische im „Restaurant Tantris“ herrscht ähnliche Akkuratess wie bei der Arbeit in der Küche. Manch ein Gericht wird auch mit der Pinzette zubereitet.



Die Geschichte lebt. Sie verlässt gerade gemessenen Schritts in Gestalt ihres kühnen Erfinders und emeritierten Majordomus unter dem Raunen der Gäste jenes Lokal, das seit einem halben Jahrhundert wie kein zweites deutsche Küchengeschichte schreibt. Fritz Eichbauer ist auch im Methusalem-Alter von 93 Jahren noch ein flammender Feinschmecker und lässt es sich nicht nehmen, Woche für Woche zum rituellen Abendmahl im „Tantris“ zu erscheinen, seiner Schöpfung, seinem Vermächtnis. Und er kann sich glücklich schätzen, dass dort nach monatelanger Grundsanierung und einer glanzvollen Wiedereröffnung Anfang Oktober zwar alles neu, das Wesentliche aber beim Alten geblieben ist. Alles andere käme auch einer Schändung dieser Weihstätte des guten Geschmacks gleich, die als einziger Ort in der ganzen Republik für sich beanspruchen kann, die Wiege des deutschen Küchenwunders zu sein.

Millionen hat die Familie Eichbauer in die Modernisierung des „Tantris“ gesteckt und kaum einen Stein auf dem anderen gelassen. Stammgäste werden sofort bemerken, dass die Treppe an der Bar versetzt, die Küche um ein Drittel vergrößert und der gläserne Tagesweinschrank an jene Stelle mitten im Gastraum platziert wurde, an der einst Eckart Witzigmann seine Hendl grillte und Heinz

Münchener Geschichte

Dem neuen alten „Tantris“ gelingt die Quadratur des kulinarischen Kreises.

Von Jakob Strobel y Serra, Fotos Lucas Bäuml



An der Spitze: Virginie Protat ist Küchenchefin im „Tantris DNA“, Benjamin Chmura Chef im „Tantris Restaurant“.



Winkler die Hummer aus dem Becken fischte. Doch der Geist und die Anmutung des „Tantris“ sind unangetastet geblieben, diese verwegene Mischung aus Hedonismus und Eklektizismus im psychedelischen Siebzigerjahre-Orange, dieser kulinarische Kosmos der lustvoll überbordenden Ästhetik, in der Nüchternheit und Askese keinen Platz haben – ein Werk des Schweizer Architekten und Designers Justus Dahinden, das anfangs als „Fresskirche“ verspottet wurde, längst eine Architektur-Ikone ist und seit 2012 unter Denkmalschutz steht.

Die Feng-Shui-Vignetten und das große „Tantris“-Logo, unter dem Gunter Sachs seinen Stammtisch hatte, sind immer noch da, genauso wie die Parade der Buddha-Statuen, die Rundsäulen als Zitate japanischer Tempelarchitektur, die geflügelten Fabeltiere aus Leichtbeton, Zwitterwesen zwischen Stier und Widder, Ochse und Drache, Gargantua und Pantagruel, die den Gästen frech die Zunge herausstrecken.

Nichts wäre leichter und nichts gefährlicher, als dieses Erbe zu musealisieren. Deswegen hat sich Felix Eichbauer, der Sohn des Patriarchen und jetzige Eigentümer des „Tantris“, nach der fast drei Jahrzehnte währenden Ära von Hans Haas zu einem radikalen Schnitt entschlossen: Er hat mit Matthias Hahn, Benjamin Chmura und Virginie Protat ein junges Triumvirat an den Herden installiert – und damit für die Kuriosität gesorgt, dass nach zwei Österreichern und einem Südtiroler zum ersten Mal in seiner fünfzigjährigen Geschichte ein Deutscher die kulinarische Federführung in dem legendären Haus innehat, das zugleich mehr denn je ein französisches Restaurant ist.

Matthias Hahn trägt als „Executive Chef“ die gastronomische Gesamtverantwortung, ohne aber Abend für Abend am Pass zu stehen. Er hat das Konzept des neuen „Tantris“ entwickelt und es in zwei Lokale aufgeteilt, weil das alte „Tantris“ mit seinen 120 Plätzen selbst für eine genussstichtige Stadt wie München viel zu groß war. Jetzt kocht Benjamin Chmura im „Tantris Restaurant“ das große Degustationsmenü in der Tradition der französischen Hochküche zum Preis eines Drei-Sterne-Lokals, während Virginie Protat im „Tantris DNA“ nicht nur die behutsam modernisierten Klassiker des Hauses aus 50 Jahren deutscher Küchengeschichte ausschließlich à la

carte serviert, sondern auch die kostbarsten Erbstücke aus dem unerschöpflichen Fundus der traditionellen Grande Cuisine Frankreichs.

„DAS ‚TANTRIS‘ IST EINE IKONE“

Dass nur dort, in Gottes Lieblingsland, das Glück des guten Geschmacks zu finden ist, gehört zu den entscheidenden Lebenslektionen Matthias Hahns. Als Sohn einer tauberfränkischen Winzerfamilie war er zwar mit allen Facetten des Genusses von Kindesbeinen an vertraut, entschied sich trotzdem für ein eher lustfeindliches Studium der Physik und Mathematik in Freiburg – um nach vier Semestern festzustellen, dass ihm seine Sinne doch nicht weniger wichtig waren als seine Synapsen. Er tauschte den Rechenschieber gegen den Kochlöffel, absolvierte seine Lehre bei Alfred Klink im „Colombi“, damals eine der ersten kulinarischen Adressen in Deutschland, erwies sich als derart talentiert, dass er schon als Azubi den Poissonnier-Posten kochen durfte, den sich der Chef sonst persönlich vorbehält, und hatte nach der Lehrzeit nicht den geringsten Zweifel daran, wohin ihn sein Weg führen musste. Der Jungkoch ging nach Straßburg, um beim Drei-Sterne-Chef Antoine Westermann das Handwerk der klassischen Haute Cuisine zu erlernen, verfeinerte es im Drei-Sterne-Haus der Brüder Jacques und Laurent Poullet in Montpellier und hatte doch nur ein Ziel: Er wollte zum Besten der Besten, zum Chef der Chefs seiner Zeit, zum großen Alain Ducasse.

Matthias Hahn gehört nicht zu den Menschen mit mäandrierenden Lebensläufen, die von einer zähen Suche nach sich selbst zeugen. Natürlich setzte er seinen Kopf durch und fand den Weg in Ducasses Restaurant „Louis XV“ in Monaco, wengleich er dort als „troisième commis“ auf der untersten Stufe knapp über dem Spüler anfangen musste. Er überstand den gnadenlosen Selektionsprozess einer französischen Spitzenküche, arbeitete sich in Windeseile hoch, kochte bald einen Posten und wurde schließlich von Ducasse zum Souschef des „Jules Verne“ im Pariser Eiffelturm befördert. Damit nicht genug: Der Meisterkoch erkannte das organisatorische Talent seines Meisterschülers und beauftragte ihn mit Spezialaufgaben in seinem weltumspannenden kulinarischen Imperium. Hahn wurde mit der Konzeption und Eröffnung immer neuer Restaurants betraut, lebte zeitweise mehr im Flugzeug als zu Hause, war heute in Schanghai, morgen in Las Vegas, dann in Tokio, London, Bangkok, Doha, Singapur, sah Frau und Kinder kaum noch und zögerte auch deswegen keine Sekunde lang, als nach fünf Jahren in Paris das Angebot aus München kam.

„Es war eine Ehre und eine große Herausforderung, denn das ‚Tantris‘ ist ein einzigartiges Restaurant, eine Ikone, ein Mythos, eine Legende. Plötzlich hatte ich die Chance, mit Anfang 40 Teil der deutschen Küchengeschichte zu werden“, sagt Hahn, der sich inzwischen an der Isar so heimisch fühlt wie an der Seine und dessen beide Buben mit wehenden Fahnen zum FC Bayern München übergelaufen sind.

Ihr Vater hingegen steht in Treue fest zur Grande Cuisine, kein Wunder bei seiner kulinarischen Sozialisation. Sie soll im „Tantris DNA“ künftig mit allem Pomp zelebriert werden und die gargantueske Opulenz zurückbringen, die in Zeiten des avantgardistischen Minimalismus so häufig verloren geht – „pour le plaisir“, das ist hier das Lebensmotto. Das Essen wird als Gemeinschaftserlebnis inszeniert, aber nicht in Form eines neumodischen „Sharing“-Konzepts, sondern als Wiederbesinnung auf die Tradition der festlichen Tafel. Die Kellner befreien den Wolfsbarsch vor den Augen der Gäste aus seiner Salzkruste, tranchieren das Bresse-Huhn am Tisch und legen Brust und Keule je nach individueller Vorliebe auf. Der Steinbutt kommt nicht als die übliche Mini-Kost von 40 Gramm auf den Teller, sondern als stolzer Brocken von 170 Gramm, Käse- und Dessertwagen werden als Selbstverständlichkeiten statt als überflüssige Antiquitäten begriffen, und das Nachnehmen ist nicht nur erlaubt, es ist dringend erwünscht.

Noch läuft nicht alles rund im „Tantris DNA“, weil die alten Tranchiertechniken erst neu erlernt werden müssen. Doch Virginie Protat deutet schon sehr genau an, wohin ihre Aromenreise geht. Sie stammt aus Lyon, dem Epizentrum der französischen Kochkunst, hat dort am berühmten Institut Paul Bocuse ihr Metier gelernt und kennt trotz ihres jugendlichen Alters keine Berührungsängste mit der „cuisine ancienne“, die sie ihre Leib- und Magen- und Herzküche nennt. Und so sind schon ihre Küchengrüße wie ein Gang durch die Säle der Alten Meister in einem kulinarischen Louvre: Kaviar mit Creme fraîche, Austern mit Essigschalotten, Kalbsbries mit Trüffeln, der Steinbutt von einer Vin-Jaune-Sauce umspielt, der Wolfsbarsch von einer Beurre blanc, das Rindermark von einer Sauce Fleurie – das ist nichts weniger als eine Zeitreise in die Zeitalter.

Dann kommt eine dicke Tranche Rilette de Canard mit Pistaziengölle auf den Tisch, gefolgt von einer Kugel aus fein gezupftem Taschenkrebs mit fein geschnittenem Granny Smith und drei mächtigen Nocken von Hechtklößchen mit ausgelöster Langustine und einer kraftstrotzenden Sauce Nantua – alles serviert auf dem schweren Silber aus den Zeiten Eckart Witzgimanns, das zusammen mit den alten Saucieren und Kasserollen aus dem Keller geholt und mit größter Sorgfalt aufgearbeitet wurde. Schließlich wird das Mahl von einer Challans-Ente mit Roter Bete und Meerrettich als Mousse, Carpaccio und Jus gekrönt, gleich fünf herzhaft Scheiben von der Entenbrust, die noch so herrlich zartrosaroh sind, dass man sie auch zur Bartholomäusnacht hätte servieren können, der Pariser Bluthochzeit des Jahres 1572.

EXTRAVAGANTER BAU

„Die Franzosen kochen auch nicht besser als wir. Sie haben nur die besseren Gäste“, schrieb ein desillusionierter Eckart Witzgimann Anfang der Siebzigerjahre in sein Notizbuch, als sich die spärliche Kundschaft des „Tantris“ wieder einmal darüber beschwerte, dass die Ente nicht durchgebraten sei – und sich um keinen Preis davon überzeugen ließ, dass eine Entenbrust genau so zubereitet werden müsse, um die maximale Aromenintensität zu entfalten. „Wenn nur jeder zehnte Gast versteht, was er zu essen bekommt, habe ich einen guten Tag erwischt“, stöhnte Witzgimann, der anfangs selten gute Tage hatte. Der Klatschkolumnist eines Münchner Boulevardblatts hatte sogar in seinem Bericht über die Eröffnung dieses seltsamen Lokals mit dem halb anzüglichen, halb unverständlichen Namen die Fasanenbrust mit Périgord-Trüffel und Gänsestopfleber als „eine Art Fleischpflanze!“ bezeichnet. Dem Chefkoch wird in jener schweren Anfangszeit ein ums andere Mal durch den Kopf gegangen sein, dass er einen großen Fehler gemacht haben könnte, als er 1971 nach langem Zögern dann doch vom Potomac an die Isar umgezogen war.

Die Schuld daran trug der Münchner Bauunternehmer Fritz Eichbauer, der ein fanatischer Feinschmecker mit starkem Faible für die französische Haute Cuisine war, seine permanenten Restaurantbesuche in Frankreich als „Studienreisen“ bezeichnete und es eines Tages satt hatte, immer über den Rhein fahren zu müssen, wenn er exzellent essen wollte. Also beschloss er, sein eigenes Restaurant vor der Haustür zu eröffnen. Er ließ sich von Justus Dahinden in einem trostlosen Schwabinger Gewerbegebiet einen extravaganteren Bau errichten, wie ihn Deutschland bis dahin noch nicht gesehen hatte, und

nannte sein Lokal „Tantris“ – einerseits nach dem buddhistischen Streben nach Vollkommenheit, andererseits nach der hinduistischen Erkenntnislehre des Tantrismus, die das Ziel hat, sich höchste Wirklichkeiten zu erschließen. Geld spielte für Fritz Eichbauer dabei nie eine Rolle, der freimütig bekannte, dass er sich für das „Tantris“ auch ein Schloss hätte kaufen können. So aber brachte dieser kulinarische Prophet den Berg nach München, von dem er nicht ahnen konnte, dass er ein Olymp werden und ihn selbst zum größten Mäzen und Wohltäter der deutschen Küchengeschichte machen sollte.

Eichbauer hatte nur ein Problem: Er hatte keinen Koch. Paul Haerberlin von der „Auberge de l’Ill“ im Elsass empfahl ihm einen damals dreißigjährigen Österreicher, einen Hochtalentierten, der bei ihm gearbeitet hatte, jetzt im „Jockey Club“ in Washington am Herd und kurz davor stand, der Privatkoch der Familie Kennedy zu werden. Eichbauer überzeugte diesen Eckart Witzgimann, der sich indes in einer kulinarischen Wüstenei wiederfand. Die Deutschen waren es damals nicht gewohnt, Menüs mit vielen kleinen Gängen zu essen, sie hielten Toast Hawaii für den Gipfel der Genüsse, empfanden den Begriff „Sättigungsbeilage“ als appetitlich und aßen ihr Gemüse so zerkoht, als säßen sie schon im Altersheim.

Weil es in Deutschland keine Delikatessen zu kaufen gab, organisierte Witzgimann mit anderen ambitionierten Köchen aus München zweimal pro Woche eine Fahrgemeinschaft nach Paris, um sich mit Bresse-Hühnern und bretonischen Hummern zu versorgen – die er dann meist selbst essen musste, weil seine Gäste am liebsten Hendl oder Schnitzel vom Grill bestellten. So niederschmetternd waren die Anfangsjahre, dass sogar eine Kapelle mit dem

// Als Gunter Sachs als erster Mann ohne Krawatte im „Tantris“ erschien und es als Stammsitz erkor, war der Bann gebrochen. //

schönen Namen „Los Paraguayos“ engagiert wurde, um die Stimmung zu heben und das Lokal zu füllen.

Doch langsam trug die Beharrlichkeit von Eckart Witzgimann und Fritz Eichbauer Früchte, und als Gunter Sachs als erster Mann ohne Krawatte im „Tantris“ erschien, um Tisch Nummer zwölf zu seinem Münchner Stammsitz zu machen, war der Bann gebrochen. Die Deutschen fanden Gefallen an der Hochküche, das Restaurant war bald in aller Munde, München hatte ein neues Mekka. Eckart Witzgimann erkochte sich mit einer klassischen Haute Cuisine zwei Michelin-Sterne und wurde so zum Christoph Kolumbus der deutschen Kochgeschichte, der die Schnitzelschweinebratennation zu neuen, ungeahnten Ufern führte. Im Jahr 1978 machte er sich mit seiner „Aubergine“ selbständig und bekam als erster Koch in Deutschland drei Michelin-Sterne.

Sein Schüler Heinz Winkler folgte ihm nach, holte den dritten Stern ins „Tantris“ und ging 1991 in Aschau im Chiemgau eigene Wege, um seinen Platz Witzgimanns Souschef Hans Haas zu überlassen, der im „Tantris“ zum Meister der raffinierten Einfachheit, Pionier der radikalen Regionalität und Visionär des nachhaltigen, das ganze Tier verwendenden Kochens wurde – drei Chefs in fünf Jahrzehnten, die sich auch noch alle gegenseitig inspiriert haben: Das ist eine Kontinuität am Herd, die man in der Welt der Hochgastronomie kein zweites Mal findet.

Diese kolossale Bürde scheint Benjamin Chmura nicht weiter zu kümmern, der nach den Vorstellungen Matthias Hahns im „Restaurant Tantris“ die ganz große kulinarische Oper von der Ouvertüre bis zum Finale in Gestalt eines epischen Degustationsmenüs auf den Teller bringen soll, im Idealfall sekundiert von der Weinbegleitung des Chef-Sommeliers Nicolas Spanier, des Herrn über 15.000 Flaschen und 2500 Positionen. Immerhin ist Chmura, der 1989 in Ottawa geborene und in Brüssel aufgewachsene Sohn eines polnisch-israelischen Dirigenten

und einer deutschen Mutter, dafür exzellent vorbereitet. Seine Liebe zur Spitzenküche entbrannte bei den regelmäßigen Familienbesuchen im Lieblingslokal seines Vaters in Brüssel, das einen Michelin-Stern hatte, und in dessen Küche der Junge schon im Bolzplatzalter von 13 Jahren seine Wochenenden verbrachte. Eine Ausbildung am Institut Paul Bocuse in Lyon, bei der er Virginie Protat kennenlernte, war die logische Konsequenz, der genauso folgerichtiger Stationen in den Drei-Sterne-Häusern „Auberge de l’Ill“ der Familie Haerberlin im Elsass und „Le Cinq“ von Éric Briffard in Paris folgten. Nach einer Etappe in Australien wurde er jüngster Küchenchef im legendären Restaurant der Brüder Troisgros in Roanne und entschied sich schließlich nach elfmonatiger Bedenkzeit, doch nicht sein eigenes Lokal zu eröffnen, sondern dem Ruf nach München zu folgen.

RADIKALE RIGOROSITÄT

„Mein Leben ist zu kurz, um alle guten französischen Rezepte zu kochen“, sagt Benjamin Chmura, ein freundlicher, zurückhaltender Mann ohne Allüren und Aplomb, der sich zu seinem Traditionalismus offen bekennt, mit Avantgardismus wenig im Sinn hat und nur bei speziellen Techniken in fremden Küchen wildert – etwa der japanischen Ikejime-Methode des besonders sanften, stressfreien Tötens von Fischen. Ponzu, Dashi, Miso oder sonstige Japonaiserien kommen ihm hingegen nicht in die Küche. Viel lieber baut er aus papierdünnen, marinierten Kohlrabi-Scheiben die Rosette der gotischen Kathedrale von Chartres nach, füllt ihre Fenster mit Osetra-Kaviar, geräucherter Forelle, Zitronenzesten und einer Blumenkohlcreme, die so fein ist, dass sie kurz vor dem Übergang vom festen in den gasförmigen Aggregatzustand zu stehen scheint – und schafft mit dieser aromatischen Millimeterarbeit eine wunderbare Balance aus Salzigkeit und Süße, Weichheit und Biss, Fragilität und Kraft. Seine rohe Jakobsmuschel wiederum arrangiert er gemeinsam mit Radieschen, Roter Bete und einer Nage aus Sancerre zu einer bildschönen impressionistischen Blüte, während er das Ragout vom Steinpilz mit Birne, Salbei und Pedro-Ximénez-Essig in eine Blätterteig-Tartelette füllt und so einen Teller von hochkonzentrierter Finesse und Reduziertheit jenseits allen neumodischen Brimboriums arrangiert. Sein Kaisergranat begnügt sich klug als Entourage mit geschmortem Trevisano, eingelegten Brombeeren und einer Sauce Matelote aus Rotwein und Cognac, weil er nur allzu gut um seinen grandiosen Eigengeschmack weiß.

Das ist eine klassische französische Hochküche, die sich bei Benjamin Chmura mit radikaler Rigorosität selbst genug sein mag und doch in seiner Interpretation genauso unorthodox, genauso wenig museal ist wie die Umgebung, in der sie serviert wird. Chmura ist kein bloßer Repetitor des kulinarischen Kanons, sondern ein Koch mit eigenem Kopf, der sich davor hütet, seine Gäste mit experimenteller Küchenalchemie zu überfordern. Stattdessen bettet er seine Rotbarbe auf eine Fenchel-Sellerie-Brunoise, nappiert sie mit einer Safran-Beurre-blanc, dekoriert sie mit einer Zitronencreme und erweist so den großen Meistern der französischen Kochkunst die Honneurs. Spätestens bei seinem Rehrücken ahnt man, dass kategorischer Modernismus nicht immer der Königsweg in der Küche ist: Das Reh wird mit Boskop-Äpfeln, Ibérico-Schinken und einer Sauce Poivrade aus zerstoßenen Pfefferkörnern wie ein Gemälde von Mark Rothko arrangiert, über dem Pommes soufflées wie bei René Magritte als Kartoffelwölkchen schweben – ein Teller, der am Ende des Jahres 2021 genauso gut schmeckt wie vor 50 Jahren.

Ausgerechnet beim polyglotten Gang des Menüs, dem kunstvollen Dessert von Chef-Pâtissier Maxime Rebmann, begreift man endgültig, wie gut dem neuen alten „Tantris“ schon jetzt die Quadratur des kulinarischen Kreises gelingt. Der Ring aus kubanischer Schokolade mit Sake-Sushi-Milchreis und australischen Trüffeln verweigert sich dem französischen Klassizismus, ist dennoch in seiner unorthodoxen Aromenanarchie vollkommen schlüssig und macht den Gästen gerade als Kontrapunkt zum restlichen Menü bewusst, wie töricht die notorische Geschichtsvergessenheit vieler zeitgenössischer Spitzenköche ist. Die Haute Cuisine hat keine dunkle Vergangenheit und schon gar keine Leichen im Keller. Sie hat in Jahrzehnten, in Jahrhunderten ein phantastisches Erbe angehäuft, das im „Tantris“ weder von Lordsiegelbewahrern verwahrt noch von Erbschleichern verprasst, sondern von jungen, lebensfrohen Köchen als unbezahlbare Schenkung begriffen wird – als Vermächtnis für die Zukunft. ◀



MÜHE UND MYTHOS

Von Tilman Allert

Kochkunst ist Handwerk. Ein besonderes Utensil markiert den Protest des Malochers gegen den Künstler: Die Salatschleuder widerspricht dem Kult der Mühelosigkeit, die technische Geräte suggerieren.

Man muss Claude Lévi-Strauss nicht gelesen haben, um zu verstehen, dass man sich in der Küche an einem Ort der Transformation befindet. Vom Rohen zum Gekochten, das wäre die eine Bewegung des Geschehens, vom Rohen zum Verfaulten die andere. Die erste spricht die Kultiviertheit an, das Handwerk, die Kochkunst. Die zweite betrifft Zustandsänderungen, mit denen die Natur heimzahlt, wenn sie lässig oder nachlässig behandelt wird. Nicht erst seit Corona, sondern seit langem schon rückt die Kochkunst in den Kranz von Aktivitäten ein, die das Selbstgefühl stärken. Reputationsgewinne im sozialen Umfeld gehen damit einher. In der Küche von heute haben Connaissance das Sagen, Menschen, die auf das kulinarische „Wie“ und nicht auf das „Was“ setzen. In dem Maße, in dem die Kochkunst professionalisiert wird und über Sendungen mit den Sternköchen der Nation an öffentlicher Wertschätzung gewinnt, steigen die Chancen, in den eigenen vier Wänden mal eben King oder Mälzer vorzuführen. Die Anschaffung des Thermomix hat sich als Irrtum erwiesen. Sie folgte dem Hype auf ein ingenieurales Phantasma, von besorgten Müttern oder Schwiegermüttern in den Doppelverdienerhaushalt gestellt. Entwürdigende Befehle auf dem Display („Jetzt den Deckel öffnen“), blind gegenüber dem künstlerischen Knowhow, das in der Hochkultur des Kochens angesagt ist, müssen wir uns nicht mehr bieten lassen.

Kochkunst, so haben wir gelernt, zielt auf das Erzeugen von Texturen. Zuallererst haben wir es mit Handwerk zu tun und nicht etwa mit dem stupiden Bedienen von Maschinen. Joseph Beuys ist zuzustimmen: Wer Sellerie schält, arbeitet an einer Plastik, einem haptischen Gottesgeschenk für die Finger, deren Sensibilität durch die tägliche Hackerei auf der Tastatur des Laptops vor die Hunde zu gehen droht. Als selbstverständliches Utensil hat das Japanmesser Einzug gehalten. Gar nicht genug Tomaten kann es geben, um sich schon vor dem Genuss sattzusehen an der chirurgischen Präzision, mit der die Scheiben entstehen, sich sanft zur Seite neigen, das Schneiden ein Gleiten.

Unvergleichlich erscheint hingegen das energetische Potential, das beim Einsatz der Salatschleuder freigesetzt wird. Etwas Archaisches wohnt ihr inne, im Umkreis der technisch perfekten modernen Küchenausstattung kommt ihr, auch von den Ausmaßen her, eine gewisse Marginalität zu. Funktional betrachtet ist eine solche Randstellung allerdings vollkommen unberechtigt, unterschlägt die Randständigkeit im Maschinenpark doch ihre

herausragende Bedeutung für das Lévi-Straussche Transformationsgeschehen.

Um ihrem Status unter den Küchenutensilien gerecht zu werden, ist eine kurze Reflexion auf die für das Kochen typische Geste unumgänglich. Von wenigen Ausnahmen abgesehen – dem Schnitzelklopfen etwa oder dem Zwiebelhacken fürs Stifado – diktiert Handlungsminimierung die Vorkehrungen. Gewürzt wird scharf, aber nicht zu scharf. Prisen, halbe Teelöffel, Körnchen geriebener Muskat, wenige Tropfen Zitrone, ein paar Zesten Orange – die kulinarische Kunst kultiviert die feine Gewichtung. *Un po' di pepe*, Sensibilität, das zart Angedeutete begründet die einzigartige Textur, das Unterheben von geschlagenem Eiweiß unter die Teigmasse erfordert den Modus moderandi. Das Gespür der Hand ist gefragt, nicht etwa die Umdrehungszahl eines Küchenquirls – in der Küche zeichnet kluge Zurückhaltung den Meister aus.

Die Beispiele mögen genügen, um im Kontrast dazu die Singularität der Salatschleuder zu würdigen. Sie bereichert den Gestenraum der Zubereitung. Mit ihr rückt Archaisches heran, nicht etwa normativ zugelassen, vielmehr erwartet. Im Transformationsgeschehen markiert sie den Ursprung, den Kraftakt, mit dem man der Natur entreißt, was sie zum Verzehr anbietet. Sie markiert den Protest des Malochers gegen den Künstler, erinnert an Werkstatt, nicht an Atelier. Salat zu schleudern widerspricht dem Kult der Mühelosigkeit, den besonders die leichtgängigen technischen Geräte suggerieren. Und so wie alle Gegensätzlichkeit einem verschwiegenen Gemeinsamen aufsitzt, rückt im Ensemble der Küchengeräte die Salatschleuder geradezu in den Status eines Chef de Partie. Denn es geht doch um nichts Geringeres als darum, nachdem dem frischen Grün die Herkunftsspuren genommen, das Erdige herausgespült worden ist, dem vorzubeugen, was jede Verfeinerungskunst zunichte machen würde: der Plörre, dem Verwässern des Dressings.

Unter der wichtigen Zielsetzung, die Mühen der kulinarischen Differenzierung gegen die ernüchternde, ja destruktive Wirkung von Wassertropfen zu schützen, avanciert die Salatschleuder somit zu einer der wichtigsten heimlichen Assistentinnen. Domestiziert geht sie an die Arbeit, eine Zentrifuge im Ornat des Zeus, eine Windkraft von der Kraft eines Davids. Auch akustisch imponiert sie mit Anschlussfähigkeit. Nostalgisch Gesinnte sehen sich in die Kindheit zurückversetzt und lauschen dem Brummen des Kreisels. Gartenfreunden kommt die Schwungbewegung entgegen, die nach Monaten des Wartens für das Ingangsetzen des Rasenmähers gefragt ist. Flugenthusiasten träumen im Blick auf die Trommel die anlaufenden Turbinen des Fliegers herbei.

Banausische Kommentare zum Status der Salatschleuder erscheinen also vollkommen unangebracht. Sie ist Relikt und Pionier zugleich, sie adelt das Rohe mit der Aura des frisch Gepflücktem, sie ist die Kraft, die kultiviert. ◀

FOTO: ISTOCK, BEARBEITUNG: F.A.Z. / IMAGAZIN

COLD CASE

Von Claus Eckert (Text und Fotos)

Alter Schwede: Gravad Lax bringt einen auf den Geschmack. Der Experimentierfreude bei der Zubereitung sind keine Grenzen gesetzt.



Ganz früher haben Schweden und Norweger, die in entlegenen Regionen lebten und keine Fässer hatten und nur geringe Mengen Salz, ihren Fischfang eingegraben, um ihn haltbar zu machen. Daher kommt die Bezeichnung „gravad“, wie es auf Schwedisch heißt. Heute bleibt der Spaten in der Kammer, aber das Verfahren ist ähnlich. Das sogenannte trockene Beizen macht wenig Mühe, es braucht nur ein bisschen Zeit, um den rohen Lachs haltbarer zu machen und ihn vor allem geschmacklich zu veredeln.

Die Beize, in der der Fisch reift, entzieht ihm durch Osmose Wasser. Dadurch wird der Eigengeschmack ausgeprägter. Eine Art „Fermentation“ wird in Gang gesetzt, die Muskelfasern verdichten sich, die Textur wird zart und mürbe. Keime haben in dem salzigen Milieu keine Chance. Die gewählten Gewürze und Kräuter verbreiten ihre Aromen. Mit der Dauer verstärkt sich der Effekt, daher rate ich zu einer Lagerung von zwei Tagen.

Besorgen Sie sich beim Fischhändler ein schönes Stück Lachsfilet mit Haut oder eine ganze Lachsseite. Pro Person sollten gut 100 Gramm als Vorspeise oder für ein rustikal belegtes Brot reichen. Waschen Sie das Filet vorsichtig ab, und tupfen Sie es trocken. Beträufeln Sie es mit einem Schluck Gin. Mischen Sie das Meersalz mit braunem Zucker, und massieren Sie dies sanft in das Filet ein. Geben Sie Wacholderbeeren, Senf- und Fenchelsaat, schwarzen Pfeffer und Zitronenzesten in einen Mörser und zerstoßen



das Ganze nicht zu fein. Bestreuen Sie das Fischfilet gleichmäßig mit der Gewürzmischung, und klopfen Sie es sanft fest. Streuen Sie dann beidseitig großzügig grob gehackten Dill darüber.

Nun wickeln Sie das Filet fest in Klarsichtfolie zu einem Paket und legen es in eine flache Schüssel. Legen Sie ein passendes Brett oder einen Teller auf das Paket, und beschweren Sie es mit einem Gewicht (Konservendosen, Milchpackung oder ähnliches). Stellen Sie es in den Kühlschrank, wo es ein bis zwei Tage reifen soll. Dabei sollten Sie es morgens und abends wenden und die zwischenzeitlich ausgetretene Flüssigkeit wegschütten.

Nach der Reifung streifen Sie die Beize ab. Wieder vorsichtig abwaschen und abtupfen. Legen Sie das Filet mit der Oberseite flach in ein Bett aus fein gehacktem Dill, und richten Sie es (mit der Dillseite oben) auf einer Platte an. Zum Servieren mit einem langen Messer waagrecht möglichst dünne Scheiben abschneiden.

Für das Beste am Fisch: Mit gehacktem Dill und einer Gewürzmischung (ganz oben) bestreut, wird das Lachsfilet in eine Folie gewickelt (ganz unten). Ist es ein bis zwei Tage gereift, wird es in einem Bett aus Dill angerichtet und serviert – zum Beispiel mit Sauerteigbrot und Senf-Honig-Sauce.

Der gebeizte Lachs schmeckt köstlich mit einem knusprigen Sauerteigbrot. Ergänzen können Sie das mit Meerrettich oder einer Senf-Honig-Sauce, aber nur dezent, um den filigranen Geschmack des Fisches nicht zu überlagern.

Für die Beize (je 250 g Fisch):

Ein kleines Glas Gin

1 EL Meersalz

1 EL brauner Zucker

5 Wacholderbeeren

½ TL Fenchelsaat

½ TL Senfkörner

½ TL schwarze Pfefferkörner

Abrieb einer ½ Zitrone

2–3 Bund Dill

Das ist nur das bewährte Verfahren. Ihrer Experimentierfreude mit anderen Gewürzen und Kräutern ist keine Grenze gesetzt. Wesentlich ist aber immer die Salz-Zucker-Mischung.

Erwin Wurm, geboren 1954, ist der größte österreichische Allround-Künstler. Nur seine Kochkünste sind noch nicht richtig gewürdigt worden – bis heute.

SEID'S NARRISCH?

Von Frank Lottermann,
Fotos Lottermann & Fuentes



Erwin Wurm, der King of Gurke, ist auch ein toller Koch. Ein Familienabend mit Pasta und Wein auf seinem Schloss Limberg.

„Nein, der Pecorino muss feiner sein, viel feiner, damit er sich mit dem heißen Pasta-Wasser zu einer sämigen Sauce verbindet.“ Zu Dickflüssigem sagt der Österreicher „sämig“. Ich reibe weiter. Wer widerspricht schon Erwin Wurm, dem Bildhauer, dem King of Gurke? Seit zwei Tagen sind wir zu Besuch auf Schloss Limberg südwestlich von Graz, fast schon in Slowenien, dem Rückzugsdomizil der Familie Wurm, gleichzeitig Atelier und Werkstatt des Künstlers.

Eingeladen sind wir für eine ganze Woche. Schön, dachte ich mir, obwohl wir uns gar nicht so richtig gut kannten. Zufällig waren wir uns im Sommer 2020 auf einer kleinen griechischen Insel begegnet. Aber die Bedenken, dass ich meine Zeit mit einem extrovertierten Künstler verbringe, der sich wie mancher deutsche Kunstprominente aufführt, nämlich ganz so, wie sich Lieschen Müller die Künstler eben vorstellt, waren unberechtigt. Normal bis wahnsinnig nett und wirklich interessant ist er, der Erwin.

Heute kochen wir also. Es gibt Pasta Cacio e Pepe, wie Erwin mir sagt, die traditionelle Pasta der süditalienischen Ziegenhirten. Dafür sind wir gleich am Morgen zum Einkaufen gefahren, alten Pecorino mit Pfeffer, Pasta und Salat und ein paar Flaschen Grünen Veltliner besorgen.

Jetzt reibe ich den ganzen Pecorino fein und warte, bis die Pasta im wenigen Wasser gekocht ist. Aber Vorsicht! Da die Sauce anschließend mit dem Pasta-Wasser zubereitet wird, muss die Pasta noch früher als gewöhnlich aus dem Wasser geholt werden.

Mit diesem sehr stärkehaltigen Wasser rühre ich den Pecorino jetzt zu einer sämigen Masse. In der Küche verbreitet sich ein unglaublich guter Geruch nach Käse und Pasta. So routiniert und überlegt, wie Erwin alle seine Arbeiten entwickelt, so routiniert ist er auch beim Kochen.

Gestern Mittag gab es schon ein Barbecue mit all seinen Mitarbeitern. So kurz vor dem Wochenende ist es einfach nett, gemeinsam im Garten zu sitzen. Man merkt, dass auf Schloss Limberg viel und konzentriert gearbeitet wird, aber man spürt auch, dass es Teamwork ist. Normalerweise fühle ich mich in solchen Situationen etwas fehl am Platz, aber hier ist alles lässig – wieder ein gängiges Wort in Österreich.

Die Pasta ist brutal gut. Sämig und salzig umgibt die Sauce die Nudeln, mit einer intensiven Pfeffernote. Die enorme Menge ist schnell gegessen. Das Dessert schafft keiner mehr, wir bleiben beim Wein.

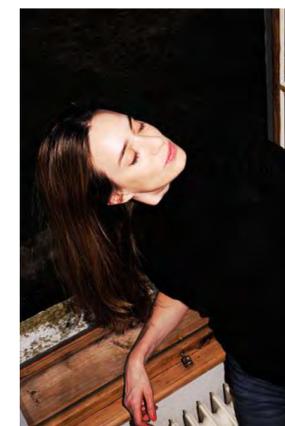
Meine Tochter schaut mich irritiert an, als ich im astreinen Wiener Dialekt in „Es lebe der Zentralfriedhof“ von Wolfgang Ambros einstimme. Erwin ist auch textsicher und wundert sich wiederum nicht: „Der Eintritt is' für Lebende – Heir' ausnahmslos verboten...“ Und schon wieder ist mein Weinglas voll.

Lange behalten wir nicht die Hoheit über die Boombox. Die Frauen und Töchter schießen einen griechischen und israelischen Popsong nach dem anderen aus ihren Smartphones und tanzen. Erwin und ich gehen vor die Tür, um eine Tschick zu rauchen. Merkwürdiges Völkchen, die Österreicher, für alles haben sie ein eigenes Wort.

Er erzählt mir, wie er das Schloss Limberg gefunden hat, und was er alles machen musste. Und irgendwie sind alle Geschichten von Erwin – wie seine Skulpturen – von einem subversiven Humor durchzogen. Von drinnen hört man den Bass von „Tel Aviv, Ya Habibi, Tel Aviv“. Ich muss unaufhörlich lachen. Als wir wieder hineingehen, ruft Erwin laut: „Ja, seid ihr narrisch!“



Von „Fat Cars“ bis zu Fastentüchern, von krummen Gurken bis zu seltsam verfremdeten Symbolen der Spielfügigkeit: Erwin Wurm hat schon vieles erschaffen. Unser Team (neben der Gurke Nada Lottermann) hat sich auf Schloss Limberg davon überzeugen lassen, dass auch Pasta Cacio e Pepe große Kunst sein kann. Erwin Wurms Frau Élise Mougin (rechts unten) ist ebenfalls hingerissen.

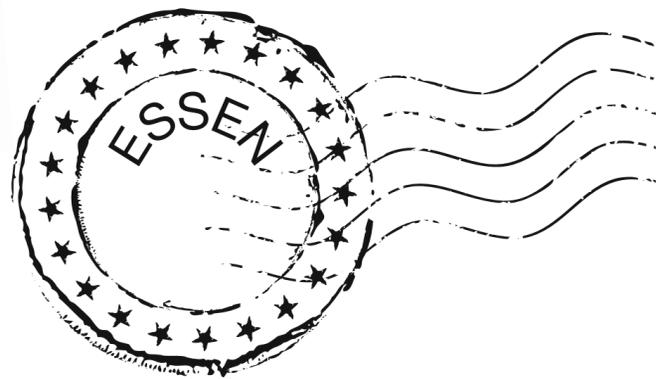


Das Schwerindustrie-Unternehmen Krupp war der wichtigste Motor für die Wandlung Essens zur Großstadt. Daher war es nur logisch, dass sich die Ruhrbaron-Familie im Essener Süden einen Wohnpalast errichten ließ, der zwar bescheiden Villa Hügel heißt – aber repräsentativ genug war, um Könige und Kaiser zu empfangen.



Irgendwo in den Bergen? Nein, mitten in Essen. Vom Biergarten des Wirtshauses „Heimliche Liebe“ hat man einen herrlichen Blick auf den Baldeneysee. Wer's edler mag, speist bei nicht minder schöner Aussicht ein paar Meter weiter im Jagdhaus Schellenberg.

Grüße aus



Über die heimliche Hauptstadt des Ruhrgebiets kursieren viele Vorurteile. Wer mal da war, hat sie bald vergessen.

Von Reiner Burger

Eine besondere Kruppsche Großtat ist die als „menschenfreundliche Siedlung“ konzipierte Gartenstadt Margarethenhöhe. Der schönste Essener Stadtteil entstand 1910 als private Stiftung von Margarethe Krupp, der in sozialen und kulturellen Belangen sehr engagierten Ruhrbaronin.



Berlin und das Ruhrgebiet streiten noch immer darum, wer sie wirklich erfunden hat. Egal! Eine Currywurst gibt es auch in Essen an vielen Ecken. Klasse ist zum Beispiel die bei „Zum Xaver“, einem (ortstypisch) unscheinbaren Imbiss an der Gemarkenstraße.



Muss sein: ein Besuch der Zeche Zollverein im Norden der Stadt. Die Steinkohlen-Zeche, mehr als 100 Jahre lang (bis 1986) aktiv, zählt seit 2001 zum UNESCO-Weltkulturerbe. Heute beherbergt sie mehrere Kultureinrichtungen.



Auf Krupp trifft man in Essen überall. Das Museum Folkwang zählt zu den bedeutendsten Kunstsammlungen Deutschlands, der Eintritt in die ständige Sammlung ist seit Jahren frei – noch bis Ende Dezember dank der Krupp-Stiftung. Zum 100. Gründungsjubiläum im nächsten Jahr übernimmt die Stadt Essen.



WIE ICH LERNT, FLEISCH ZU LIEBEN

Von Tatjana Heid (Text und Fotos)

„Bist du Vegetarierin?“ Mein Kollege David und ich kannten uns knapp zwei Stunden. Er stellte die Frage beiläufig, als sei das „no big deal“. Ich antwortete: „Ach, ich esse fast alles.“ Er atmete auf, buchstäblich. „Sehr gut, sehr gut. Ich würde dich gerne zum Lunch einladen.“ An seiner Reaktion merkte ich: Er hatte mir gerade, während einer Spritztour durch Nashville, die Gretchenfrage gestellt: Sag, wie hältst du's mit dem Fleisch?

Die Antwort darauf ist im amerikanischen Bundesstaat Tennessee alles andere als trivial. Denn wer kein Fleisch mag, dem bleibt ein großer Teil der traditionellen Südstaatenküche verschlossen. Wer also Kultur und Leben dort kennenlernen will, was ja beides eng mit dem Essen verknüpft ist, der beherrzt besser die Ja-Regel: nichts ablehnen, alles ausprobieren.

Am Anfang war das schwer. Ich habe zwölf Jahre in Berlin gewohnt und jeden Trend miterlebt: den Siegeszug der Avocado, raw food, Xylit und Fleisch von glücklichen, antibiotika-freien Hühnern, bestellt im Internet. Auch in mir schlummert ein Food-Hipster. Oder vielleicht besser: schlummerte.

Denn Nashville hat mich bekehrt.

Natürlich gibt es all die Trends auch dort. Es gibt sehr gesunde Gerichte, Restaurants, die sich auf Nachhaltigkeit spezialisiert haben, und hervorragendes veganes Essen. Aber typisch ist das nicht. Typisch ist: fleischlastig, fettig, süß. Nachdem ich diesen Anachronismus akzeptiert hatte, hatte ich in Tennessee eine ziemlich gute Zeit.

Nashville ist die Heimat von „Meat and three“: Zu einer Sorte Fleisch können Restaurantbesucher drei verschiedene Beilagen wählen. Deren Auswahl ist schier unendlich. Es gibt die in Amerika verehrten Käsemakkaroni, Kartoffelbrei, Salat aus geraspelttem Kohl, frittierte Okraschoten (außen knackig, innen schleimig), kandierte Yamswurzeln, gekochtes Rübengrün (interessant), Mais, grüne Bohnen, weiße Bohnen, sonstige Bohnen. Um nur ein paar zu nennen. Auch zu empfehlen: Cornbread, eine Beilage irgendwo zwischen Brot, Kuchen und Pfannkuchen auf der Basis von Maismehl.

Aber dann wird zum Fleisch.

Tennessee liegt im Barbecue Belt (ja, diesen Ausdruck gibt es). Er erstreckt sich von North und South Carolina im Osten bis nach Texas im Westen, von Missouri im Norden bis in den tiefsten Süden. Barbecue gehört hier zum Nationalstolz, und jede Region pflegt ihre eigene Stilrichtung.

Eine Kollegin etwa stammte aus North Carolina. Sie sagte mir, dass es zwischen North und South Carolina heftige Diskussionen gebe, wer das bessere Barbecue mache. Da sie selbst aus dem südlichen Teil des nördlichen Bundesstaats komme, weigere sie sich jedoch, Partei zu ergreifen. Sie meinte das sehr ernst. In dem Restaurant, in dem ich mit ihr war, gab es übrigens gerösteten und mit Ziegenkäse überbackenen Rosenkohl als Beilage. Ich träume noch heute davon.

In Tennessee aus naheliegenden Gründen vorherrschend ist Memphis-style Barbecue. Neben Carolina-style, Kansas-City-style und Texas-style ist das eine der vier Hauptrichtungen. Memphis-style Barbecue setzt vor allem auf Schweinefleisch und ist bekannt für seine zeitintensive Zubereitung. Ich habe alle Klassiker gegessen: Pulled Pork – im Smoker langsam gegartes, unglaublich zartes Schweinefleisch – in allen Variationen, als „Meat and three“, als Sandwich, als Burger, und als ich einmal bei der Bestellung nicht richtig aufpasste, war Pulled Pork sogar auf meinem Schinken-Käse-Bagel. Ich habe Beef Brisket, also in Scheiben geschnittene Rinderbrust, probiert (war mir zu fettig) und natürlich: Spareribs.

Fleischlos, zuckerfrei, roh? Die Küche der amerikanischen Südstaaten ist das genaue Gegenteil. Ein Erweckungserlebnis in Tennessee.

Dafür schleppte mich David zu „BBQ Central“, einem Schnellrestaurant, das bekannt ist für sein Memphis-style Barbecue. Am Eingang fragte er enthusiastisch: „Magst du Ribs?“ Ich hasse sie, deswegen antwortete ich wahrheitsgemäß: „Überhaupt nicht.“ Dann fiel mir die Ja-Regel wieder ein. Auf Davids Rat bestellte ich also Ribs dry. Dabei werden die Ribs ohne Sauce gegessen und lediglich vor der Zubereitung mit einer Mischung aus Salz, Kräutern und Gewürzen eingerieben.

Was soll ich sagen? In meinem ganzen Leben habe ich noch niemals so fantastisches Fleisch gegessen. Perfekt gewürzt und so zart, dass es vom Knochen fiel. Besser geht's nicht.

David versuchte trotzdem alles, um mich noch von der anderen in Tennessee beliebten Zubereitungsmethode zu überzeugen: dem Frittieren.

Er startete seine Überzeugungskampagne mit Hot Chicken, also mit frittiertem Hühnchen, das mit einer Paste auf der Basis von Cayennepeffer und Schmalz bestrichen wird. Die Schärfegrade reichen von mild bis Schweißausbruch. Nashville ist berühmt dafür. Die Legende besagt, dass Hot Chicken die Erfindung einer wütenden Frau war, irgendwann in den Dreißigerjahren. Um ihrem treuen Gatten einzuweichen, setzte sie ihm extrem scharfes Hühnchen vor. Ihm schmeckte die Bestrafung so gut, dass die beiden das erste Hot-Chicken-Restaurant in Nashville eröffneten. Wie es mit den Affären weiterging, ist nicht überliefert.

Generell gibt es in Tennessee wenig, was nicht frittiert wird. Hot Chicken, jede andere Art von Fleisch und Fisch, Pommes sowieso. Aber auch Sachen, die man so nicht erwarten würde. Zum Beispiel grüne Tomaten. Erst habe ich mich gefragt, warum man einem Gemüse so etwas antut. Unreif pflücken, dann in einen Teig aus Maismehl werfen und anschließend frittieren. Aber es schmeckt erstaunlich gut.

An der Grenze zur Körperverletzung würde ich dagegen Fried Pickles sehen: meist in Scheiben geschnittene, frittierte saure Gurken. Die so wunderbar essigdominierten Gurken sind plötzlich ölig, innen bleiben sie knackig, außen sind sie schnell labbrig, und insgesamt sehen sie aus wie traurige, grünlich schimmernde Mini-Pfannkuchen. Nichts daran ergibt für mich Sinn. Es schmeckt auch nicht.

Aber dann sind da noch Deep-fried Oreos:

Oreo-Kekse in einer Art Pfannkuchenteig frittiert und mit Puderzucker bestäubt – die harmloseste Variante. Ich hätte auch Nutella als Topping wählen können. Einen größeren Zuckerschok hatte ich nur nach dem Genuss von Chess Pie, einem im Süden der USA beliebten Dessert. Sogar Wikipedia warnt vor den gesundheitlichen Gefahren von Deep-fried Oreos. Trotzdem: Sie machen einfach glücklich.

Auf der Tennessee State Fair – einer Open-Air-Messe, bei der sich das Land mit Tier- und

Truckshows, historischen Ausstellungen und typischen Spezialitäten präsentiert – lernte ich schließlich noch, wie man fleischlastig, fettig, süß miteinander verbindet: Ich aß einen Corn Dog, das ist ein Hotdog-Würstchen (Fleisch) in einer Hülle aus Maisteig (süßlich), am Stiel frittiert (natürlich). Der Senf dazu war keine gute Idee. Zudem probierte ich eine Scheibe Bacon, ummantelt von Bitterschokolade. Nichts davon hat mich überzeugt. Allerdings wurde mir gesagt, dass diese Snacks in den Südstaaten beliebt, aber mitnichten eine regionale Spezialität seien.

Auf dem Rückweg von der State Fair beschwerte ich mich über den Lärm, den liebste Zikaden im Baum vor meinem Haus machten. „Hm, ja“, sagte David. „Wir haben hier viele davon. Im Internet kursieren schon Rezepte.“ Erwartungsvolle Pause. Ich beschloss, die Ja-Regel zu kippen. „Oh nein. Nein, nein, nein. Das mache ich nicht.“ David, höchst amüsiert: „Okay. Ich glaube auch nicht, dass irgendjemand sie wirklich isst.“

Ich sag' mal so: Wenn sie frittiert und mit Puderzucker bestäubt sind, wäre ich mir da nicht so sicher.



In the land of the fried: Es gibt (fast) nichts, was nicht frittiert werden könnte in Tennessee. Zum Beispiel in Scheiben geschnittene saure Gurken (oben) oder grüne Tomaten (Mitte). Das Resultat ist: Geschmacksache. Allen Fleischfreunden bleibt im Zweifelsfall – ein Burger.

Der Guide Michelin hat erstmals Restaurants in Moskau ausgezeichnet. Die Lokale symbolisieren den Wandel der feinen russischen Küche.

Moskauer Sterne

Von Friedrich Schmidt, Fotos Maximilian von Lachner

Es hat keinen roten Michelin-Stern für die Qualität des Essens, aber einen grünen für Nachhaltigkeit – und vor allem eine angenehm lockere Atmosphäre. Das Restaurant „Björn“ liegt in einem Moskauer Ausgehviertel, es ist auf nordische Küche spezialisiert, und das zu „demokratischen Preisen“, wie es in Russland heißt. Man sitzt an rustikalen Holztischen unter Backsteinwänden. Für das „Björn“ und seinen Chefkoch Nikita Poderjagin wäre es nicht hinnehmbar, während des Lockdowns in der Corona-Pandemie mit Einweggeschirr zu arbeiten, um Speisen auszuliefern, wie es viele andere Restaurants taten. Da schloss man lieber, und der 26 Jahre alte Poderjagin arbeitete an neuen Ideen.

Im „Björn“ ist ständige Erneuerung Pflicht. Russlandbezug schaffen der Name – Björn heißt auf Schwedisch Bär – sowie Produkte aus dem Moskauer Umland und den angrenzenden Gebieten. Ausnahmen müssen für bestimmtes Wild gemacht werden, das viel laufen muss, ehe es auf den Teller kommt. Wir versuchten das geräucherte Hirschfleisch mit Roter Bete auf Brot, die Fichtenlimonade und Bällchen aus geschmortem Wildschwein in Kartoffelfeig zu gebratenen Pfifferlingen. Sie überzeugten so sehr, dass danach noch ein laut Restaurant „hässlicher“ Schokoladenkuchen den Espresso zu begleiten hatte. Fazit: sehr empfehlenswert.

Die kulinarische Szene in Moskau hat sich stark gewandelt. Das wird schon an den Märkten deutlich. Bis vor wenigen Jahren waren sie Orte, an denen man ungern länger verweilen mochte: aufdringliche Verkäufer, die Preise nach der vermuteten Finanzkraft der Kunden bestimmten; misstrauische Hausfrauen, die jeden Apfel prüften; gebückte Alte, die abends Schnäppchen in Zieh-

wägelchen stopften. Wer heute den Danilowskij-Markt im Süden des Zentrums der russischen Hauptstadt oder den Ussatschjowskij-Markt im Stadtteil Chamowniki in einer Schleife des Moskwa-Flusses besucht, sieht draußen teure Autos und drinnen Party. Neben Ständen mit Obst, Gemüse, Käse und Fleisch, die jetzt (hohe) Preise angeben, kann man an Imbissstischen Austern schlürfen, Smoothies oder Craft Beer trinken. Man findet feines Sushi und italienische, vietnamesische, chinesische, koreanische oder zentralasiatische Delikatessen. Ähnliches tut sich in Zweckbauten, die zu „Food Courts“ umgestaltet wurden, wie dem „Depo“ nahe dem Belarussischen Bahnhof. Einst war es ein Lager für Straßenbahnen und Oberleitungsbusse. Jetzt lassen sich hier schöne Menschen schlemmend bewundern.

Die Modernisierung ist Teil dessen, was die Moskauer „Sobjanisierung“ nennen, nach Bürgermeister Sergej Sobjanin, der seit elf Jahren im Amt ist. Unter dem aus Westsibirien stammenden Technokraten werden ständig Straßen asphaltiert, Gehwege mit Granit gepflastert, Spielplätze erneuert und jede Menge Überwachungskameras aufgestellt. Alte Kioske, die um die Metroeingänge wucherten, wurden in „Nächten der langen Bagger“ abgerissen; die wenigen neuen stecken in Pavillons, die an das Paris der Belle Époque erinnern sollen.

DIE STADT VERÄNDERT SICH

Ältere Moskauer klagen, ihre Stadt verliere ihr Wesen. Aber den meisten gefällt die eindrucksvolle Aufhäufung, die längst auch die Restaurantszene erreicht hat. Einerseits sind traditionsreiche Kneipen und Souterrain-Stehimbisse verschwunden, in denen man bei Trocken-



// Die Gäste sind anspruchsvoll, sie pochen auf Wandel, neue Menüs und Entdeckungen. //



Immer wieder neu: Im Moskauer Restaurant „Björn“, das sich der nordischen Küche verschrieben hat, serviert der Chefkoch Nikita Poderjagin (Mitte rechts) unter anderem Wildschwein im Kartoffelfeig mit gebratenen Pfifferlingen (oben) und geräucherte Ente mit isländischem Frischkäse und Nüssen (unten). Eine entspannte Atmosphäre im Gasträum schafft neben dem Interieur auch der Räucherduft, für den ein Kellner eine Holundermischung entzündet.

Selbstbewusst: Chefkoch Anatolij Kasakow (Mitte links) setzt in seinem Restaurant „Selfie“ auf russische Produkte und Traditionen – wie etwa eine Poscharski-Bulette im Brotmantel mit Gurkenketchup und Kartoffelpüree mit schwarzem Trüffel (oben links), eine leicht gesalzene Forelle mit Gurkentatar (oben rechts) oder eine Ente mit Pfifferlingen und Kartoffelpüree (unten links).



// Der Einzug des Guide Michelin im Oktober wurde in Moskau besonders gefeiert. //



fisch und Lachsschnitten bis in die Nacht zechen und mit anderen Gästen diskutieren konnte. Mancher ist froh, wenn er im Moskauer Zentrum überhaupt noch eine günstige Kantine findet, mit vertrauten Speisen wie Pelmeni (gefüllten Teigtaschen) oder Hering „unterm Pelzmantel“ (mit Möhre, Roter Bete, Ei, Kartoffel, Mayonnaise). Der sowjetische Einheitskochstil, dessen Uniformität auch politisches Programm war, ist überwunden.

Andererseits entspricht das Bild der Neunziger- und frühen Nullerjahre vom Gangster-Geschäftsmann, der im neobarocken Glitzerlokal zeigen will, was er sich leisten kann, und an der Seite junger Frauen Wachteln, Kaviar und Hummer zu Champagner verschlingt, immer weniger der Wirklichkeit. Viele gute und verhältnismäßig günstige Restaurants haben aufgemacht, in denen die Mittelschicht gerne isst. Mehr als 15.000 Restaurants soll es heute in der russischen Hauptstadt mit ihren offiziell gut zwölf Millionen Einwohnern geben – gegenüber knapp 6000 vor zwölf Jahren.

Dabei können sich die meisten Hauptstadtbewohner glücklich schätzen, wenn sie umgerechnet 400 Euro im Monat verdienen. Die niedrigen Löhne führen dazu, dass Restaurantbesucher oft von einem Heer an Servicekräften umlagert werden, das jeden leer gegessenen Teller prompt entfernt. Der westliche Besucher mag das als ungemütlich empfinden, in Moskau dagegen ist jeder Anflug von Schmutz und Schrammeligkeit verpönt. Diese Kultur trägt dazu bei, dass viele der – wegen der wechselvollen Geschichte ohnehin jungen – Spitzenrestaurants etwas glatt und unterkühlt wirken. Die Gäste sind anspruchsvoll, sie pochen auf Wandel, neue Menüs, Entdeckungen – immer mehr auch des eigenen Landes.

BLICK ÜBER DIE DÄCHER

So bietet das schicke „Twins Garden“ zum Essen spektakuläre Ausblicke über die Dächer der Moskauer Innenstadt und auf der Karte ein Degustationsmenü, das zum Preis von 180 Euro „Russland neu erschließen“ will: Zwölf Gänge führen kulinarisch in unterschiedliche Regionen des Landes. „Astrachan“, nach der im Delta der Wolga am Kaspischen Meer gelegenen südlichen Stadt, bietet vier Sorten schwarzen Kaviars; „Rostow“ die in der südwestlichen Stadt berühmten Krabben; und hinter „Moskau“ sollen sich Austernpilze verbergen, die nach Krabben schmecken. Das solle die Innovationskraft und permanente Entwicklung der Hauptstadt hervorheben, erläutert der 35 Jahre alte Iwan Beresuzkij, zusammen mit seinem Zwillingsbruder Sergej einer der beiden Chefs des „Twins Garden“. Ebenfalls für 180 Euro bieten die Brüder ein Menü an, das den Lebenszyklus von Gemüse abbilden soll, dazu reichen sie „Weine“ aus Gemüse, Pilzen und Kräutern. Die Zwillinge unterhalten eine eigene ökologische Landwirtschaft, auf der sie auch die Austernpilze für „Moskau“ ziehen; laut Iwan Beresuzkij wird dafür in den Luftbefeuchter statt Wasser Krabbenbouillon aus den Abfällen im Restaurant gefüllt. Denn wie auch das „Björn“ will das „Twins Garden“ möglichst wenig wegwerfen. Daher hat der Guide Michelin dem Restaurant vor Kurzem nicht nur zwei rote Sterne für die Qualität des Essens verliehen, sondern auch den grünen Stern für Nachhaltigkeit. Zudem bekam das „Twins Garden“ eine Auszeichnung für den besten Service. Es war damit Testsieger des französischen Gourmet-Führers.

Zwar tauchen Moskauer Restaurants seit Jahren in internationalen Gastro-Ranglisten auf. Doch der Einzug des Guide Michelin wurde Mitte Oktober besonders gefeiert. Neben dem „Twins Garden“ bekam ein zweites Restaurant zwei rote Sterne; sieben weitere Lokale bekamen einen Stern, zudem empfahl der Michelin 60 weitere Lokale. Bei einer Zeremonie mit den Chefsköchen im vor-

wenigen Jahren eröffneten Hochglanz-Park Sarjadje verkündeten die Redner stolz, dass Moskaus Küche nun auf Weltniveau sei. „Die russische Hauptstadt ist ein kulinarisches Juwel, das eine famose Vielfalt an nationaler und internationaler Küche offenbart“, versicherte Gwendal Poullenc, der Internationale Direktor des Guide Michelin. Bürgermeister Sobjanin sprach von „einer weiteren Visitenkarte unserer wunderbaren Stadt“. Den Appetit der Spezialisten dämpft nur das Wissen darum, dass Michelin lediglich in Ländern wie Frankreich, Spanien, Italien und Deutschland auf eigene Kosten Führer zur Landesküche erstellt. Daneben erscheinen solche zu anderen Metropolen, von denen es heißt, dass Michelin sie sich von der jeweiligen Stadt bezahlen lasse.

BEGEHBARER WEINRAUM

Iwan Beresuzkij vom „Twins Garden“ will sich von dem Haute-Cuisine-Bohei nicht verrückt machen lassen. Entscheidend sei der Geschmack: „Manchmal kann auch eine gut zubereitete Karotte, an die man sich sein ganzes Leben erinnert, Haute Cuisine sein.“ Doch Restaurants, die Russlands vielfältige Küche würdig und hervorragend präsentierten, gebe es mittlerweile etliche in Moskau.

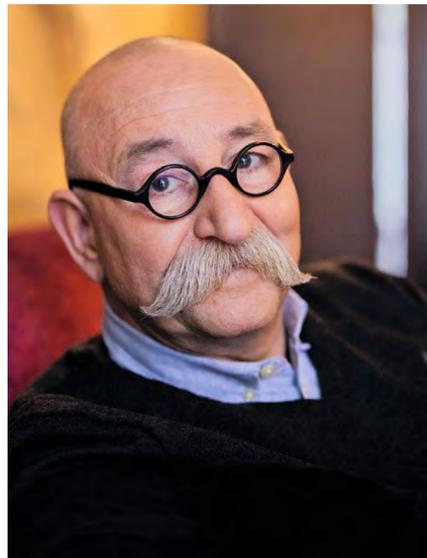
Zu denen, die einen roten Michelin-Stern bekamen, zählt das „Selfie“ von Chefkoch Anatolij Kasakow. Es befindet sich in einer Einkaufspassage am Gartenring, der auf vielen Spuren ums Moskauer Zentrum führt. Unter den Fenstern des Restaurants warten Maybach-Limousinen und Mercedes-Geländewagen. Drinnen italienische Tapeten, opulente Sofas, Lounge-Musik, ein begehbarer Weinraum; es heißt, Ausländer interessierten sich für russische Weine, die Russen wählten westliche. Der 37 Jahre alte Chefkoch erläutert, „Selfie“ stehe nicht für das Selbstporträt, sondern dafür, etwas selbst zu machen, seines eigenen Glückes Schmiere zu sein.

Wie Kasakow selbst: Neben dem „Selfie“, das auch einen Ableger in der kasachischen Hauptstadt Nur-Sultan hat, ist der Gastrounternehmer an drei weiteren Moskauer Restaurants beteiligt. Seine Partner kommen aus der „Family“ um das Restaurant „White Rabbit“, einen 2010 gegründeten Pionier moderner russischer Küche, der in einer Einkaufspassage in der Nähe zu finden ist und ebenfalls einen roten Michelin-Stern bekommen hat.

Kasakow hebt hervor, er setze auf russische Produkte und Traditionen. In der Teilrepublik Tatarstan habe er sogar einen russischen Käse gefunden, der sich als Parmesan-Ersatz eigne. (Das Original ist seit einem Lebensmittelembargo, das Russland 2014 als Reaktion auf westliche Sanktionen verhängte, eigentlich nicht mehr erhältlich; findet man es doch, etwa auf dem Usatschjowskij-Markt und in mindestens einem der Redaktion bekannten Wein- und Feinkostläden, werden Höchstpreise verlangt.) Laut Kasakow ist das Kernproblem in Russland, dass die Milch der Kühe meist nicht fett genug sei für Käse, der lange reifen müsse. Die Produkte der tatarischen Käseerei dagegen seien so nachgefragt, dass sie statt drei Jahren eher ein Jahr reifen könnten.

Ende Oktober bot das „Selfie“ ein „Signature“-Menü für umgerechnet 85 Euro an, mit neun Gängen, darunter Jakobsmuscheln von der fernöstlichen Insel Sachalin mit Algen und grünem Apfel sowie in Preiselbeere marinierte Forelle mit Sauerampfer und Gurkentatar – eine bewährte Speise, um Eindruck zu machen. Wir testeten einen mit einer Art Meeresfrüchtemus gefüllten Kalmar mit Trüffeln. Kenner verdammen diese Kombination als „Prunkküche“ und wittern Verrat am Trüffel, weil sich dessen ätherische Öle nicht entfalten, geschweige denn gegen den Tintenfisch durchsetzen könnten. Der Laie ist überwältigt von den Geschmacksnoten. Besser geschmeckt hat aber die Ente mit Pfifferlingen auf Kartoffelpüree. ◀

„ICH BIN EIN GROSSER WASSERFREUND“



Was essen Sie zum Frühstück?

Zwei Scheiben feines Schwarzbrot, eine mit Leberwurst, eine mit jungem Goudakäse. Dazu ein leckeres Tässchen Kaffee.

Wo kaufen Sie Ihre Kleidung ein?

Wo meine Frau mit mir hingeht. Alleine mache ich das nicht, das ist mir zu gefährlich.

Was ist das älteste Kleidungsstück in Ihrem Schrank?

Eine wunderbare Fliegerlederjacke. Die hat mein Schatz mir vor mehr als 24 Jahren geschenkt. Es war ihr erstes Weihnachtsgeschenk an mich, und die Jacke liebe ich außerordentlich. Sie wird mit jedem Jahr schöner. Ich trage sie sehr oft. Das ist mir ein ganz wichtiges Stück.

Wann haben Sie zuletzt handschriftlich einen Brief verfasst?

Ich schreibe jedes Jahr Minimum zwei handschriftliche Briefe, oder Briefchen: an meinen Schatz zum Geburtstag und zu Weihnachten.

Welches Buch hat Sie in Ihrem Leben am meisten beeindruckt?

Zum einen „Die Hütte“ von William Paul Young, zum anderen die Biographie von Gunter Sachs, „Mein Leben“.

Wie informieren Sie sich über das Weltgeschehen?

Über Tageszeitungen und natürlich mittlerweile übers Netz.

Was ist Ihr bestes Smalltalk-Thema?

Das gesellschaftliche Verhalten der Menschen in der heutigen Zeit.

Bei welchem Film haben Sie zuletzt geweint?

„Das Beste kommt zum Schluss“ mit Jack Nicholson und Morgan Freeman.

Sind Sie abergläubisch?

Nein, bin ich überhaupt nicht.

Worüber können Sie lachen?

Über natürliche Dinge und Missgeschicke, die mir selbst passieren. Da ist Humor wichtig.

Ihre Lieblingsvornamen?

Oh, Gott, da gibt es tatsächlich sehr viele: Nada, so heißt mein Schatz. Es ist kroatisch und heißt „Hoffnung“. Dann natürlich all die wunderbaren Namen meiner Enkelkinder, die möchte ich aber hier nicht nennen. Es gibt viele schöne Namen. Und es gibt sie auch in allen möglichen Sprachen.

Machen Sie eine Mittagspause?

Ich mache ein Püschchen, könnte mittags aber nie etwas essen, weil ich danach immer müde werde. Das würde mir zu viel Energie rauben. Dafür bräuchte ich dann mindestens zwei Stunden Pause, wie es in südlichen Ländern üblich ist.

In welchem Land würden Sie am liebsten leben?

Ich lebe im besten Land der Erde. Man muss nur die Augen aufmachen, um es zu erkennen: Deutschland.

Was fehlt nie in Ihrem Kühlschrank?

Jetzt wird von mir jeder erwarten: Butter und Sahne. Aber ganz ehrlich: Ein bisschen H-Milch für meinen

Kaffee, ein Stück Butter, tatsächlich, fürs Brot und ein klein wenig Wurst sind immer da – und Käse. Also ganz standardmäßig. Und natürlich Wasser. Das trinke ich am liebsten.

Fühlen Sie sich mit oder ohne Auto freier?

Heute ist das zwar nicht unbedingt mehr gerne gehört, aber mit Auto fühle ich mich bedeutend freier. Und ich habe auch noch selbst ein Auto.

Was ist Ihr größtes Talent?

Optimismus. Ans Gute glauben!

Was tun Sie, obwohl es unvernünftig ist?

Rauchen! Das wurde mir damals, mit 14 Jahren, als unabdingbar eingebläut. Von der ganzen Welt, von meinen Lehrern, von Schauspielern, Politikern und vielen anderen. Damals haben noch sehr viele Menschen geraucht. Und dann habe auch ich es mir mühselig angewöhnt und bin süchtig geworden. Irgendwann werde ich aber aufhören.

Welche historische Person würden Sie gerne treffen?

Oh, da gibt es leider Gottes viel zu viele. Ich bleibe mal lieber bei denen, die noch leben: Ich würde zum Beispiel sehr gerne mal mit Angela Merkel in Ruhe reden, um sie als Menschen kennenzulernen. Ich glaube, da gibt es viele interessante Dinge zu erfahren.

Tragen Sie Schmuck? Und eine Uhr?

Ja, ich trage sehr gerne eine Uhr und ein Paar gute Schuhe. Das reicht mir als Schmuckstücke. Ich bin da ein altmodischer Mann.

Haben Sie einen Lieblingsduft?

Flieder. Ich liebe Flieder!

Was war Ihr schönstes Ferienerlebnis?

Als ich vor 23 Jahren mit meinem Schatz zum ersten Mal in Südafrika war: dort einfach abends vor einer kleinen Hütte zu sitzen, diesen unfassbaren Nachthimmel zu sehen, die Geräusche zu hören und zu spüren, dass man lebt.

Auf welchem Konzert waren Sie zuletzt?

Ich kann mich nicht erinnern. Ich war sehr lange nicht mehr auf Konzerten.

Was fehlt Ihnen zum Glück?

Dass das eintrifft, was ich mir wünsche. Dass die Menschen das geben, was sie gerne hätten: Höflichkeit, Freundlichkeit, Respekt.

Was trinken Sie zum Abendessen?

Ich bin ein ganz großer Wasserfreund. Ich trinke sehr, sehr gerne Wasser. Und ganz selten, aber dann darf ich am nächsten Tag auch nicht arbeiten, auch mal ein Glas Wein.

Aufgezeichnet von Kevin Hanschke.

Frankfurter Allgemeine SELECTION



Ice Orange Tree von Erwin Wurm

Erwin Wurms Arbeiten finden international große Anerkennung. So stellt das Guggenheim Museum in New York und Centre Pompidou in Paris seine Werke aus. Eine seiner legendären aktiven „One Minute Skulpturen“ hat Erwin Wurm nun in Murano Glas gegossen. In der Skulptur „Ice Orange Tree“ hallt die flüchtige Performance nach

und erinnert an den konzentrierten Moment und einen gelungenen Balanceakt, in dem Alltag und Kunst vereint sind. Die täuschend echt wirkenden leuchtenden Orangen werden von zwei Fingern der linken Hand gehalten, die klare Glasskulptur vermittelt den Charakter eines eingefrorenen Moments einer skurrilen Geste.

Sichern Sie sich eine von 8 Skulpturen (42 x 17 x 8 cm) zum Einführungspreis von 36.000 Euro.

**Nur noch bis
30.11.2021 zum
Einführungspreis!**

F.A.Z. Selection steht für Kunst von namhaften und vielversprechenden Künstlern und für exklusive Produkte, gefertigt in deutschen Manufakturen und von renommierten Herstellern. Besuchen Sie unseren Online-Shop!

faz.net/selection, Info (069)75 91-10 10, Fax (069)75 91-80 82 52





DIOR