

## WOLFRAM SIEBECK

*setzt sich in Bremen zu Tisch – und kommt aus dem Staunen nicht heraus*



Unten Foie gras, oben Aal –  
sehr sauber gebaut, der avantgardistische Turm

# Kitsch? Hauptsache, es schmeckt!

Zuerst traute ich meinen Augen nicht, dann meiner Zunge. Dazwischen lagen ungefähr zwanzig Minuten. Ich saß im Restaurant La Terrasse des Park Hotels in Bremen. Aber nicht etwa deshalb, weil mir das La Terrasse als herausragende Gourmetadresse bekannt gewesen wäre.

Nein: Ich wohnte eben im Park Hotel. Und der wunderbare Park, die beeindruckend großen Räume im Parterre, die komfortablen Zimmer – sie ließen keinen Zweifel daran, dass ich eine gute Wahl getroffen hatte. Irgendwo in dem noblen Haus hatte ich in Vitrinen unzählige Flaschen mit gelben bis bernsteinfarbenen Weinen gesehen, eine ungewöhnliche Sammlung teurer Sauternes.

Ebenso verblüfft wie von diesem Anblick war ich, als mir der erste Gang meines Menüs vorgesetzt wurde: Er war wie eine Illustration meiner Klagen über die irren Tellerdekorationen unserer Avantgarded Köche. Sie montieren ihre Kreationen, als hätten sich eine ägyptische Architektin, ein Tessiner Maurermeister und

ein deutscher Zeltmacher zusammengetan, um einen Flughafen für Dubai zu entwerfen. Solche Konstrukte gelten heute in der Kochkunst als Zeichen höchster Kreativität, und doch handelt es sich fast immer um Kitsch. Der Gast, der diese essbare Kleinkunst mit der Gabel innerhalb von Sekunden zerstört, hat selten das Gefühl, auf einem Kunstwerk zu kauen. Und so blickte ich recht konsterniert auf das, was ich als eine Kombination von Räucheraal und Gänseleber bestellt hatte und was im Allgemeinen saugut schmeckt: Auf meinem Teller stand ein eckiger Turm, rund zehn Zentimeter hoch, die unteren zwei Drittel rosa (Foie gras!), das obere glasig weiß. Das war der Aal, von Gelee umhüllt. Sehr sauber gebaut, glatt und gleichmäßig, das Ganze, fern an einen Leuchtturm erinnernd. »Was für eine bescheuerte Dekoration!«, dachte ich. Und setzte die Gabel an. Das war der Moment, als ich meiner Zunge nicht traute. Denn Aal und Foie gras waren perfekt gewürzt, angenehm auf der Zunge, ein Hochgenuss. Zufall? Oder stand in der Küche

ein Meister der Dekorationskunst, der tatsächlich auch noch gut kochen konnte?

Mit großer Spannung sah ich dem Hauptgang entgegen: einem Doradenfilet und einer Jakobsmuschel. Was dann gebracht wurde, hatte (wie schon der erste Gang) noch allerlei Bauteile im Nanobereich um sich herum, sah wiederum aus wie Avantgardearchitektur und barg drinnen eine unschuldig weiße Jakobsmuschel. Ich bewunderte zunächst Entwurf und Statik dieses Gebildes, bevor ich es zerlegte. Wieder reines Entzücken ob der Raffinesse, mit der es gebaut und gewürzt war. »Lass sie doch spinnen, unsere jungen Köche«, dachte ich, »wenn es nur gut schmeckt!«

Vier Tage später erfuhr ich, dass der Küchenchef des La Terrasse einen Michelin-Stern bekommen hat. Glückwunsch, Heiko Schulz!

LA TERRASSE  
Park Hotel, Im Bürgerpark  
28209 Bremen, Tel. 0421 / 340 87 79